

R E S T A U R A N T

STER



Welkom bij Restaurant STER

Leuk dat je een dinerbox bij ons restaurant hebt besteld!
Misschien ken je ons al, maar zo niet een kleine introductie...

In maart 2019 openden we Gastrobar STER aan de Jericholaan in Rotterdam Kralingen. Nu, na 4 jaar, schittert er een tweede STER in Rotterdam-Kralingen. Ons fine-dining-restaurant, gevestigd op de voormalige locatie van restaurant Fred. Stoer blijft de sfeer, maar we serveren verfijndere gerechten, rijkere ingrediënten, amuses, gevarieerde menu's en een verhoogde beleving.

Stap binnen bij Restaurant STER, waar jouw culinaire dromen werkelijkheid worden! Ontdek gedurfde smaakexplosies die je zintuigen betoveren en een onvergetelijke beleving garanderen. We hebben onze gewaagde smaakavonturen en onvergetelijke ambiance samengebracht in een verbluffend menu. Onze thuisboxen vonden hun oorsprong in de noodgedwongen tijden van corona, maar zijn uitgegroeid tot een uitdaging om gasten door het hele land te verleiden. Onze chefs hebben de voorbereiding volbracht, nu is het aan jou om de eer op te strijken en je gasten te trakteren op dit schitterende menu!

Hoe gaat het in zijn werk.

De gerechten zijn per gang verpakt in een doosje. In de handleiding hebben we de ingrediënten genummerd, waardoor het duidelijk is wat je moet gebruiken in het gerecht.

We hebben de handleiding zo duidelijk mogelijk opgeschreven en zo nodig helpen ook de foto's erbij om een verbluffend gerecht op tafel te zetten.

We wensen je een hele gezellige avond en eet smakelijk!

SOUS



Volg ons...



Honingerdijk 265
3063 AM Rotterdam
info@restaurantster.nl
+31(0)10 313 86 63
www.restaurantster.nl



- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. Kokos pandan | 5. Peren bolletjes |
| 2. Amandel crème | 6. Bloemkool |
| 3. Groene curry | 7. Coquille |
| 4. Peterselie olie | 8. Cress* |

* LET OP: de cressen van alle gerechten zitten bij elkaar in één bakje. Kijk goed op de foto welke cress je waarvoor gebruikt.

1. Snij de coquille in dunne plakjes.
2. Zet stipjes amandelcrème op de coquille.
3. Zet stipjes groene curry op de coquille.
4. Beleg de coquille met de gebrande bloemkoolroosjes.
5. Dresseer de kokos pandan rond de coquille.
6. Dresseer de peterselie olie over de kokos pandan heen.

SOUS



stap 1



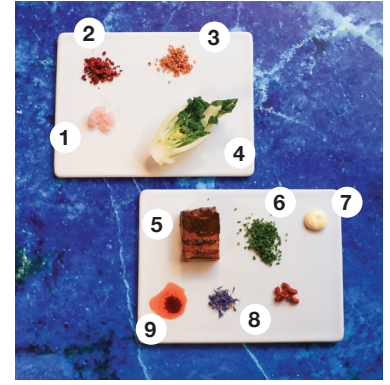
stap 2



stap 2 - 4



stap 5 - 6



- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Zoet zure sjalot | 7. Miso mayonaise |
| 2. Bieten crumble | 8. Gojibes & korenbloem |
| 3. Kimchi | 9. Piment d'espelette & kombu |
| 4. Paksoi | |
| 5. Buikspek | |
| 6. Bieslook | |

* LET OP: de cressen van alle gerechten zitten bij elkaar in één bakje. Kijk goed op de foto welke cress je waarvoor gebruikt.

Buikspek

Paksoi | piment | gojibes

Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 180°.

1. Verwarm een pan met een klein beetje olie of boter.
2. Bak de paksoi in de pan.
3. Lek de paksoi een beetje uit door het op een servet of keukenpapier te leggen.
4. Zig zag de miso mayonaise over de paksoi heen.
5. Beleg de paksoi met de sjalot uitjes, gojibes en korenbloem.
6. Doe ondertussen de buikspek 4 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Beleg de buiksspek met de kimchi, bieslook en bietencrumble.
8. Leg de buikspek en de paksoi naast elkaar op een bord.
9. Dresseer de piment d'espelette olie rondom de buikspek en paksoi. De kombu blijft een beetje onderin het bakje zitten. Met de pipet kan je dit opknijpen. Maak wat stipjes in de olie voor een nog leuker resultaat!

SOUS

Let op: Doe deze stappen een beetje gelijktijdig, zodat alles tegelijk warm is!



stap 1 - 5



stap 6 - 7



stap 8 - 9





GLUTEN



MOSTERD



SELDERIJ



SOJA



MELK

1. Zwarte knoflook saus
2. Asperges
3. Croutons
4. Bieslook

5. Sukade
6. Aardappel mousseline
7. Daslook
8. Doperwt

* LET OP: de cressen van alle gerechten zitten bij elkaar in één bakje. Kijk goed op de foto welke cress je waarvoor gebruikt.

Sukade

Asperge | zwarte knoflook | doperwt

Vorbereiding: zet een pan water op tegen de kook aan.

Vorbereiding: voorverwarm de oven voor 180°.

