

Foodbook

arrangementen



Arrangementen

Lunch, borrel en diner arrangementen

Lunch

- sharing lunch inclusief 2 uur dranken € 36
- sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 38
- appelcrumble en sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 44
- appelcrumble en sharing lunch inclusief 4 uur dranken € 45,50

Borrel (tussen 15-17.30 uur)

- borrelplank en bittergarnituur inclusief 2,5 uur dranken € 32,50

Diner

- sharing dinner, bbq of buffet vanaf 2 uur inclusief dranken € 60 *
- sharing dinner, bbq of buffet inclusief 3 uur dranken € 65 *
- borrelplank en sharing dinner, bbq of buffet vanaf 3 uur inclusief dranken € 75 *
- borrelplank en sharing dinner of BBQ inclusief 4 uur dranken € 80 *

* bbq en buffet vanaf 25 personen

Walking dinner (vanaf 25 personen)

- walking dinner inclusief 3 uur dranken € 74
- walking dinner inclusief 4 uur dranken € 79

Kids

- lunch inclusief maximaal 3 uur dranken € 17,50
- diner inclusief maximaal 3 uur dranken € 22,50

Feest (exclusief zaalhuur)

- borrelplank en bittergarnituur inclusief 4 uur dranken € 42,50 *

* exclusief zaalhuur





Zoete lekkernij

Appelcrumble met slagroom

Appeltjes uit Cothen

altijd beschikbaar tijdens jullie bijeenkomst,
lokaal van appelkwekerij Vernooij uit Cothen





Sharing lunch

Open sandwiches

- Pastrami met cipolline, rucola, basilicummayonaise en geroosterde gele paprika
- Gerookte makreel met tartaarsaus, zacht gegaard eitje, cornichons en roodlof
- Reypenaer met bramenjam, roodlof en pickles
- Muhammara met rucola, rode biet, sinaasappel vinaigrette en krokante tuinbonen (vegan)

Salade

Mesclun, perkament brood, scharreleitje, cherrytomaatjes, french dressing en oude kaas

Warm gerecht

- Gagel groente kroket met mosterd
- Pastinaak-knolselderij soep met gerookte paprika olie





Borrelplank

- Brood met aioli
- Charcuterie met olijven
- Belegen kaas met cornichons en mosterd
- Crudités met vegan chipotlemayonaise
- Rozemarijn crackers met tomatensalsa
- Bittergarnituur

Amuse

Invulling naar keuze van de chef

Bittergarnituur

- Rundvlees bitterballen
- Kerrie kroketjes
- Vegetarische loempia's
- Krokante kiphaasjes

Power break

- Crudités met chipotle dip
- Gezouten noten
- Oud Hollandse snoepmix



Walking dinner

Vanaf 25 personen

5 gangen vooraf gekozen

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Gepekeld zalm met gegrilde brioche, tartaarsaus, cornichons, olie van gerookte paprika en frisée
- Steak tartaar met gedroogde rundermuis, perkament brood, parmezaan, paarse spitskool, geroosterde pompoen en landcress
- Herfstsalade van geroosterde knolselderij met rucola, truffelmayonaise, roodlof, gepofte rode biet en gerookte amandel

Gang 2 - wordt standaard geserveerd

- Pastinaak-knolselderij soep met gerookte paprika olie

Gang 3 + 4 - graag 2 van onderstaande opties kiezen

- Zeebaars met brandade, bospeen en jus , zeekraal en crustacé saus
- Flat iron steak met geroosterde herfstgroente, huisgemaakte jus en citroentijm parelgort
- Ravioli van eekhoortjesbrood met Grand Cru geitenkaas, oester zwammen van de Clique, spinazie, pompoen en sinaasappel
- Wereldgerecht uit Overvecht: butter chicken met rijst, naan, raita en mango chutney

Gang 5 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Espresso martini van mascarpone met gel van Tia Maria, mokka ijs, nougatine 18 +
- Herfst tiramisu van lange vingers, stracciatella mousse, crumble van brownie en kersen jus



