



VUURSCHE
— LODGE —
EVENEMENTENLOCATIE

FOOD BOOK

2025 / 2026



4 / De 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

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



VUURSCHE
— LODGE —

“A mighty tree grows from a tiny seed.”

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 start er een nieuw ondernemersavontuur en nemen wij met heel veel zinn en energie het landgoed over. We gaan gelijk aan de slag om het pand te transformeren naar Vuursche Lodge. Alle vloeren worden vervangen, plafonds gaan eruit om veel hoogte te creëren. Beamers worden 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!

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 300 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.

Steven
Exclusive Chef
Vuursche Lodge



Trust the flow, not the plan

ONTBIJT & BREAKS



BREAKS

- **Gemengde luxe noten**
- **Vers fruit** van de lokale groentenboer
- **Powerbreak:** bonbon, noten en snack-groenten met vegan dips
- **Appeltjes** uit Cothen
- **Apple crumble**
- **Raw bar:** gluten- en lactose vrij en vegan

ONTBIJT

- 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

ONTVANGST

- **Appelcrumble** met slagroom
- **Rocky road** (vegan)
- **Blondie** (vanille 'brownie')
- **Chocolate chip cookie**
- **Oatmeal haverkoek**

“ Rust
is geen stilstand,
maar herstel “

01



SMASHED AVOCADO

2 rijpe avocado's
25–30 g ongezouten roomboter,
op kamertemperatuur
1/2 limoen of citroen (sap)
Zeezout (bv. Maldon) naar smaak
Vergemalen zwarte peper

BEREIDING

1. Avocado's halveren en ontpitten.
Scheep het vruchtvlees in een kom.
2. Voeg de zachte roomboter toe aan de avocado.
3. Gebruik een vork om het samen te "smashen".
4. Voeg het sap van een halve limoen toe.
5. Breng op smaak met zout en peper. Voeg wat chili flakes toe voor pit, of een snuffje knoflookpoeder.
6. Even proeven... en klaar!

simpele luxe — romig,
hartig en perfect op toast of als
bijgerecht

02

LUNCH LENTE & ZOMER

LUNCHMENU

Open sandwiches

Pata negra
Makreelsalade met Granny Smith
Hummus

Zeebaarsfilet

met geraspte courgette
en schuim van wakame

Courgettesoep

met groene asperge

Frisse salade met little gem

Amsterdamse ui en een
dressing van Grana Padano

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

Bowls & Plates

LUNCH HERFST & WINTER



LUNCHMENU

Open sandwiches

Pastrami
Gerookte zalm
Muhammara

Doradefilet

met geraspte courgette en
een schuim van wakame

Pompoensoep

met rode curry

Geroosterde wortel

met harissa vinaigrette,
kikkererwten en paarse kool

Bowls & Plates



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 2 voorgerechten, soep, 1 hoofdgerecht 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**

Alle gerechten 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



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 met luchtige boter en gerookt zeezout

VOORGERECHT

Crudo van zalm met radijs, rode curry olie en furikake

Tartaar van rundvlees en wortel met basilicum
mayonaise, Parmezaan cracker en sjalot chips

