



VUURSCHÉ
— LODGE —
EVENEMENTENLOCATIE

FOOD BOOK

2026 / 2027



OPGAVE INHOUDS

4 / Vuursche Lodge

Tijdens een paardrijtocht door de bossen van Lage Vuursche, is het plan voor Vuursche Lodge bij Pascale en Sybren ontstaan. Fort de Gagel is dan twee jaar open, het team staat als een huis en er is ruimte voor nieuwe plannen.

5 / Ontbijt & breaks

Elke ochtend is een nieuw begin. Met ons ontbijt nemen we je mee op een zintuiglijke reis door de vijf elementen. Een balans tussen energie, rust en harmonie. Laat elk gerecht een uitnodiging zijn heerlijk de dag te starten.

8 / Lunch bowls & plates

Onze lunch volgt het ritme van de natuur. In elk seizoen vragen lichaam en geest om iets anders; verwarmend en voedend in de koudere maanden, licht en verfrissend als de zon hoger klimt.

10 / Diner mogelijkheden

Een diner is meer dan een maaltijd; het is een moment van samenzijn, viering of verdieping. De manier waarop we aan tafel gaan, bepaalt de energie van de avond. Wordt het intiem of uitbundig, ceremonieel of juist speels? Iedere opstelling heeft zijn eigen karakter.

12 / Dineren met de seizoenen

Van lentegroen tot diepe winterwarmte. In elk voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht proef je een ander moment van het jaar.

14 / Streetfood

Van knapperig en rokerig tot fris en vol; deze streetfoodgerechten raken alle zintuigen. Streetfood is informeel, uitnodigend en voelt toegankelijk. Voor de wat avontuurlijker ingestelde gasten; je kunt meerdere gerechten eens proberen. Laat je verrassen!

16 / BBQ

De combinatie van vuur, rook en grill zorgt voor een diepe, authentieke smaak die moeilijk te evenaren is in andere bereidingen. De geur, het geluid van sissend vlees, het vuur. Het maakt deel uit van de ervaring. Barbecue heeft een sociaal element, is warm en informeel. Mensen komen graag samen rond het vuur.

18 / Borrel

Hét gouden tussenmoment van de dag heeft iets bijzonders. Het is informeel, verbindend en vooral heel gezellig.



VUURSCHE LODGE

“A mighty tree grows from a tiny seed.”

Een plek waar zakelijke ambities wortel kunnen schieten en ideeën tot volle bloei komen.



Ons verhaal

Tijdens een paardrijtocht door de bossen van Lage Vuursche, is het plan voor Vuursche Lodge bij ons, Pascale en Sybren ontstaan. Fort de Gagel is dan twee jaar open, het team staat als een huis en er is ruimte voor nieuwe plannen.

We reden langs een enorme rietgedekte evenementenlocatie, op een prachtige plek midden in het bos, uitstekend bereikbaar met veel parkeerruimte. De binnenzijde van het pand had liefde nodig, dat wel. Na veel gesprekken met de eigenaar zijn we tot overeenstemming gekomen.

Op 1 juni 2025 is er een nieuw ondernemersavontuur gestart en namen wij met heel veel zin en energie het landgoed over. We zijn gelijk aan de slag gegaan om het pand te transformeren naar Vuursche Lodge. Alle vloeren zijn vervangen, plafonds zijn eruit om veel hoogte te creëren. Beamers zijn vervangen door een mega led wall en nieuw, fris meubilair. Een wit gestucte buitenkant, een stretchtent, een bos-auditorium; alles in warme, natuurlijke kleuren. Je zou het een Goois landhuis kunnen noemen, helemaal geschikt gemaakt voor congressen, beurzen, feesten en award shows. Alle expertise is in huis om een succes van je evenement te maken. Hier wil je zijn!



