



✧ MOLEN DE STER
FOODBOOK



WELKOM

Hier lees je wat we bij Molen de Ster koken, bakken en schenken. Molen de Ster is een historische molen in het hart van Utrecht, al sinds 1739 onderdeel van het stadsbeeld. Tegenwoordig is de molen een plek waar ambacht, natuur en cultuur samenkomen. Of het nu gaat om een bruiloft, promotie of jubileum, we zorgen dat het eten past bij het moment. Van een ontspannen barbecue tot een verzorgd diner in meerdere gangen. We werken met verse seizoensproducten en biologisch vlees. Alles bereid met aandacht door een klein, betrokken team dat graag meedenkt om van jouw viering iets bijzonders te maken.

CONTACT

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| <i>Adres</i> | <i>Molenpark 3, 3531 ET Utrecht</i> |
| <i>Telefoon</i> | <i>030-299 01 74</i> |
| <i>Email</i> | <i>boekingen@molendester.nu</i> |
| <i>Website</i> | <i>www.molendester.nu</i> |

*Prijswijzigingen en onjuistheden voorbehouden
Arrangementsprijzen zijn exclusief zaalhuur*



KOFFIE & THEE

KOFFIEBARRETJE - 6,50

Koffie- en theebuffet, infused water, chocolade Molentjes en chocolade Domtorentjes van Mesjokke.

De koffiebar is ook zeer geschikt als aanvulling op het dessert.

KOFFIEBARRETJE DELUXE - 9,50

Het koffiebarretje met als uitbreiding koek en/of gebak!

Keuze uit:

- Huisgemaakte appeltaart
- Cheesecake met rode vruchtensaus
- Indische spekkook
- Verse gevulde koek
- Chocoladetaart *vegan & glutenvrij*

Vanaf 30 personen: keuze uit twee soorten koek en/of gebak.

ONTBIJT LUNCH BRUNCH

MOLENAARSONTBIJT - 7,00

- Roombotercroissant met jam
- Kaiserbroodje
- Gekookt eitje
- Verschillende soorten (hand)fruit
- Biologische vruchtensappen van Schulp uit Breukelen

Vanaf 20 personen

Kinderen van 4 t/m 12 jaar 5,00

MOLENAARSLUNCH - 19,50

- Diverse belegde broodjes
- Verschillende soorten (hand)fruit
- Glaasje soep met groenten van het seizoen
- Fairtrade koffie en (on)kruidenthee van Wilderland
- Biologische (koe)melk
- Biologische Schulp vruchtensappen uit Breukelen

Duur van het arrangement: 2 uur

Vanaf 20 personen

Kinderen van 4 t/m 12 jaar 12,00

MOLENAARSBRUNCH - 27,50

- Roombotercroissant met jam
- Diverse soorten brood
- Pindakaas, nutella en jam
- Jonge kaas en oude kaas, brie
- Biologische mortadella en kipfilet met tuinkruiden
- Groene salade met komkommer en tomaat
- Frittata met groente en kaas uit de oven
- Create your own smoothiebowl met verschillende toppings
- Fairtrade koffie en (on)kruidenthee van Wilderland
- Biologische en/of plantaardige melk
- Biologische Schulp vruchtensappen uit Breukelen

Duur van het arrangement: 2 uur

Vanaf 20 personen

Kinderen van 4 t/m 12 jaar 19,50

EXTRA

- Saladebar met verschillende toppings | 7,50
- Broodje kroket *rundvlees/vegetarisch* | 4,50
- Ambachtelijk kaasbroodje/saucijzenbroodje | 4,50
- Mimosa | 6,50
- Cocktail/mocktail | vanaf 6,50

SNACKS

- Pinchos - 3 stuks vega, vlees en/of vis 9,50
- Huisgemaakte soep van het seizoen met brood ^M 6,50
- Crudités van groenten met yoghurt-dip ^M 5,00
- Ambachtelijk saucijzenbroodje of kaasbroodje ^M 4,50
- Spiesjes met mozzarella/tomaat of watermeloen/feta ^M 3,00
- Biologische mini hamburger of falafel ^M 5,50
- Puntzak verse friet met mayonaise ^M 5,00

*populair als **late night snack** tijdens bruiloften of borrels*

ZOET

- Smoothie van vers fruit en groente 6,00
- Huisgemaakte appeltaart 4,50
- Cheesecake met rodevruchtensaus 4,00
- Kaneelbroodje 4,50
- Indische spekkook 3,00
- Verse gevulde koek 3,00
- Gebakje vegan & glutenvrij 4,50

BUFFETTEN

VANAF 30 PERSONEN

1739-BUFFET

42,50 P.P.

Kies uit 3 koude gerechten, 2 warme gerechten en 2 bijgerechten

KOUDE GERECHTEN

Vers gebakken brood ^M
pesto | aioli | kruidenboter

Caesar salad
gegrilde kip | parmezaan

Carpaccio
rucola | zongedroogde tomaat

Salade gerookte zalm
citroendressing

Salade caprese ^M
basilicum | pijnboompitten

Bietencarpaccio ^M
rucola | balsamico | walnoot | geitenkaas

Elk extra gerecht: 6,00 p.p.

