



extract

puur genieten

Wildmenu

Slipjacht

Wildbrunch

Kerst

Silvester & Nieuwjaar

Koen en de kaviaar

Sint Valentijn

Odile Kinart

Wiemesmeerstraat 105
B-3600 Genk

Tel. +32 (0)89 355 828
Fax +32 (0)89 355 803
info@stiemerheide.be

www.stiemerheide.be
www.dekristalijn.be

Jaargang 2 nummer 4

Verschijnt tweemaal per jaar

Uitgave

Hotel Stiemerheide

Verantwoordelijke uitgever

Hotel Stiemerheide
Wiemesmeerstraat 105
B-3600 Genk

Redactie

Jos Schols

Eindredactie

Jos Schols

Fotografie en vormgeving
Prestige Media

Fotografie Odile Kinart
Claude Smekens

Fotografie kaviaar
Jos Schols



Herfst & Winter 2015 | 2016

Voorwoord	3
Culinaire Zondagen	4
Wildmenu	5
Slipjacht	6-7
Wildbrunch	11
Najaarssensaties	13
Koens Recept	14-15
Genkerfolies	16-17
Priorat vs Piëmonte	18-19
Culinaire weetjes	20
Sint Nicolaasbrunch	21
Kerst, Silvester en Nieuwjaar	22-24
Silvesterdiner	25
Beste Wensen Brunch	26
Eindejaarsarrangementen	27
Koen bij Aqua Bio	28-30
Sint Valentijn	32-33
Odile Kinart	34-35

GENOEGISME

Mijn vakanties worden grotendeels beheerst door lezen, alsof mijn achterstand van het gehele jaar in enkele weken weggewerkt moet worden. De hoeveelheid boeken die ik laatst voor mijn zomerverlof uit de bibliotheek meezeulde, rechtvaardigt meer dan mijn jaarlijks lidgeld. Helaas werd dit profijt echter teniet gedaan door de bagagetoeslag die mij door Ryanair voor deze stapel werd aangerekend. Niet getreurd, het weze zo.

Wat is een mens toch inschikkelijk in vakantiemodus.

Eén van de boeken die mij intrigeerde was “Genoeg: meer geluk met minder” van de Britse auteur/journalist John Naish. Een titel die prikkelt in tijden dat iedereen het volmaakte geluk nastreeft. Hij beschrijft dat door de vele technologische ontwikkelingen en door het overaanbod van consumptiegoederen, wij te veel van alles hebben om er nog van te kunnen genieten. Desondanks hamert de commercie erop dat we nog steeds niet alles hebben om echt gelukkig te zijn. Maar ons streven naar meer leidt eerder tot ziektes, vermoeidheid, depressies en schulden. Naish pleit ervoor een rem te zetten op ons verlangen naar meer, om te aanvaarden wie we zijn en tevreden te zijn met wat we hebben. Hij noemt deze nieuwe consumptiestijl “genoegisme”.

In de euforie van het boek heb ik dit genoegisme tijdens onze vakantie trachten toe te passen, wat mij door mijn dochters niet altijd in dank werd afgenomen.

Niet getreurd, het weze zo. Wat zijn pubers toch minder inschikkelijk in vakantiemodus. Blijkbaar vindt men het ware geluk in de echte waarden van het leven. Eén van die waarden volgens John Naish is: een goede maaltijd en gezellig tafelen met vrienden. John Naish heeft gelijk! Gelukkig.

Ik hoef mij dus niet te schromen voor de arrangementen, menu's en degustaties die wij u voor het najaar en de feestdagen wederom aanbieden.

Integendeel, onze vriendelijke service, overheerlijke maaltijden, gecombineerd met een deugddoende wandeling in de nabijgelegen natuur zullen zeker uw welbehagen opvijzelen.

Mogen wij u helpen het ware geluk na te streven. Tot binnenkort.

Jos Schols
Directeur

CULINAIRE ZONDAGEN



Restaurant *Corneille*

Iedere zondag van het jaar
laten wij u graag genieten van
een uitzonderlijk culinair aanbod.*

REEDS 8 JAAR EEN FANTASTISCH ARRANGEMENT!