1. Verwarm de spuitzak met aardappelmousseline in de pan met heet water ±8 minuten.
2. Laat de asperge na 3 minuten ook in het vacuümzakje in het warme water zakken en verwarm ca. 5 minuten.
3. Beleg daarna de asperge met de croutons en bieslook.
4. Doe de sukade in de oven voor 6 min.
(Check goed of de sukade goed warm is. Dit is afhankelijk van de oven.)
5. Verwarm de doperwten in een pannetjes.
6. Verwarm ondertussen ook de zwarte knoflook jus.
7. Maak met een lepel op het bord een streep met de aardappel mousseline.
8. Leg naast de aardappel mousseline de belegde asperge.
9. Leg naast de asperge de sukade.
10. Beleg de sukade met de doperwten.
11. Voeg daar bovenop ook de cress aan toe.
12. Maak het gerecht af met ze zwarte knoflook jus en daslook olie.

SOLIS

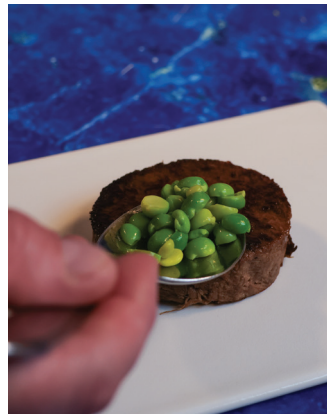
TIP: Verwarm je bord ook even in de oven, zodat de gerechten niet afkoelen op een koud bord.



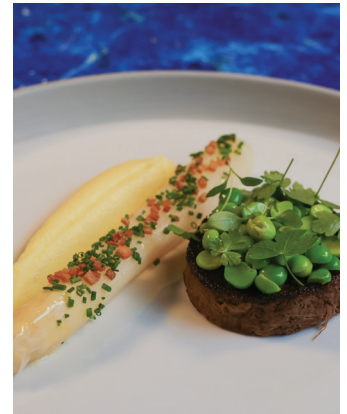
stap 7



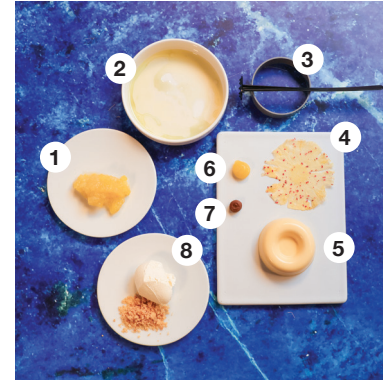
stap 1 - 3



stap 10



stap 8 - 12



- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Ananascompôte | 6. Ananas gel |
| 2. rozemarijn vinaigrette | 7. Gekarameliseerde witte chocola |
| 3. Steker/stamper | 8. Crumble |
| 4. Ananas krokant | 9. Jalapeño mascarpone |
| 5. Honing cremeaux | |

Ananas

Honing | karamel | jalapeño

1. Leg op het midden van het bord de steker.
2. Vul de steker met de ananascompôte en stamp die aan met de stamper.
3. Leg de honingcremeaux boven op de ananas compote.
4. Knip een puntje van de spuitzakjes ananas gel en gekarameliseerde witte chocola. Spuit rondom de honing cremeaux om en om stipjes.
5. Vul de honingcremeaux met de crumble.
6. Boven op de crumble komt de jalapeño mascarpone; draai deze met 2 lepels tot een cannelle.
7. Dresseer de rozemarijnvinaigrette om de honingcremeaux heen.
8. Maak het dessert af met het ananas krokant boven op de jalapeño mascarpone.
9. Tip van de chef 'eet het dessert van boven naar beneden, combineer alle smaken met elkaar zodat u het zoete en de spicy van de jalapeño samen proef.

SOLIS



stap 1 - 2



stap 3 - 5



stap 6



stap 7 - 9

R E S T A U R A N T

STER



STER zuurdesem broodje met gezouten boter

Optioneel €7.50

1. Laat het broodje van tevoren op temperatuur komen.
2. Haal de boter op tijd uit de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180°.
4. Bak het broodje goudbruin in 8 minuten af op 180°.
5. Laat iets afkoelen alvorens kruislings in te snijden met een scherp zaagmes.

Wijnarrangement

Optioneel €25,00 per fles

Les Volets, Chenin Blanc,
Languedoc-Roussillon,
Frankrijk

Steenvruchten, vanille, brioche



Berticot Bordeaux Blanc,
Sauv. Blanc / Semillon /
Muscadelle

Citrus, bloemig, kruidig



Domaine de la Bourgie
Anjou, Cabernet Franc, Loire,
Frankrijk

Kersen, animal, peper



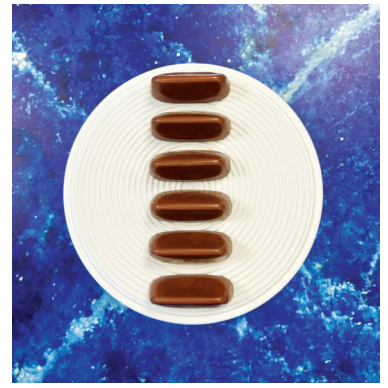
Sainte Leocadie Les Clauses,
Grenache, Syrah, Mourvèdre,
Languedoc, Frankrijk

Gestoofd fruit, confiture, hout



R E S T A U R A N T

STER



Bonbons

Optioneel 6 stuks €9,50

Bewaar de bonbons in de koelkast. Haal ze een kwartier voordat je ze gaat eten uit de koelkast, zodat ze een beetje op temperatuur kunnen komen.