Gerookte watermeloen met feta, basilicum,
kruidensla en furikake

TUSSENGERECHT

Courgettesoep met groene asperge

HOOFDGERECHT

Getrancheerde rundersteak
en saus van madeira*

Vis van de dag met beurre blanc en tobiko eitjes*

Roti met boontjes en scharrelei*

Gerechten worden geserveerd met onze zomerse stampot

DESSERT

Zomertrifle Romanov

Chocolade bar

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!*

04

Brood met luchtige boter en gerookt zeezout

VOORGERECHT

Tonijn tataki met gel van wakame,
furikake en crème van gezouten citroen

Tartaar van steak en knolselderij met sjalot
mayonaise en gepofte boekweit

Geroosterde prei met gezouten hangop,
amandel en bieslookolie

TUSSENGERECHT

Pompensoep met rode curry

HOOFDGERECHT

Getrancheerde rundersteak en bourdelaise saus*

Doradefilet met crustacé saus*

Knolselderij steak met truffelsaus*

Parelhoen met gerookte groentejus*

Gerechten worden geserveerd met onze winterse stampot

DESSERT

Wintertrifle met stoofpeer, lange vingers en chocolade

Chocolade bar

DINER HERFST & WINTER



STREET FOOD

- Garam massala curry met kruidige basmati en naan
- Pinsotto met oesterzwam en truffel crème fraîche
- Runder slider met cheddar, pickles en uienchutney
- Taco's met smashed avocado, gamba's en pico de gallo
- Zalmfilet met sticky teriyaki, bosui en sesam
- Bao bun met rendang



LENTE & ZOMER BARBEQUE

DINER

Brood met luchtige gezouten roomboter en hummus

Huisgemaakte frisse coleslaw

van witte kool, wortel en rode ui

Groene salade: edamame bonen, spinazie, courgette en wasabi dressing

Geroosterde maïs met vanilleboter

Runderburger met chipotle mayonaise

Bavette met chimichurri

Zalmfilet uit de smoker met teriyaki lak en sesam

Spies van kippendij

Groene asperges met feta, tomatensalsa en amandel

Optioneel:

Gambaspiezen met knoflookolie

Gegrilde oesterzwammen

en bimi in garam massala

Jalapeno & cheddar hot dog's



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

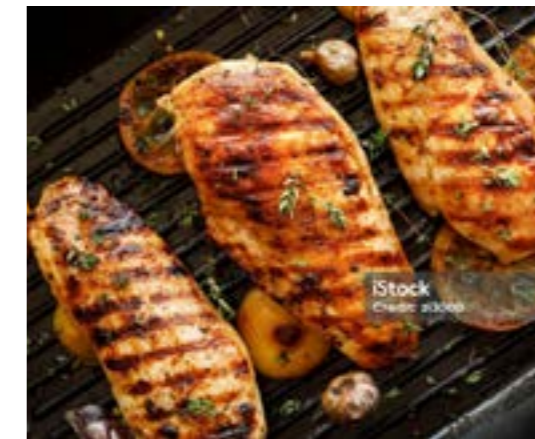
- Grill de groenten aan beide kanten tot ze mooi zacht en licht gekaramelliseerd zijn (ongeveer 3-4 minuten per kant).
- Grill eventueel ook de halloumi/plakjes mozzarella kort mee.

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 lauwwarm met eventueel wat stokbrood of couscous.



HERFST & WINTER BARBEQUE

Brood met luchtige gezouten roomboter

Geroosterde pompoen met garam massala

vinaigrette, maïs, roodlof en kool

Groene salade van snijbonen, spinazie, edamame en wasabi dressing

Geroosterde maïs met vanilleboter

Grove groenten van de barbecue in verse kruidenolie

Bavette met chimichurri

Zalmfilet uit de smoker met teriyaki lak en sesam

Spies van kippendij

Groene asperges met feta, tomatensalsa en amandel

Optioneel:

Gambaspiezen met knoflookolie

Gegrilde oesterzwammen

en bimi in garam massala

Jalapeno & cheddar hot dog's

THE ART OF A GET TOGETHER

BORRELPLANK

Charcuterie

van bresaola, pata negra en fuet

Baarnsche oude kaas met mosterd

Brood met muhammara

of hummus en za'atar

Gemarineerde olijven en peppadew

Gebrande noten

Proeverij van krokettes



BITTERGARNITUUR

Vuursche Lodge draadjesvlees bitterbal

Curry bites

Krokante kiphaasjes

Garnalencroquetjes

VERTREKSNACK

Broodje Vuursche Lodge kroket

(vega mogelijk)

Loaded frites

met chipotlemayonaise,

oude kaas, bosui en knoflooksesam



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