Elke zondagavond serveren wij in restaurant Corneille een 7-gangen verrassingsmenu waar chef-kok Jeffry van der Kwaak en zijn team het beste van hun kunnen tonen.

Een waar festijn vol zinnenprikkelende culinaire creaties, gecombineerd met een gratis overnachting inclusief een uitgebreid ontbijtbuffet.

*met uitzondering van:
14 februari (Valentijn), 27 maart (Pasen) en 25 december (Kerstmis 2016)

Prijs:
€ 94,00 p.p. op basis
van een tweepersoonskamer

- Gratis wifi
- Prachtig binnenzwembad
(grootste binnenzwembad van België)
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Snooker

Een ideale cadeautip
in de vorm van een
stijlvolle CADEAUBON!

Van 15 OKTOBER tot 20 DECEMBER serveren wij
HET BESTE WAT DE NATUUR
ons te bieden heeft.

Restaurant *Cornille*



Wildmenu

Millefeuille van fazant en ganzenlever
met knolselder, appel en rode biet

—

Zeewolf met gebraseerde spitskool
en mosterdmousseline

—

Filet van haas met koolraap,
taartje van ui en saus met gestoken peper

—

Cannelloni met walnoten, sinaasappel
en roomijs van fondantchocolade

Prijs: € 48,00

Geselecteerde wijnen door sommelier Roger Trepels: € 24,00

Open: 7/7 van 12u00 – 14u30 en van 18u30 tot 21u30

Zondag 25 oktober

Slipjacht in Wiemesmeer



Het laatste weekend van oktober is het Limburgse Wiemesmeer het centrum van de jaarlijkse terugkerende, kleurrijke en wijdvermaarde Sint-Hubertusviering met als hoogtepunt de slipjacht.

De diervriendelijke variant van de vossenjacht noemt men slipjacht, waarbij geen echte vos achtervolgd wordt maar het reukspoor voor de honden uitgezet wordt door in vossenmest gedrenkte lappen, “de slip”, door de bossen en heide te slepen.

Vanaf 09u30 verwelkomen wij u bij ons met een stevig ontbijt, waarna een nostalgische Engelse dubbeldekker, met boven een open ruimte, ons omstreeks 11u00 naar Wiemesmeer vervoert voor de “meet” met de ruiters, paarden en de meute honden. Vervolgens positioneert de bus zich op verschillende plaatsen van de slipjachtroute om de prachtige jachttaferelen te aanschouwen. Een sherrystop met de nodige hartverwarmende versnaperingen en de belevens van de “kill”, waar de honden op het einde van de jacht met pens beloond worden, zullen uiteraard niet in ons programma ontbreken.

Om dit **folkloristisch** spektakel optimaal te beleven, trekken wij deze dag met u op pad in het **Nationaal Park Hoge Kempen**. Exclusief voor de gasten van **Stiernerheide** stellen wij een **Engelse dubbeldekker bus** ter beschikking.

Menu

Aperitief

—

Terrine van wilde eend met sinaasappelmarmelade
en krul van ganzenlever

—

Filet van hert
met witlof, beukzwammen, stoofpeertje
en saus met jeneverbes

—

Tarte tatin met amandelroomijs

—

Mokka

**Beleef deze UNIEKE ervaring samen met ons,
met tal van KIPPENVELMOMENTEN,
vanaf de “EERSTE RIJ” en waan u deze dag
een beetje JAGER en een heuse VIP!**

Omstreeks 17u30 – 18u00 arriveren wij
in Stiernerheide voor deze hartige jachtmaaltijd.

Prijs: € 158,00

Prijs inclusief:

- Ontbijt, Cava, frisdranken en versnaperingen tijdens de jacht.
- Aperitief, aangepaste wijnen, waters en mokka geserveerd bij het jachtdiner.

WIJ BEPERKEN HET AANTAL INSCHRIJVINGEN TOT 30 PERSONEN.



