

foodbook

arrangementen

herfst 2025

**Ze ligt
bedolven**
onder
de herfst



TARIEVEN

Lunch

Sharing lunch

inclusief 2 uur dranken € 41.5

Sharing lunch

inclusief 3 uur dranken € 46.5

Appelcrumble en sharing lunch

inclusief 3 uur dranken € 53

Appelcrumble en sharing lunch

inclusief 4 uur dranken € 58.5

Borrel tussen 15-17.30 uur

Borrelplank en bittergarnituur

inclusief 2,5 uur dranken € 35.5

Diner *vanaf 25 personen

Sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 3 uur dranken € 68.5

Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 3 uur dranken € 79

Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 4 uur dranken € 84.5

Walking dinner*

inclusief 3 uur dranken € 78.5

Walking dinner*

inclusief 4 uur dranken € 84

Gagel dessert buffet*

€ 13.5

Kids

Lunch inclusief 2 uur dranken € 20.5

Lunch inclusief 3 uur dranken € 25

Diner inclusief 3 uur dranken € 33.5

Feest exclusief zaalhuur

Borrelplank en bittergarnituur

inclusief 4 uur dranken € 45

geldig van 1 oktober t/m 30 november 2025

Inhoudsopgave



Welkom bij Fort de Gagel.

Op ons eiland kun je kiezen voor een ontspannen sharing lunch, een walking dinner, een shared dinner of een rijk gevuld buffet. Net wat past bij jouw evenement, bruiloft of zakelijke lunch. Aan het einde van het foodbook vind je een overzicht van ons aanbod in warme en koude dranken. Leuk je te zien!

03.

BREAKFAST & EXTRA

05.

SHARING LUNCH & BREAKS

07.

WALKING DINNER

09.

SHARED DINNER

11.

BUFFET

13.

DRANKEN

03.

buiten tikt
de regen
hier is
het warm

BREAKFAST

Gekookte scharreleitjes

Roomboter croissants

Diversen soorten jam

Vers afgebakken broodjes

Reypenaer en boerenham

Smashed avocado en roomboter

Verse fruitsalade

Power bowl van plantaardige
yoghurt, fruit uit het seizoen
en granola



EXTRA

Zoete lekkernij

Appelcrumble met slagroom

*Ook lekker om bij de
sharing lunch toe te voegen!*

Appeltjes uit Cothen

Altijd beschikbaar tijdens
jullie bijeenkomst, lokaal van
appelkwekerij Vernooij uit Cothen.



05.

Kom je binnen?

Het is hier
goed toeven.

SHARING LUNCH

Alle gerechten worden geserveerd

Salade

Gagelsalade

rucola | paarse kool | wortel |
kikkererwten | peterselie |
harissa vinaigrette

Open sandwiches

Oude kaas

honing-mosterd | vijgenjam |
pickles | rucola

Muhammara

Granny smith | rode biet |
gerookte amandel

Gerookte zalm

wasabimayonaise |
radijs | furikake

Pastrami

truffelmayonaise |
gepofte cherrytomaat |
verse basilicum

Warm

Groente kroket

met brood en Utrechtse mosterd

Pompoensoep

met rode curry en pompoenpitten



knisperende blaadjes tintelende vingers



BREAKS

Borrelplank

- * Desembrood met luchtige boter
- * Crudites uit het seizoen met truffelmayonaise
- * Belegen kaas met Utrechtse mosterd
- * Fuet en Nduja met pickles
- * Proeverij van kroketjes

Bittergarnituur

- * Rundvlees bitterballen
- * Vegan groentekroketjes
- * Vegetarische loempia's
- * Krokante kiphaasjes

Proeverij van kroketjes

Chorizo & chipotle mayonaise |
garnaal & wasabi mayonaise |
kaas & mosterd

Power break

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

Late night snack

- * Broodje (vegetarische) Gagel kroket
of portie frites met mayonaise



07.

“feest voor de zintuigen”

Schuif bij ons aan voor een heerlijk diner bij kaarslicht, of voor een bijzonder moment met collega's, vrienden of familie. Hier kun je even heerlijk ontspannen en genieten.

smaken van de herfst

Wanneer de bladeren verkleuren en de dagen korter worden, wordt het tijd om de warmte van het seizoen te proeven. In onze keuken wordt gewerkt met de rijke smaken van de herfst: romige pompoen, paddenstoelen en langzaam gegaard vlees. Alles vers, vol karakter en gemaakt om te delen met goed gezelschap.

