



Foodbook



MOLEN DE STER



MOLEN DE STER

persoonlijk | ambachtelijk | ongedwongen

Lekker én met een positieve bijmaak!

Kwaliteit en duurzaamheid staan voorop in ons cateringassortiment. We werken met biologisch vlees, verantwoord gevangen vis en duurzame producten. Voedselverspilling gaan we zoveel mogelijk tegen. Drank en eten dat met zorg voor mens en omgeving is gemaakt. Daar draait het om.

Inhoud

Koffie en Thee	3
Ontbijt - Lunch - Brunch	4
Snacks en zoet	6
Diner	7
Bar- en borrelarrangementen	12
Toost en cocktails	13
Praktisch	14

Contact

Adres: Molenpark 3, 3531 ET Utrecht

Telefoon: 030-299 01 74

Email: boekingen@molendester.nu

Website: www.molendester.nu

Prijswijzigingen en onjuistheden voorbehouden.



foto: Hestia Kooijman



Prijs per persoon

Koffiebarretje

5,-

Ontvang jouw gasten met Koffie- en Theebuffet, Smaakwater met Mesjokke Dommetjes. Het koffiebarretje is ook heel geschikt als aanvulling op het dessert.

Koffiebarretje DeLuxe

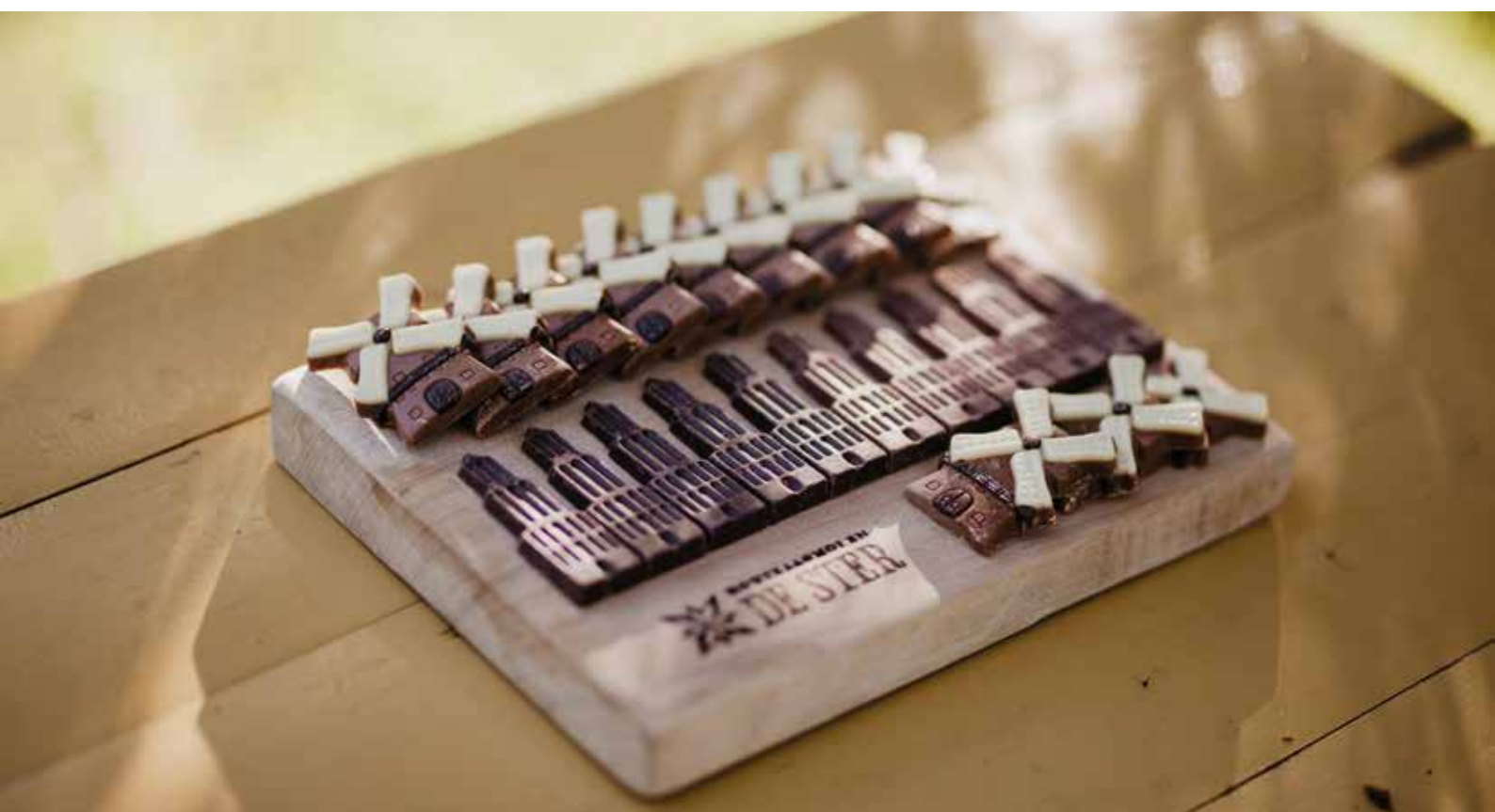
7,-

Ontvang jouw gasten met een uitgebreid Koffie- en Theebuffet, Smaakwater met Mesjokke Dommetjes en één soort gebak.

Keuze uit:

- Huisgemaakte molentaart
- Cheesecake met rodevruchtensaus
- Indische spekkook
- Vers afgebakken gevulde koek
- Warme stroopwafel
- Chocolade-caramel taartjes (*vegan glutenvrij*)

Vanaf 30 personen keuze uit 2 soorten gebak of koek.





Prijs per persoon

Molenaarsontbijt

Vanaf 20 personen
Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 8,-

14,-

- Roombotercroissant met jam en boter
- Handfruit op schaal
- Gekookt eitje
- Boerenyoghurt met huisgemaakte granola
- Biologische melk, karnemelk en plantaardige melk
- Biologische vruchtensappen van Schulp
- Fairtrade koffie
- Biologische thee van Peeze en (on)kruidenthee van Wilderland

Molenaarslunch

Duur van het arrangement: 2 uur
Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 10,5