Hotel Stiemerheide

Wiemesmeerstraat 105

B-3600 Genk

Tel. +32 (0)89 355 828

Fax +32 (0)89 355 803

info@stiemerheide.be

www.stiemerheide.be

Restaurant

De Kristalijn

- Michelin:    
- GaultMillau: 16/20 
- DeltaGids:   Gouden Delta 2014



- www.dekristalijn.be

Sluitingsdagen:

zaterdagmiddag – zondag – maandag

Restaurant De Kristalijn is gesloten
van maandag 2 november t/m 4 november en
van dinsdag 22 december t/m maandag 4 januari 2016



EEN HOTEL IN DE PURE NATUUR MET ONEINDIG VEEL MOGELIJKHEDEN

MACHTIG GROEN

- Uniek gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Makkelijk bereikbaar (1 km van afrit autosnelweg E314/A2)
- 18 holes golfterrein Spiegelven
- Prachtige ligging
- Terrassen met schitterend panorama
- Gratis wifi
- Vrij parkeren op parking met elektrische laadpaal

IDYLLISCHE FEESTEN

- Elegante feestzalen
- Schitterende terrassen
- Huwelijken, familiefeesten, recepties, walking dinners, ...
- Offerte op maat
- Persoonlijke aandacht

VERGADEREN

- 8 multifunctionele vergaderzalen
- Alle zalen voorzien van daglicht
- Subruimtes
- Tal van teambuilding- en outdooractiviteiten
- Golfclinics

BELEVEN

- Wandelroutes
- Fiets- en mountainbikeroutes
- Fietsverhuur
- Gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Genk centrum 4 km
- Maasmechelen Village Outlet 12 km
- Maastricht en Hasselt 15 km
- Aken en Luik 40 km

OVERNACHTEN

- 70 charmante kamers
- Suites – junior suites
connecting rooms – familiekamers
- Gezellige bar
- Ontbijt met zicht op wijde natuur

RESTAURANT CORNEILLE

- Franse keuken met regionale producten
- Sfeervol restaurant met wintertuin
- Decoratieve vinotheek
- Dagelijks geopend:
12u00 – 14u30 en 18u30 – 21u30



Uw koffie van ontbijt tot diner



Koffie voor de kenner...

Vaste leverancier van
Hotel Stiernerheide en
Restaurant De Kristalijn



Industrieweg 22, B 3620 Lanaken
T. +32(0)89 71 73 02

Ambachtstraat 7, B 8370 Blankenberge
info@jovado.be

www.jovado.be

Zondag 08 november

Wildbrunch

Beleef met familie en vrienden een gezellige herfstdag, die in het teken staat van het edele wild. Exquise wildgerechten bereid door het team van Jeffry van der Kwaak, gecombineerd met aangepaste wijnen en onze bekende gastvrije en vriendelijke service maken deze dag compleet.

Vanaf 12u00 verwelkomen wij u met
overheerlijke koude- en warme wildgerechten in buffetvorm,
een soep en grandioos dessertbuffet.

VOOR ELK WAT WILS!

Prijs: € 45,00

€ 72,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka.

Voor de kinderen rekenen wij € 3,50 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken.

Tevens is er voor de kinderen leuke begeleide animatie en een schminkstand.

EEN WAAR GENOT!





IF IT SWIMS WE HAVE IT

Uw vertrouwde partner met vakmanschap voor vis, schelp- en schaaldieren. Dagelijks verse aanvoer uit heel Europa. Rechtstreekse aanvoer van Canadese en Europese kreeften, scampi's en gamba's. Tal van exclusiviteiten waaronder lijnvangst en petit-bateau aanvoer. Met ons team leveren wij een service op maat met aandacht voor kwaliteit.

Leverancier van:
Hotel Stiernerheide en restaurant De Kristalijn



Van 1 oktober tot 1 december

NAJAARSSENSATIES



**GENIET van het prachtige herfstdecor in het NATIONAAL PARK
HOGE KEMPEN en van onze UITZONDERLIJKE AANBIEDINGEN.**

NAJAARSSENSATIE 1:

1 x 3-gangen menu in onze gezellige bar

1 x overnachting in een sfeervolle ****kamer

1 x uitgebreid ontbijtbuffet

(met o.a. Cava, verse jus d'orange, bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,....)