Sharing dinner

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1

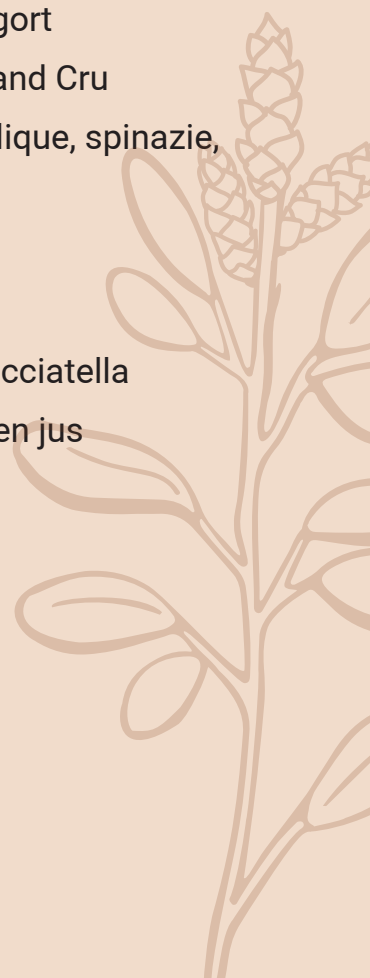
- Gepekeld zalm met gegrilde brioche, tartaarsaus, cornichons, olie van gerookte paprika en frisée
- Steak tartaar met gedroogde rundermuis, perkament brood, parmezaan, paarse spitskool, geroosterde pompoen en landcress
- Herfstsalade van geroosterde knolselderij met rucola, truffelmayonaise, roodlof, gepofte rode biet en gerookte amandel
- Pastinaak-knolselderij soep met gerookte paprika olie

Gang 2

- Zeebaars met brandade, bospeen, zeekraal en crustacé saus
- Flat iron steak met geroosterde herfstgroente, huisgemaakte jus en citroentijm parelgort
- Ravioli van eekhoorntjesbrood met Grand Cru geitenkaas, oesterzwammen van de Clique, spinazie, pompoen en sinaasappel

Gang 3

- Herfst tiramisu met lange vingers, straciatella mousse, crumble van brownie en kersen jus
- Appelcrumble met slagroom





Kids menu

3 t/m 10 jaar

Lunch

Broodje groente- of draadjesvleeskroket of
American Pancake

Diner

- Broodje vooraf met dips
- Pasta met tomatensaus of
kipnuggets met frietjes
- Bolletje vanille ijs met slagroom



Buffet de Gagel

Vanaf 25 personen

Voorgerecht

- Zuurdesembrood met Gagelboter en aioli
- Gepekeld zalm met gegrilde brioche, tartaarsaus, cornichons, olie van gerookte paprika en frisée
- Steak tartaar met gedroogde rundermuis, perkament brood, parmezaan, paarse spitskool, geroosterde pompoen en landcress
- Herfstsalade van geroosterde knolselderij met rucola, truffelmayonaise, roodlof, gepofte rode biet en gerookte amandel
- Pastinaak-knolselderij soep met gerookte paprika olie uitgeserveerd in een kopje

Hoofdgerecht

- Zeebaars met brandade, bospeen, zeekraal en crustacé saus
- Flat iron steak met geroosterde herfstgroente, huisgemaakte jus en citroentijm parelgort
- Ravioli van eekhoortjesbrood met Grand Cru geitenkaas, oesterzwammen van de Clique, spinazie, pompoen en sinaasappel
- Wereldgerecht uit Overvecht: Butter chicken, rijst, naan, raita en mango chutney
- Geroosterde groente met tijm en knoflook

Vertreksnack

Broodje Gagel draadjsvlees-
of groentekroket





Dranken

Fris

- Pepsi, Pepsi Max, Sisi, 7Up, tonic, Lipton Icetea, Lipton Icetea green, cassis, Fristi, Chocomel
- Gagel water bruisend of plat
- Sinaasappelsap en appelsap
- Lemonade: ginger-lime, elderflower en zwarte bes

Warme dranken

- Koffie, cappuccino, doppio, caffè latte, warme chocolademelk, latte macchiato (inclusief havermelk en slagroom)
- Verse gember- of muntthee
- Thee: Rooibos, Chai, Black Persian, groen, kamillebloesem en elfjesdroom

Bieren

- Swinckels pilsener en Swinckels pilsener 0,0%

Wijnen

Wit

- Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio - Italië
- Codex Chardonnay - Frankrijk
- Cuatro Rayas Verdejo - Spanje
- Paul Buisse Le P'tit Buisse Sauvignon blanc - Frankrijk

Rood

- Abadia Tempranillo - Spanje
- Inwinectus Merlot - Frankrijk
- La Campagne Syrah - Frankrijk





Fort de Gagel

Werkt met seizoensgebonden producten, het kan dus zijn dat het definitieve product iets afwijkt van de omschrijving.

Aan dit foodbook kunnen geen rechten worden ontleend.

Voor allergenen verwijzen we je graag door naar onze allergenenkaart. Eén week voor het evenement ontvangen wij graag de allergiën, aantal vegetariërs/veganisten en het definitieve aantal gasten.

Dit Foodbook is geldig van 1 oktober tot en met ...2024.