18,5

- Rijkelijk belegde broodjes *met ruime keuze uit vegetarische en vegan opties*
- Handfruit op schaal
- Glaasje soep van het seizoen
- Biologische melk, karnemelk en plantaardige melk
- Biologische vruchtensappen van Schulp
- Fairtrade koffie
- Biologische thee van Peeze en (on)kruidenthee van Wilderland

TIP

Lunchuitbreiding met
een *warme snack*
Vanaf € 3,5





Brunch

Prijs per persoon

Vanaf 20 personen

23,5

Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 15,5

- Roombotercroissants
- Diverse broodsoorten
- Zoet en hartig beleg
- American pancakes met stroop
- Glaasje soep van het seizoen
- Verse fruitsalade met verse munt
- Frittata gevuld met groente en kaas
- Boerenyoghurt met huisgemaakte granola
- Biologische melk, karnemelk en plantaardig alternatief
- Biologische vruchtensappen van Schulp
- Fairtrade koffie
- Biologische thee van Peeze en (on)kruidenthee van Wilderland

TIP

Ontvang je gasten met een feestelijk glas **prosecco** of **mimosa** voor € 5,00





Prijs per persoon

Snacks

- Pinchos, 3 stuks *vega, vlees en vis* 7,5
- Huisgemaakte soep van het seizoen met brood 7,5
- Crudités van verschillende groenten met yoghurt-kruidendip 5,-
- Ambachtelijk saucijzenbroodje of kaasbroodje 3,5
- Mozzarella-tomatenspiesjes 2,5
- Classic mini hamburger en/ of vegaburgertje 5
- Spicy wedges met basilicum-mayonaise 3,5
- Vegetarische samosa met dip, 2 stuks 3,5

Zoet

- Smoothie van vers fruit 4,5
- Huisgemaakte Molentaart 3,75
- Cheesecake met rodevruchtensaus 3,75
- Indische spekkoek 2,75
- Vers afgebakken gevulde koek 2,-
- Warme stroopwafel 2,-
- Chocolade-carameltaartjes *vegan glutenvrij* 3,75

7,5

Taartentafel

Alleen tijdens bruiloften

Op onze Taartentafel staan al onze zoete favorieten! Het is ook een geweldig aanvulling of alternatief op de bruidstaart en heeft een heerlijk ambachtelijke uitstraling. Gevarieerd en dus voor ieder wat wils!