Prijs: € 80,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer

NAJAARSSENSATIE 2:

1 x 3-gangen menu in ons restaurant Corneille

1 x overnachting in een sfeervolle ****kamer

1 x uitgebreid ontbijtbuffet

(met o.a. Cava, verse jus d'orange, bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,....)

Prijs: € 90,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer

Verlengingsnacht: € 55,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer
(optioneel) in combinatie met één van bovenstaande sensaties

Supplement per nacht: éénpersoonskamer: € 40,00
service charge: € 2,90 p.p.
junior suite: € 20,00
suite: € 50,00

KOENS RECEPT

GRAVAD LAX VAN SCHOTSE ZALM MET ROZE POMPELMOES, WITLOF EN GEPEKELDE MOSTERDZAADJES

Het van origine Skandinavisch gerecht gravad lax of gravlax betekent letterlijk "begraven zalm". In de middeleeuwen werd gravad lax door vissers gemaakt om de vis langer en beter te kunnen bewaren. Zij zoutten de zalm en lieten hem vervolgens licht rijpen door hem in het zand te begraven. Vaak werden er nog stenen op gelegd om er extra vocht uit te persen.

Tegenwoordig wordt uiteraard een andere methode gehanteerd om vis te bewaren. In plaats van hem te begraven wordt hij nu gemarineerd.

Wie dit koud visgerecht wil serveren, moet tijdig aan de voorbereidingen beginnen want de zalm marineer je best een dag op voorhand.

BENODIGDHEDEN

- 1 zalmfilet: +/- 1,4 kg met vel (liefst wilde of biologisch gekweekte)
- 100 gr zeezout
- 100 gr bruine suiker (cassonade)
- 3 gr geplette peperkorrels
- scheut wodka
- 8 stengels verse dille
- 4 stuks roze pompelmoes
- 5 stronkjes witlof

GEPEKELDE MOSTERDZAADJES:

- 300 gr mosterdzaad
- 1,5 l water
- 12 gr zout
- 300 gr suiker
- 20 cl chardonnay-azijn

GEL VAN ROZE POMPELMOES:

- 40 cl sap van roze pompelmoes
- 0,5 l suikerwater
- 10 cl citroensap
- 10 cl Campari
- 12 gr agar agar
- 22 gr gellan bindmiddel

DRESSING:

- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel honing
- 15 cl zonnebloemolie
- 1 scheutje citroensap
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- peper en zout



"Tijdig aan de voorbereidingen beginnen, want de zalm marineer je het beste een dag op voorhand."

BEREIDING

- Verwijder met een pincet de graten uit de zalm en snijd de vetrand eraf.
- Bestrooi de zalm met de mengeling van zout, bruine suiker, geplette peperkorrels en gehakte dille.
- Overgiet met een scheut wodka.
- Dek af met plasticfolie en zet hem 24 uur onder druk in de koelkast.
- Haal de zalm uit de koelkast en schraap voorzichtig met een mes alle marinade eraf.
- Snijd met een trancheermes de zalm in gelijke blokjes/reepjes van het vel.
- Roze pompelmoes pelé à vif snijden.
(=schillen en daarna vruchtvlees uitsnijden tussen de witte nerven)
- Snijd zestes van de pompelmoesschil en laat deze met wat water 2x opkoken en vervolgens nog 1x met een soeplepel suiker.
- Gebruik van het witlof enkele blaadjes voor de garnering. De rest in julienne snijden en mengen met citroensap, mayonaise, een beetje mosterd en gehakte dille.
- Voor de bereiding van de mosterdzaadjes het water, zout, suiker en de chardonnay-azijn opkoken, vervolgens de mosterdzaadjes toevoegen, terug laten opkoken en laten trekken.
- Gel van roze pompelmoes: sap, water, citroensap en Campari opkoken dan van het vuur halen en de agar agar en gellan toevoegen en wederom aan de kook brengen.
- Laten afkoelen, gladdraaien en doorzeven.



SERVEREN

Doe enkele lepeltjes van de dressing op de borden. Snij flinterdunne plakjes van de zalm en schik ze mooi op de borden. Werk af met dille, witlof en de partjes en de zestes van de roze pompelmoes. Heerlijk met hoevebrood.