VUURSCHE
— LODGE —

Pascale Heinsius & Sybren Ophof
De Vuursche Lodge

SAVORING MEMORIES, ONE RECIPE AT A TIME

VUURSCHE LODGE

Het gebouw bestaat uit 3 bouwlagen; **Roots**, **Timber** en **Leaves**, geïnspireerd op de eik voor de deur. Elke blad aan de boom in het logo van Vuursche Lodge symboliseert een element uit de natuur: hout, vuur, aarde, metaal en water. Deze elementen vertegenwoordigen niet alleen materiële stoffen, maar ook de verandering-processen en cycli in de natuur, het menselijk lichaam en het leven. Feitelijk de kern van elk evenement.

Vuursche Lodge heeft een ruimte met een plenaire capaciteit van 400 personen of een staande opening voor 600 personen bij een bedrijfsfeest. **Crown** heeft een capaciteit van 200 personen plenair, 6 break-outs voor elk 100 personen, een bruine kroeg en een enorme playground vol activiteiten. Meerdere terrassen en een bos vol wandelingen en belevingen.

Ben je geïnteresseerd in Vuursche Lodge? Plan een sneak-peak in! We leiden je graag rond en vertellen je alle plannen en de details over techniek en ons foodconcept.

Tot snel bij Vuursche Lodge!
Namens team Vuursche Lodge

Sybren Ophof & Pascale Heinsius



Welkom.



Trust the flow, not the plan

ONTBIJT & BREAKS



ONTBIJT

- Gekookte scharreleitjes
- Roomboter croissants
- Diverse soorten jam
- Vers afgebakken broodjes
- Oude kaas en boerenham
- Smashed avocado en roomboter
- Verse fruitsalade
- Power bowl van plantaardige yoghurt, fruit uit het seizoen en granola



BREAKS

- **Gemengde luxe noten**
- **Vers fruit**
- **Powerbreak:** pure chocolade, noten en snackgroenten met vegan dips
- **Appeltjes** uit Cothen
- **Applecrumble** met slagroom
- **Vegan bananenbrood**

ONTVANGST

- **Appelcrumble** met slagroom
- **Brownie** (vegan)
- **Blondie** (witte chocolade 'brownie')
- **Chocolate chip cookie**
- **Haverkoek**

“ Rust
is geen stilstand,
maar herstel “





Bowls & Plates

LUNCH HERFST & WINTER



LUNCHMENU

Open sandwiches

Oude kaas

Gerookte zalm | avocado roomkaas

Rib-eye | groene pesto

Pompoen-hummus | courgette

Rendang | mousseline
of

Broodje Vuursche Lodge kroket

Pastinaak-knolselderij soep

Geroosterde pompoen

salade | harissa vinaigrette

02

DE LUNCH KAN OP DE
VOLGENDE METHODES
GEPRESENTEERD WORDEN:

- 01 **Walking lunch:** heerlijke gerechtjes
in gangen uitgeserveerd in een
dynamische setting
- 02 **Sitting lunch:** heerlijke gerechten
uitgeserveerd aan tafel
- 03 **Buffet lunch:** een buffet opgebouwd
uit items van het lunchmenu in een
dynamische setting
- 04 **foodstations lunch:** meerdere
stations waar gasten op hun eigen
tempo verschillende gerechtjes
kunnen afhalen vanaf 150 personen

LUNCH

LENTE & ZOMER

LUNCHMENU*

Open sandwiches

Pata negra

Makreelsalade | Granny Smith

Hummus

Zeebaarsfilet | geraspte courgette | schuim van
wakame

Courgettesoep | groene asperge

Frisse salade | little gem | Amsterdamse ui |
dressing van Grana Padano

*Dit is het 2025/2026 menu en dient ter indicatie.





VUURSICHE
— LODGE —



DINER



01

Walking dinner



02

Sitting dinner



03

Sharing dinner



04

Buffet



05

Streetfood stations

HET DINER KAN OP DE VOLGENDE METHODES GEPRESENTEERD WORDEN

01 **Walking dinner**

Keuze uit 1 voorgerecht, soep, 2 hoofdgerechten en dessert. Heerlijke gerechtjes in een dynamische setting met één menu voor de gehele groep.