- Huisgemaakte Molentaart
- Cheesecake met rodevruchtensaus
- Chocolade-caramel taartjes *vegan glutenvrij*
- Brusselse Hartjes wafels

TIP

Met een *midnight snack* gaat iedereen met een goed gevulde buik op weg naar huis.





Prijs per persoon
34,-

Molenbuffet

Zomerkaart *(april t/m september)*

- Breekbrood met kruidenboter
- Salade met komkommer en mango
- Gazpacho
- Kip Tika Masala met gekruide rijst
- Thaise Viscurry met gekruide rijst
- Vegetarische burritos uit de oven
- Gekruide aardappelpartjes met basilicum

Winterkaart *(oktober t/m maart)*

- Breekbrood met kruidenboter
- Spinaziesalade met nootjes en balsamicostroop
- Zoete aardappel - pompoensoep
- Siciliaanse venkelworstjes in kruidige tomatensaus
- Visstoofschotel met bleekselderij en wortel
- Vegetarische Pastei
- Aardappelgratin

Mediterraan buffet

34,-

- Gevarieerde broodplank met kruidenboter en ajvar dip
- Mediterrane kip met een kruidige knoflook-citroensaus
- Geroosterde groenten met verse kruiden van het erf, gratineerd met geitenkaas
- Libanese couscoussalade
- Vis van het seizoen met olijven en kruiden
- Aardappeltjes in de schil met rozemarijn en knoflook uit de oven
- Pastasalade met verse groene pesto en walnoten

Stamppottenbuffet *(oktober t/m maart)*

34,-

- Ouderwetse boerenkool met biologische rookworst (ook vega)
- Stamppot van andijvie, kaas, gedroogde tomaatjes en nootjes
- Rode kool met aardappels en oma's stoofvlees
- Zuurkoolsalade met feta, honing en dadels
- Stoofpeertjes
- Boerensalade
- Amsterdamse uitjes

Vanaf 20 personen
Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 17





Prijs per persoon

Barbecuebuffet

Vanaf 20 personen
Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 16

32,-

Barbecuen op het molenerf is echt een feest! Onze grillmasters staan in het zonnetje te bakken op het terras. We werken uitsluitend met biologisch vlees van Slagerij Gerrit Takke, met verantwoorde vis van Het Visgilde en standaard ook met een fijne vegetarische of halal selectie. De verhoudingen verschillen per gezelschap, dus dat stemmen we met je af. Laat je verrassen door de variatie en de heerlijke geuren.

- Zeer gevarieerde selectie van biologisch vlees. Van spiesjes van kip en rund tot gemarineerde entrecote, ambachtelijke hamburgers, merguezworstjes, bourgondische rib en lamskoteletjes
- Kruidige vispakketjes, gambaspiesjes en meer lekkers van verantwoord gevangen vis (op aanvraag)
- Een selectie vegetarische worstjes, burgers en andere lekkernijen (op aanvraag)
- Broodplank met huisgemaakte kruidenboter
- Aardappelsalade, pastasalade en Griekse salade
- Huisgemaakte whiskeysaus, satésaus, knoflooksaus en zigeunersaus

TIP

Maak jouw barbecue extra smakelijk met een *Smokey Joe* voor € 150,-





Prijs per persoon

Bohemian Streetfood Walking Dinner

Vanaf 20 personen
8 gerechtjes

36,-

Ben je meer een festivaltype en mag alles voor jou lekker losjes? Wil je een relaxte dag met super lekker eten? Dan is het Bohemian streetfood walking dinner echt iets voor jou. Er is voor ieder wat wils, we gaan bij je gasten langs om ze heerlijke bites te brengen. Beter wordt het niet.