GENKERFOLIES

Muzikale en culinaire avond

Dinsdag 10 november

Muzikale en culinaire happening van Rotary Genk



Omdat sociale betrokkenheid voor de minder-bedeelden Rotary Genk nauw aan het hart ligt, nodigen zij u op zaterdag 10 november van harte uit voor de 13e editie van het muzikaal en culinair evenement Genkerfolies 2015.

Deze happening zal wederom bij ons plaats vinden, waar kwaliteit en service hoog in het vaandel staan.

De opbrengst van Genker Folies 2015 wordt integraal geschonken aan onderstaande goede doelen.

Dit jaar steunen zij het Medisch Pedagogisch Instituut "De Dageraad" in Kortesseem. Zij verstrekken opvoeding en onderwijs aan jongeren voor wie het gewoon onderwijs niet tegemoet kan komen aan hun behoeften omdat ze nood hebben aan tijdelijke of permanente hulp. Dit kan zijn omwille van een mentale beperking, sociaal-emotionele problemen of leermoeilijkheden. Voor het derde jaar op rij gaat de aandacht wederom uit naar de Welzijnsclub van KRC Genk. Een prachtig project waar kwetsbare jongeren uit verschillende jongerentehuizen, via voetbal, zelfvertrouwen, respect, discipline en fairplay bijgebracht wordt. Zij rekenen dit jaar wederom op onze steun.

Live muziek brengt de sfeer erin. Daarom hebben wij topmuzikanten geboekt die voor entertainment zorgen. Wat verwachten we tijdens Genkerfolies 2015?

CULINAIRE VERWENNERIJEN EN AMBIANCE NATUURLIJK!

THE LOBBY

- Vioolduo Awouters
- Lien Haegeman
- Paul Steegmans

THE AMBI CLUB

- Knappe Koppen
- The Pick Hardo Bros.
- XL Band & Tom Olaerts
- Jelle Cleymans
- Clara Cleymans

LOUNGE

- Violinvasion
- DJ Señor Funk

THE SALOON

- Borderline Breakdown Band

Deelnemers met een "Late Night" ticket kunnen vanaf 22u30 genieten van de optredens.

CULINAIRE OMKADERING

Vanaf 20u00 verwelkomen wij u met

Cava Arte Latino, brut
Pinguino
Witte wijn
Bio-appelsap

Verfijnde hapjes:

- Tartaar van tonijn met sesam
- Scampi met geraspte krokante aardappel en ravigotte
- Brandade van stokvis met grove mosterd
- Quiche Lorraine
- Verrine van ganzenlever met abrikoos en specerijen
- Ravioli met ricotta en truffeljus
- Suprême van kwartel met saus van witbier

Aansluitend stellen wij volgende buffetten op

Velouté van winterpostelein met gerookte forel en amandel
Normandische oesterkar met roggebrood, citroen en zwarte peper
Gewokte scampi's met koriander, gember, limoen en noedels
Zeewolf met schorseneren en graanmosterd
Rollade van kalkoen met truffelgehakt
Medaillons van hert met peperroom en/of saus van jeneverbes

Dessertbuffet

Ganachetaart
Citroentaart
Riz condé met speculoos
Panna cotta van mango
Chocolademousses
Fruits Versailles met sabayon
Appelstrudel met amandelroomijs
Crème brûlée
Flensjes Mikado
(flensjes met warme chocoladesaus en vanilleroomijs)