02 **Sitting dinner**

Keuze uit een voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert. De gerechten worden aan tafel uitgeserveerd met één menu voor de gehele groep.

03 **Sharing dinner**

Keuze uit drie hoofdgerechten uit het seizoensmenu. Worden geserveerd aan tafel en zijn bedoeld om met elkaar te delen.

04 **Buffet**

Een buffet opgebouwd naar items van het dinermenu.

05 **Streetfood stations**

Meerdere stations waar gasten op hun eigen tempo verschillende gerechtjes kunnen afhalen.

vanaf 200 personen 3 keuzes

vanaf 300 personen 4 keuzes

vanaf 400 personen 5 keuzes

vanaf 500 personen 6 keuzes

vanaf 600 personen alle gerechten



Brood | luchtige boter | gerookt zeezout

VOORGERECHT

Crudo van zalm | radijs | rode curry olie | furikake

Tartaar van rundvlees | wortel | basilicum
mayonaise | parmezaan cracker | sjalot chips

Gerookte watermeloen | feta | basilicum |
kruidensla | furikake

TUSSENGERECHT

Courgettesoep | groene asperge

HOOFDGERECHT

Getrancheerde rundersteak | saus van madeira*

Vis van de dag | beurre blanc | tobiko eitjes*

Bloemkoolsteak | zwarte knoflook*

Gerechten worden geserveerd met onze zomerse stampot

DESSERT

Zomertrifle Romanov

Chocolade bar

*Dit is het 2025/2026 menu en dient ter indicatie.

DINER LENTE & ZOMER*

Welkom bij dit seizoens-
menu vol kleur, geur en
smaak. Geïnspireerd op de
frisse lente en de rijke
overvloed van de zomer!

*Openlucht
feest in
de natuur!*



*Tussen een
gouden gloed
van bladeren...*

Als de dagen korter worden brengen we met dit menu warmte en comfort. Denk aan volle smaken, aardse groenten, specerijen die perfect passend bij het seizoen.

Brood | luchtige boter | zeezout | roze peper

VOORGERECHT

Tonijn | radijs | calamansi

Tartaar van steak | sake mayonaise | gefrituurde sjalot

Geroosterde biet | crème van lavas | zoetzure biet

TUSSENGERECHT

Pastinaak-knolselderij soep

HOOFDGERECHT

Getrancheerde rundersteak | port jus*

Zalmforel | gerookte paling | beurre blanc*

Bloemkoolsteak | zwarte knoflook*

Parelhoen | hokkaido pompoen | kefir**

Gerechten worden geserveerd met onze winterse stampot

**Alleen beschikbaar bij walking dinner

DESSERT

Winter berry | bosvruchten | witte chocolade mascarpone | meringue | crumble

Speculoos bar | stoofpeer



DINER HERFST & WINTER



STREET FOOD

Garam massala curry | kruidige basmati

Focaccia margherita

Runder slider | cheddar | pickles | uienchutney

Taco's | smashed avocado | pulled chicken | pico de gallo

Zalmfilet | sticky teriyaki | bosui | sesam | zeekraal

Bao bun | rendang

Geserveerd met frites en mayonaise

Speculoos bar | stoofpeer

Winter berry | bosvruchten | witte chocolade mascarpone | meringue | crumble



05



VUURSCHÉ
— LODGE —

LENTE & ZOMER* BARBEQUE

Op tafel geserveerd

Brood | luchtige gezouten roomboter | hummus

Frites | mayonaise

Salade bar

Coleslaw

Groene salade | edamame bonen |
spinazie | courgette | wasabi dressing

Geroosterde maïs | vanilleboter

Gerechten van de BBQ

Runderburger | chipotle mayonaise

Bavette | chimichurri

Zalmfilet uit de smoker | teriyaki lak | sesam

Spies van kippendij

Groene asperges | feta | tomatensalsa | amandel

Optioneel:

Gambaspiezen met knoflookolie

Gegrilde oesterzwammen

en bimi in garam massala

Jalapeno & cheddar hot dog's

Zomertrifle Romanov

Chocolade bar

*Dit is het 2025/2026 menu en dient ter indicatie.