- Breekbrood met kruidendip
- Avocaburger op burgerbun met cheddar en sla
- Tortilla met hummus, gegrilde groenten & salsa verde
- Runderrosbief of carpaccio van Chioggia bieten, truffelmayonaise, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, parmezaan
- Gua bao met zoet-pittige vis en/of tempeh
- Spicy wedges met tomatensalsa en bosui
- Geroosterde bloemkool met yoghurt dip
- Vegetarische empanadas

Liever een compleet
vegetarisch of vegan
menu?

Vraag naar de opties.





Prijs per persoon

Dessertbuffet

Vanaf 20 personen
Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 6,-

9,5
5,5 los dessert

Voor na de dinerbuffetten hebben we een heerlijk dessertbuffet samengesteld. Maak keuze van twee gerechtjes die het beste bij jou past. Je kunt de gerechtjes ook los bestellen.

- Chocolade mousse
- Panna Cotta met rood fruit
- Cheesecake met rode vruchtensaus
- Verse Fruitsalade met munt
- Indische Spekkook met vanillesaus
- Chocolade-caramel taartjes *vegan glutenvrij*

Kaasplankje

Vanaf 20 personen **14,5**

Ben je niet zo'n zoetekauw of trakteer je jouw gasten graag op een extra gang na jouw gekozen buffet, bbq of streetfoodbar? Kies dan voor een lekker, gevarieerd kaasplankje.

- Le Petite Doruvel *roodschimmel uit Montfoort*
- Oude Gracht *oude kaas uit Utrecht*
- Fleur de Pre Brie *zachte franse kaas*
- Roquefort *franse blauwschimmel van schapenkaas*
- Noten-vijgenbrood
- Witte druiven
- Rode uien chutney
- Balsamicostroop

TIP

Maak het Kaasplankje extra feestelijk met een glaasje Tawny Port voor slechts € 4,5







Zomermenu

*Vanaf 40 personen
(april t/m september)
Inclusief brood en garnituren*

Voorgerecht

 Bietencarpaccio

Tussengerecht


 Soep van gele paprika & saffraan met een lange kruidencrouton

Tussengerecht

Licht gezouten kabeljauw met doperwtenguacamole

Hoofdgerecht

Surf 'n turf - kipfilet met pancetta of kabeljauwhaas, pancetta, zeekraalsalade en hollandse garnalen
of

 Ravioli met burrata, zeekraal salade en gerookte tofu

Dessert

Panna cotta met rood fruit
of
Kaasplankje (+ 5,-)


Wintermenu

*Vanaf 40 personen
(oktober t/m maart)
Inclusief brood en garnituren*


Voorgerecht

 Gevulde champignons uit de oven

Tussengerecht


 Pompoensoep met gegrild kruidenbrood

Tussengerecht

 Gebraiseerde bloemkool met kaascrème

Hoofdgerecht

Pomodori-runderstoof met fijne pastinaakpuree
of

 Ravioli met paddestoelen, truffel, beukenzwam en parmezaan

Dessert

Tiramisu met amandellikeur en speculaas
of
Kaasplankje (+ 5,-)

Driegangendiner

39,- p.p.

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Viergangendiner

43,- p.p.

Voorgerecht, één tussengerecht, hoofdgerecht en dessert

Vijfgangendiner

49,- p.p.

Voorgerecht, twee tussengerechten, hoofdgerecht en dessert

Driegangendiner voor kinderen

Voor kinderen van 4 t/m 11 jaar

18,5 p.p.

- Pomodori soep met letter vermicelli
- Broodje hamburger met friet
- Kinderijsje van biologisch Boerderijs

 **vegetarisch**

Liever een volledig vegetarisch of vegan menu? Vraag naar de mogelijkheden.

TIP

*Maak het diner extra feestelijk met tafellinnen.
Vanaf € 3,- p.p.*



Prijs per persoon

Bararrangement

Vanaf 20 personen

We schenken onbeperkt biologisch bier van de tap, speciaalbieren op fles, 0.0% bieren, biologische huiswijn, frisdranken en biologische vruchtensappen.

- | | |
|------------------------|-------------|
| • Bararrangement 2 uur | 19,- |
| • Bararrangement 3 uur | 26,- |
| • Bararrangement 4 uur | 33,- |
| • Bararrangement 5 uur | 40,- |

Borrel Koud

Vanaf 20 personen

5,5

Vul jouw borrel aan met een gezellige borrelplank gevuld met smakelijke hapjes.