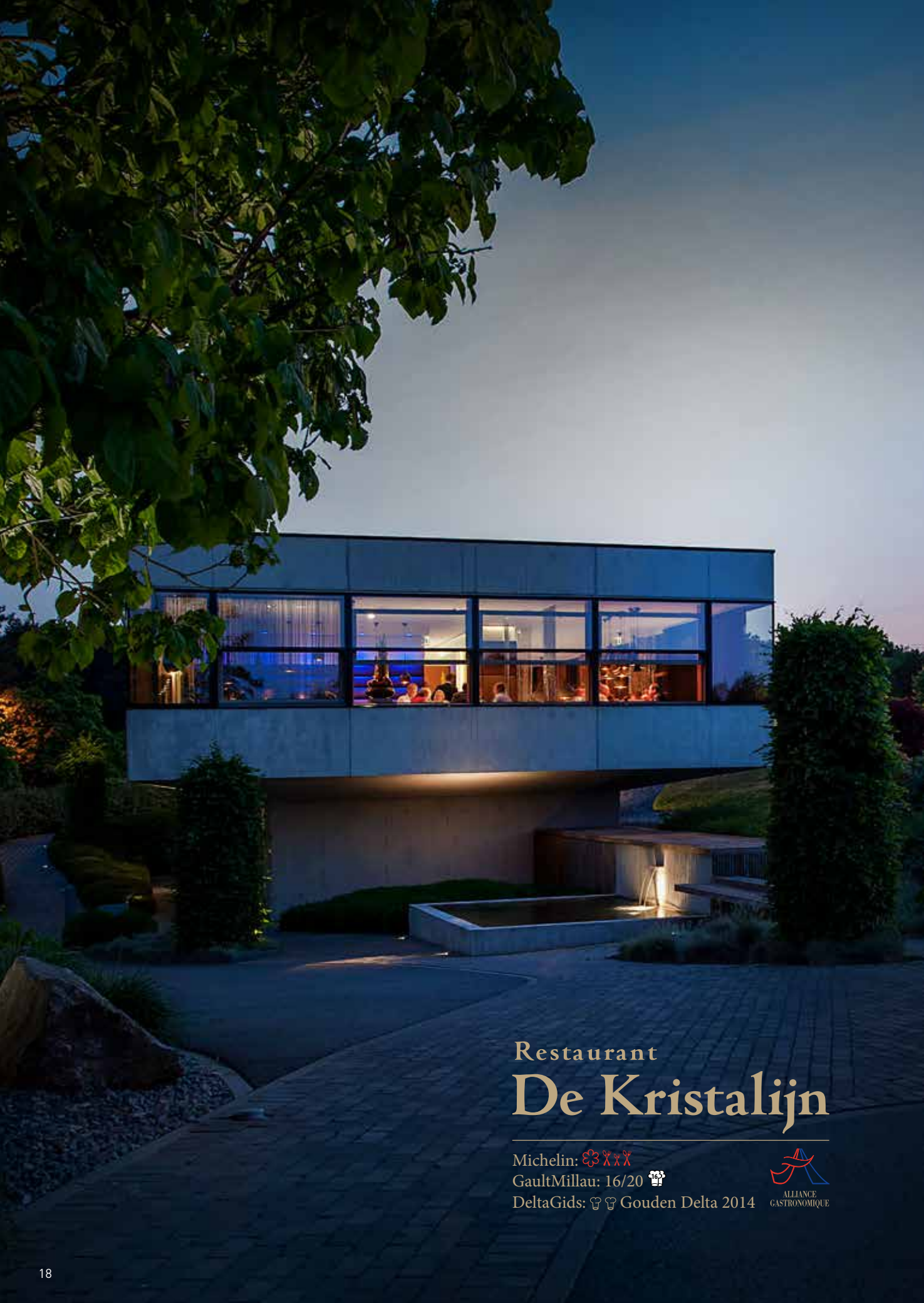
Mokka

Wij serveren volgende dranken à volonté:
Aperitief, witte- en rode wijn, pils, frisdranken,
waters en mokka.

Prijs:

"All In" ticket van 20u00 tot 02u30, drank en eten inbegrepen: € 90,00
"Late Night" ticket van 22u30 tot 02u30, drank inbegrepen: € 45,00
"All in" ticket + overnachting in tweepersoonskamer en ontbijt: € 145,00 p.p.
Toeslag voor een éénpersoonskamer: € 30,00
Vrij gebruik van ons prachtig binnenzwembad, sauna en snooker.