WARMERECHTEN

Coq au vin
biologische kip | paddenstoel

Varkenshaas
champignon roomsaus

Gamba's in witte wijn
basilicum | cherry tomaat

Geroosterde zalmfilet
teriyaki | sesam | bosui

Paddenstoelen Wellington ^M
rucola | cherry tomaat

Gebrande avocado ^M
tomaat | koriander | jalapeño

Elk extra gerecht: 7,00 p.p.

BIJGERECHTEN

Geroosterde zoete aardappel ^M creme fraiche | bieslook

Aardappelgratin ^M rozemarijn | truffel

Geroosterde vergeten groenten ^M pastinaak | biet

Geroosterde bospeen ^M creme fraiche | bieslook

Elk extra gerecht: 5,50 p.p.

Kinderen van 4 t/m 12 jaar 21,50 p.p.

1998-BUFFET

39,50 P.P.

Kies uit 3 koude gerechten, 2 warme gerechten en 2 bijgerechten

KOUDE GERECHTEN

Vers gebakken brood ^M
pesto | aioli

Charcuterie
diverse droge worst, Hollandse kazen, cornichons

Salade gerookte kip
spicy mango

Aardappelsalade
spek | peterselie

Salade garnalen
Hollandse kropsla | cocktailsaus

Tabouleh salade ^M
peterselie

Griekse salade ^M
feta | tomaat | zwarte olijven

Elk extra gerecht: 5,50 p.p.

WARMERECHTEN

Mini hamburger
build-your-own-station

Kipsaté
satésaus | krokante ui | bosui

Vis van de dag
citroen | dille

Groentencurry ^M
basmati rijst

Ravioli ^M
champignon | truffel | parmezaan

Quiche van prei ^M
Gruyère

Elk extra gerecht: 6,50 p.p.

BIJGERECHTEN

Roseval aardappel ^M rozemarijn | knoflook

Mix van seizoensgroenten ^M

Vers gebakken friet ^M

Elk extra gerecht: 5,00 p.p.

Kinderen van 4 t/m 12 jaar 17,50





AMUSE DINER

43,00 P.P.

- Inclusief vers gebakken brood met dips
- Kies uit 5 gerechten

Puntzak met friet ^[M]
mayonaise

Zalm tartaar
avocado | wasabi

Pompoensoep ^[M]
bosui | piment d'espelette

Mini carpaccio
pesto | rucola

Mini quiche ^[M]
prei | gruyère

Diamanthaas
paddenstoelen | truffel

Falafelballetjes ^[M]
tomatensaus | parmezaan

Mini hamburger
classic | cheddar

Geroosterde bloemkool ^[M]
hummus | chimichurri

Black angus gehaktballetjes
tomaten | parmezaan | rucola

Elk extra gerecht: 7,00 p.p.

Yakitori
zoet zure rodekool | sesam

BIOLOGISCH BBQ BUFFET

39,50 P.P.

- Biologisch vlees van biologische slagerij Gerrit Takke
- Verdeling naar eigen invulling of standaard verdeling 70% vlees / 30% vis

KOUDE GERECHTEN

Gevarieerde selectie van biologisch vlees.

Van spiesjes van kip en rund tot gemarineerde entrecote, ambachtelijke hamburgers, merguezworstjes, bourgondische rib en lamskoteletjes

Gevarieerde visselectie:

Kruidige vispakketjes, gambaspiesjes en meer lekkers van verantwoord gevangen vis (op aanvraag)

Vegetarische selectie: ^[op aanvraag]

Groentespiesjes, worstjes, hamburgers

Stokbrood met kruidenboter

Salades

Aardappelsalade | Italiaanse pastasalade | Griekse salade

Sauzen

Whiskysaus | satésaus | knoflooksaus | zigeunersaus





DESSERT

DESSERT

8,00

Keuze uit:

Witte chocolademousse

frambozen | amandel krokant

Chocolade lava cake

Hollandse aardbei | champagne sabayon

Tiramisu

speculaas

DESSERTBUFFET

14,50

Assortiment van verschillende soorten petit fours, taarten en fruit inclusief onbeperkt koffie en thee

CHEF'S MENU

VANAF 40 PERSONEN

DRIEGANGENDINER | 45,00 P.P.

Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert

VIERGANGENDINER | 50,00 P.P.

Twee voorgerechten | Hoofdgerecht | Dessert

VIJFGANGENDINER | 55,00 P.P.

Drie voorgerechten | Hoofdgerecht | Dessert

DRIEGANGENDINER VOOR KINDEREN | 25,00 P.P.

Voor kinderen van 4 t/m 12 jaar

* Liever een volledig vegan menu? Vraag naar de mogelijkheden.