De borrelplank bestaat uit:

Gemengde noten, gemarineerde olijven en Hollandse borrelkazen

Borrel Koud & Warm

Vanaf 20 personen

7,5

Maak jouw borrel extra feestelijk met een borrelplank met lekkere warme hapjes.

De borrelplank bestaat uit:

Bitterballen, KaasTengel & Thai Green Curry Bites, gemengde noten, gemarineerde olijven en Hollandse borrelkazen

Borrel Uitbreiding

- | | |
|---|-------------|
| • Extra rondje bittergarnituur per 10 stuks | 10,- |
| • Bladerdeeghapjes diverse per 10 stuks | 15,- |
| • Pinchos 3 stuks (vlees, vis, vega) | 7,5 |

Feestarrangement

Vanaf 20 personen, duur van het arrangement: 4 uur

38,5

Trakteer jouw gasten op een extra lang en feestelijke borrel met het feestarrangement.

We schenken onbeperkt biologisch bier van de tap, speciaalbieren op fles, 0.0% bieren, biologische huiswijn, frisdranken en biologische vruchtensappen. Daarbij serveren we de *Borrel Koud & Warm* met warme en koude borrelhapjes.



Bij Molen de Ster werken we uitsluitend met scherp geprijsde bararrangementen. Wij verzorgen geen borrels op basis van nacalculatie.

TOOST EN COCKTAILS



Prijs per persoon

Voor een feestelijke ontvangst kiezen veel gasten voor een bijzonder drankje. Een bruisend glas om te toosten, of een mooie welkomstcocktail met een persoonlijke touch. We maken graag je favoriete mix of zorgen voor een mooi toostmoment.

- Glas prosecco
- Welkomst cocktail of mocktail
- Gin&Tonic bar *per uur*

**5,-
vanaf 8,-
op aanvraag**





Dieetwensen

Voor alle arrangementen kunnen wij rekening houden met de dieetwensen en allergieën van jouw gasten. Vaak is er binnen de arrangementen al een ruim vegetarisch aanbod, maar we kunnen de verhouding altijd bijsturen wanneer er veel vegetariërs binnen uw gezelschap zijn.

Arrangementen

Voor onze arrangementen geldt:

- Kinderen tot 4 jaar schuiven bij ons gratis aan;
- Alle arrangementen zijn onder voorbehoud van (prijs) wijzigingen;
- Onze voordelige bararrangementen zijn gebaseerd op gemiddels verbruik van de gehele groep;
- Arrangementsprijzen zijn exclusief zaalhuur.

MUZIEKTIP

Kies uit één van onze *silent disco's* voor een unieke ervaring. Vraag naar de mogelijkheden!

Verhuur

De molen is alle dagen van 8:00 - 0:30 uur beschikbaar, behalve zaterdag. Dan is de molen vanaf 19:00 uur te boeken, omdat de molenaars zaterdagmiddag hout zagen. De molen heeft diverse ruimtes (de Zagerij, het besloten terras, het Molencafe terras en het Molenerf) voor jouw borrel, diner of lunch.

Aantal personen

Borrelen kan vanaf 10 tot maximaal 130 personen. Dineren kan vanaf 20 personen tot maximaal 130 personen. Willen jullie met meer of juist minderen personen bijeenkomen vraag dan naar de mogelijkheden. We denken graag met jullie mee.

Toegankelijkheid

Zijn er mensen met mobiliteitsproblemen in je gezelschap? Neem contact met ons op om door te spreken of de molen voldoende toegankelijk is.

Bereikbaarheid

Molen de Ster ligt centraal in het land. Makkelijk bereikbaar met het OV, de auto en op de fiets. Vanaf Utrecht CS is het slechts 5-10 minuten lopen. De auto kan in een van de nabijgelegen parkeergarages worden geparkeerd of bij de P+R Westraven waarna je overstapt op de tram die op 5 minuten lopen van de molen stopt.

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.

Contact

Adres: Molenpark 3, 3531 ET Utrecht
Telefoon: 030-299 01 74
Email: boekingen@molendester.nu
Website: www.molendester.nu