Restaurant
De Kristalijn

Michelin:   

GaultMillau: 16/20 

DeltaGids:   Gouden Delta 2014


ALLIANCE
GASTRONOMIQUE

Donderdag 26 november

PRIORAT *versus* PIËMONTE

in Restaurant De Kristalijn

Voor deze avond laten wij voor ons exquise wildmenu twee befaamde wijnregio's de degens kruisen. Priorat uit Spanje en Piëmonte uit Italië. Aan u om te oordelen welke uw voorkeur geniet. **Barolo's, Barbaresco's, Priorats,....met allen scores van hoger dan 95/100 bij Parker, zullen garant staan voor ultiem smaakgenot.**

Deze wijnselectie werd zorgvuldig gekozen door Renaud Thirion van Vinifera Fine Wines. (www.vinifera-finewines.be). Hij zal u deze avond vakkundig bijstaan en zijn passie maar al te graag met u delen.

Domeinen zoals o.a.

**LUCIANO SANDRONE, UGO LEQUIO,
CORDERO DI MONTEZEMOLO, ALTA ALELLA,
MAS DOIX,... zullen zeker de revue passeren.**

Een diner om zeker niet te missen.

Vanaf 19u00 serveren wij

Sint jakobsvruchten met aardpeer,
mimolet en hazelnoot

—

Risotto met cantharellen,
bladpeterselie en zwarte truffel

—

Fazant met peterseliewortel,
groene kool en pompoen

—

Filet van haas met ganzenlever,
rode biet, witlof en kastanje

—

Pure chocolade met sechuanpeper, karamel en citrus

Prijs: € 179,00

inclusief aperitief, royaal geschonken topwijnen, waters en mokka.

Culinaire WEETJES

WAT ALS JE MET EEN EI ZIT? Om de versheid van een ei te testen, legt u het in een glas water: als het naar de bodem zakt, is er geen probleem. Als het komt bovendrijven, is het niet meer vers.

Laat eieren steeds op kamertemperatuur komen alvorens u ze gebruikt: zo voorkomt u dat mayonaise gaat schiften of het eiwitschuim in elkaar zakt.

Het verschil tussen bruine en witte eieren heeft niets te maken met de kleur van de pluimen van de kip, wel met die van de oorlellen. Kippen met rode oorlellen leggen bruine eieren, kippen met witte oorlellen witte eieren. Een verschil in smaak is er niet.

IETS HEEL PIKANTS GEGETEN? Eet (een klontje) suiker om het brandend gevoel te verminderen.

VERKLEURDE WITLOF? Witlof verkleurt niet wanneer je aan het kookwater een druppeltje azijn toevoegt.

HOE HERKEN JE VERSE VIS? Verse vis heeft glanzende ogen, rode kieuwen, een huid die terugveert als je erop drukt en een frisse, naar zee ruikende geur.

WAAROM IS GANZENVET VAAK BETER VET? Ganzenvet heeft minder verzadigde vetten dan boter en veel meer gezonde enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetten. Heerlijk om aardappelen, maar ook groenten in te bakken of te roosteren.

WAAROM MOET EEN GROOT STUK VLEES VOOR HET AANSNIJDEN RUSTEN? Het vlees wordt nog verder gaar doordat de opgeslagen warmte zich van de buitenkant van het vlees naar het koelere midden verplaatst. Nadat de hitte gestabiliseerd is, hebben de vleessappen zich ook gelijkmatig door het vlees verdeeld. Dat verklaart waarom vlees dat niet gerust heeft bij het aansnijden twee keer meer vocht verliest en sneller uitdroogt dan vlees dat wel gerust heeft.

WAT IS GANACHE? Ganache is gesmolten chocolade met room en vormt de basis van de meeste truffels en gevulde chocolade.

WAAROM IS VANILLE-EXTRACT ANDERS EN VEEL DUURDER DAN VANILLE-ESSENCE? Puur vanille-extract wordt gemaakt door vanillestokjes met alcohol uit te persen om de vanille (de stof die vanille zijn aroma en smaak geeft) te winnen. De goedkopere vanille-essence wordt gemaakt van een scheikundige stof en kan niet als vervanging dienen.



Zondag 29 november

SINT NICOLAASBRUNCH



**Hij komt, hij komt, die lieve goede Sint...
Hoogdag voor de kinderen.**

De Pieten verwelkomen u vanaf 12u00.