Vanaf 25 personen

WALKING DINNER

Hoofdgerechten geserveerd met herfststamppot

2 keuzes

Bavette

sauce bordelaise |
groene asperge

Doradefilet

crustacé saus | venkelsalade

Wereldgerecht uit Overvecht

Harrira | flatbread |
citroen | hummus | z'atar

Knolselderij steak

truffelsaus |
pijnboompitten crumble

Parelhoenfilet

Jus van gerookte groente |
aardappel krokantjes

Nagerechten

1 keuze

Chocolade bar

Banaan toffee

Dulce de leche
Pecannoten karamel taart
Kersensorbet | vijg

Vegan brownie

pompoencreme | pumpkin spice |

Voorgerechten

Brood op tafel

1 keuze

Tataki tonijn

gel van wakame | togarashi |
ponzu vinaigrette | radijs |
wasabi kroepoek

Steak tartaar

creme van eigeel |
sjalot mayonaise | knolselderij |
bieslook | parmezaan | boekweit

Geroosterde prei

amandel creme | miso |
bieslook olie | kappertjes relish
Standaard geserveerd

Standaard geserveerd

Pompoen-bataatsoep

rode curry | pompoenpitten |
kokosmelk | bosui

SHARED DINNER

Alle gerechten worden geserveerd

In ons fort
zit je goed
laat het
maar lekker
stormen...

lichtjes uit kaarsjes aan...

Voorgerechten

Brood op tafel

Tataki tonijn

gel van wakame | togarashi |
ponzu vinaigrette | radijs |
wasabi kroepoek

Steak tartaar

creme van eigeel | sjalot mayonaise |
knolselderij | bieslook |
parmezaan | boekweit

Geroosterde prei

amandel creme | miso |
bieslook olie | kappertjes relish



Standaard geserveerd

Pompoen-bataatsoep

rode curry | pompoenpitten |
kokosmelk | bosui

Hoofdgerechten

*Hoofdgerechten worden geserveerd met
herststampot, geroosterde groente en
frites met mayonaise*

Bavette

sauce bordelaise | groene asperge

Doradefilet

crustacé saus | venkelsalade

Knolselderij steak

truffelsaus | pijnboompitten crumble

Dessert

Chocolade bar

Banaan toffee | Dulce de leche



comfort food BUFFET



Voorgerechten

Tataki tonijn

gel van wakame | togarashi |
ponzu vinaigrette | radijs |
wasabi kroepoek

Steak tartaar

creme van eigeel | sjalot mayonaise |
knolselderij | bieslook | parmezaan |
boekweit

Geroosterde prei

amandel creme | miso |
bieslook olie | kappertjes relish

Pompoen-bataatsoep

rode curry | pompoenpitten |
kokosmelk | bosui



Vanaf 25 personen

Hoofdgerechten

*Hoofdgerechten worden geserveerd met
herfststampot, geroosterde groente en
frites met mayonaise.*

Bavette

sauce bordelaise | groene asperge

Doradefilet

crustacé saus | venkelsalade

Knolselderij steak

truffelsaus | pijnboompitten crumble

Parelhoen

jus van gerookte groente

Nagerecht

*Ook lekker om toe te voegen aan
het buffet! Niet standaard inbegrepen.*

Gagel dessertbuffet

invulling naar keuze van de chef

gloeierend hete kommen



DRANKEN

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



fris, warm of bruisend

Fris

Pepsi | Pepsi Max |
Sisi | 7Up |
tonic | cassis
Lipton Icetea |
Lipton Icetea green |
Fristi | Chocomel

Gagel water: bruisend of plat

Sinaasappelsap en appelsap

Lemonade:
ginger-lime |
elderflower en rabarber

Foodbook herfst 2025

smaak makers



Bieren

Brand pilsener
Heineken pilsener 0,0%

Wijnen

Wit
Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio | Italië
Codex Chardonnay | Frankrijk
Cuatro Rayas Verdejo | Spanje
Fritz Müller Müller-Thurgau
0,0% | Appenheim | Duitsland.

Rood
Abadia Tempranillo | Spanje
Inwinectus Merlot | Frankrijk
La Campagne Syrah | Frankrijk

de natuur is dichterbij dan je denkt



Het fort werd vanaf 1819 aangelegd als onderdeel van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. De Klopvaart zorgde voor verbinding tussen Fort de Gagel en Fort aan de Klop. Destijds moest de vijand wegblijven, daarom werd het gebied geregeld onder water gezet. Het fort was lang een veilige thuishaven en dat is het nog steeds. De geschiedenis van het fort zet zich op deze manier voort.



In de achtertuin van Utrecht vind je ons fort, waar je het leven kunt vieren. Draai je eens om met je rug naar de Domtoren, de natuur is dichterbij dan je denkt. Hier op het Forteland aan de rand van de stad broeit en bloeit er nieuw leven. Hier op het eiland kan je terecht voor een lunch, borrel, diner, feest of bruiloft.



Fort de Gagel is ook uitermate geschikt voor het organiseren van een congres met impact. Hier beschik je over een grote plenaire zaal, 7 verschillende sub-zalen en goed eten en drinken. De plenaire ruimte, het voormalig Wachthuis van de militairen, beschikt over twee aparte ruimtes inclusief eigen bar.

Email

info@fortdegagel.nl

Website

www.fortdegagel.nl

Telefoon

030 200 8788

Adres

Gageldijk 167 | 3566 MJ Utrecht