** Het meergangen is inclusief brood en dips

*** Prijzen exclusief zaalhuur, inhuur linnen & servies

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

pesto | zongedroogde tomaat | parmezaan

Vitello tonnato

tonijn crème | krokante kappertjes

Tartaar van gerookte zalm

zoetzure komkommer | citroenmayonaise

Krokante garnalen

cocktailsaus | botersla

Burrata ^[M]

wilde perzik | hazelnoot

Meloensalade ^[M]

feta | granaatappel | frambozendressing

Gebrande avocado ^[M]

tomaat | koriander | jalapeño

Pompoensoep ^[M]

bosui | piment d'espelette

Knolselderijsoep ^[M]

truffel | parmezaan crouton

HOOFDGERECHTEN

Kipfilet

geroosterde bospeen | doperwten | saus van laurier

Diamanthaas

aardappelcrème | bearnaisesaus

Gebakken zalmfilet

groene asperges | Hollandaisesaus

Bloemkoolsteak ^[M]

hummus | zoete-aardappel | chimichurri

Ravioli met champignon ^[M]

truffel | rucola | parmezaan

NAGERECHTEN

Chocolade lava cake

Hollandse aardbei | champagne sabayon

Tarte tatin van appel

gezouten karamel | vanille ijs

Vanille ijs

chocoladesaus | slagroom



BAR & BORREL

BARARRANGEMENT

Onbeperkt biologische (speciaal)bieren van La Trappe van de tap, speciaalbieren op fles, ruime selectie 0.0% bieren op fles, biologische wijnen (wit, rood, rosé), frisdranken en biologische vruchtensappen van Schulp

PRIJZEN

P.P.

| | |
|-----------------------------|--------------|
| <i>Bararrangement 2 uur</i> | <i>25,00</i> |
| <i>Bararrangement 3 uur</i> | <i>32,00</i> |
| <i>Bararrangement 4 uur</i> | <i>37,00</i> |

BORRELHAPJES KOUD

6,50 P.P.

Luxe gezouten nootjes, gemarineerde olijven, jonge en oude kaasblokjes met mosterd, groentechips | 100% vegetarisch

BORRELHAPJES WARM

5,00 P.P.

Bitterballen, Kaastengels & Vlammetjes | 100% vegetarisch

BORRELHAPJES KOUD & WARM

9,50 P.P.

Al het bovenstaande



TOOST & COCKTAIL

TOOST

- Glas Prosecco 6,50
 - Kir Royale 7,00
 - Welkomst cocktail of mocktail vanaf 8,-
-

GIN & TONIC BAR

Prijs op aanvraag

- London Dry Gin, London Dry Pink en Seedlip 0.0 Gin
 - Garnituren o.a. zwarte peper, tijm, komkommer, citrusvruchten, frambozen, jeneverbesjes
 - Royal Bliss Tonic
-

SIGNATURE COCKTAIL

Prijs op aanvraag

Laat jullie gasten meegenieten van iets unieks: jullie eigen cocktail, compleet met naam, ingrediënten en verhaal. Wij zetten jullie persoonlijke creatie op het menu als de *signature cocktail* van de dag.

TOT SLOT



DIEETWENSEN

Voor al onze arrangementen houden we graag rekening met de dieetwensen en allergieën van jouw gasten. Dieetwensen ontvangen we graag 10 werkdagen voor aanvang van de bijeenkomst.

ARRANGEMENTEN

Voor onze arrangementen geldt:

- Kinderen tot 4 jaar schuiven gratis aan.
- Alle arrangementen zijn exclusief zaalhuur en onder voorbehoud van (prijs)wijzigingen.
- Onze bararrangementen zijn gebaseerd op het gemiddelde verbruik van een groep.

VERHUUR

De molen is beschikbaar op:

- Maandag t/m donderdag & zondag: 8.00 – 22.00 uur
- Vrijdag: 8.00 – 00.00 uur
- Zaterdag: 19.00 – 00.00 uur (vanwege het houtzagen in de middag)

De molen beschikt over diverse sfeervolle ruimtes voor borrels, diners en andere activiteiten: de Zagerij, het besloten terras, het Molencafe-terras en het Molenerf.

AANTAL PERSONEN

Voor borrels en diners ontvangen we groepen vanaf 20 tot maximaal 130 personen. Willen jullie met meer of minder gasten langskomen? Vraag gerust naar de mogelijkheden, we denken graag mee.

BEREIKBAARHEID & TOEGANKELIJKHEID

Molen de Ster ligt centraal en is goed bereikbaar met OV, auto en fiets. Vanaf Utrecht CS is het slechts 5-10 minuten lopen. Parkeren kan in een van de nabijgelegen parkeergarages of bij P+R Westraven, waar je kunt overstappen op de tram die op 5 minuten lopen van de molen stopt. Zijn er gasten met mobiliteitsproblemen? Neem contact met ons op om samen te bekijken wat er mogelijk is.

OFFERTE AANVRAAG

Ben je geïnspireerd geraakt door ons foodbook? Neem dan contact op met ons salesteam voor een vrijblijvende offerte. Deze wordt binnen 2 werkdagen voor u opgesteld en toegestuurd.



 MOLEN DE STER



FOTOCREDITS

Madelon Tijdink
Voorbeeld Fotografie
Petra Bekebrede
Henk van Lambalgen
Hanke Arkenbout