GEGRILDE GROENTE TORENTJES

Personen
10

Level
Easy

**Gegrilde Groentetorentjes
met Pesto** (voor 10 personen)

Ingrediënten:

- 3 aubergines
- 3 courgettes
- 5 rode uien
- 5 tomaten
- 300 g halloumi of mozzarella
- Olijfolie
- Zout & peper
- Groene pesto
- 10 houten prikkers (even weken in water om verbranden en splinters te voorkomen)

BEREIDINGSWIJZE

1. Voorbereiding

- Snijd alle groenten in gelijke plakken.
- Meng olijfolie, zout en peper in een kom en bestrijk de groente ermee.
- Voeg de pesto toe

2. BBQ Tijd

- Grill de groenten aan beide kanten tot ze mooi zacht en licht gekaramelliseerd zijn (ongeveer 3-4 minuten per kant).
- Grill eventueel ook de halloumi/plakjes mozzarella kort mee.

3. Torentjes bouwen

- Stapel afwisselend plakken aubergine, courgette, ui, tomaat (en eventueel kaas).
- Steek een prikker in het midden om het torentje bij elkaar te houden.

4. Serveren

- Druppel rijkelijk de pesto over elk torentje vlak voor het serveren.
- Serveer warm of lauwarm met eventueel wat stokbrood of couscous.



HERFST & WINTER BARBEQUE

Op tafel geserveerd

Breekbrood | luchtige boter | zeezout | roze peper

Frites | mayonaise

Salade bar

Groene salade | snijbonen | spinazie | edamame | wasabi dressing

Coleslaw

Groene asperge | feta | salsa | amandel

Side dish van de BBQ

Gegrilde grove groenten | kruidenolie

Gerechten van de BBQ

Bavette | chimichurri

Runderburger | chipotle mayonaise

Zalmfilet uit de smoker | teriyaki lak | sesam | zee kraal

Spies van kippendij | satésaus | gebakken uitjes | seroendeng

Geroosterde pompoen | salsa

Uit te breiden met:

Gambaspiezen | knoflookolie

Jalapeno & cheddar hotdogs

Gegrilde mais

Winter berry | bosvruchten | witte chocolade mascarpone | meringue | crumble

Speculoos bar | stoofpeer

THE ART OF A GET TOGETHER

BORRELPLANK

Charcuterie

Bresaola | pata negra | fuet

Oude kaas | grove mosterd

Breekbrood | hummus | za'atar

Gemarineerde olijven | peppadew

Gebrande noten

Proeverij van kroketjes



BITTERGARNITUUR

Vuursche Lodge draadjesvlees bitterbal

Curry bites

Krokante kiphaasjes

Garnalenkroketjes

VERTREKSNACK

Broodje Vuursche Lodge kroket

(vega mogelijk)

Loaded frites

Chipotlemayonaise | oude kaas | bosui |
knoflooksesam



06



VUURSCHÉ
— LODGE —



HAPPY FOOD!

— In the *kitchen*,
simple ingredients
create magic.



VUURSCH
— LODGE —
EVENEMENTENLOCATIE

Bezoek ons

Hilversumsestraatweg 19
3744 KB, Baarn
035-2008300
info@vuurschelodge.nl

Openingstijden

Maandag t/m zondag
08:00 am – 01:00 pm

Snelle links

[Bedrijfsevenement](#)
[De locatie](#)
[Foodbook](#)
[Over ons](#)

Contact

[Contact](#)
[Rondleiding](#)
[Offerte aanvragen](#)