De Sint zal die dag in eigen persoon
de kinderen verwennen met diverse lekkernijen.
Intussen geniet de hele familie van onze overheerlijke brunch
terwijl de jongste generatie zich kostelijk amuseert.

**Voor de kinderen is er begeleide animatie,
een schminkstand en een springkasteel voorzien.**

Prijs: € 45,00 exclusief dranken
€ 72,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen,
waters, frisdranken en mokka

Kinderen: € 3,50 per levensjaar (tot en met 15 jaar)
inclusief waters en frisdranken

Kerstfeest

SILVESTER
NIEUWJAAR &

In ons stemmig en sfeervol kader zetten wij ons beste beentje voor om u optimaal te verwennen tijdens de Kerstbrunch, Kerstmenu's, het spetterend Silvesterdiner en de "Beste Wensen Brunch".

Wij wensen u alvast een sfeervolle Kerst en
een gelukkig, gezond en voorspoedig 2016

Donderdag 24 december

Vrijdag 25 december

Zaterdag 26 december

Kerstdiner in Stiemerheide

Op 24, 25 en 26 december ontvangen wij u in Restaurant CORNEILLE
voor ons Kerstdiner dat op Kerstavond (24/12)
en op 1^e Kerstdag (25/12) muzikaal begeleid wordt.

WIJ VERWELKOMEN U VANAF 19u30.

Compositie van koningskrab
met wintertruffel

—

Sint jakobsvruchten
met hazelnoot en risotto
met eekhoorntjesbrood

—

Filet van hert
met aardpeer, koolrabi, gele wortel
en saus Bordelaise

—

Monchou met bloedsinaasappel
en kruidnagel

—

Bokkepoot met chocoladeroomijs

Prijs: € 75,00

Aangepaste wijnen: € 35,00

Inclusief overnachting en uitgebreid ontbijtbuffet: € 128,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer

Vrijdag 25 december
Zaterdag 26 december

Luxe Kerstbrunch

Op 25 en 26 december presenteren wij u vanaf 12u00 in ons gezellig Kerstdecor een keur aan huisbereide koude en warme gerechten, een heerlijke soep en een parade van exquisite desserts.

Voor de kinderen wordt het wederom een waar genot, met bezoek van de Kerstman, leuke begeleide animatie en een springkasteel.

Prijs:

€ 51,00 exclusief dranken

€ 86,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka

Kinderen: € 3,80 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken

Donderdag 31 december

Silvesterdiner

Op donderdag 31 december nemen wij
vanaf 19u00 alvast een spetterende en feestelijke
start om het nieuwe jaar goed in te luiden.

Crémant de Loire, A. Dubreil, brut

Kreeft met groentemacedoine
en kruidenroom

Tarbot met brandade
van oester, spinazie en mousseline natuur

Cappuccino van wintertruffel
met Sint jakobsvrucht

Anjou duif met Oosterse specerijen

Grand Dessert

Mokka

Champagne Esterlin, brut

Tijdens dit Silvesterdiner zorgt
het showorkest "Concorde Kwartet"
in combinatie met onze discobar voor
de swingende noot en staan garant dat
het nieuwe jaar al swingend van start zal gaan.

2016 zal worden beklonken met
een heus Champagnefestijn.

Om 02u00 openen wij onze oesterbar en
een rijkelijk kaasbuffet.

Prijs:
€ 182,00 inclusief alle dranken (ook sterke dranken)
geserveerd tot 03u30

€ 252,00 p.p. voor dit Silvesterdiner
inclusief overnachting
en uitgebreid Champagne-ontbijt op basis van een tweepersoonskamer
Vrij gebruik van sauna, snooker, prachtig binnenzwembad, badjas en slippers.

Beste Wensen **BRUNCH**



Traditiegetrouw verwelkomen wij u met veel enthousiasme op vrijdag 1 januari vanaf 12u00 met Champagne Esterlin, brut. Wij wensen elkaar, met een glas in de hand, een vreugdevol jaar toe.

Aansluitend stellen wij voor u luxueuze, feestelijke koude en warme buffetten met een keuze aan overheerlijke desserts op.

Prijs:

€ 55,00

inclusief Champagne-aperitief en exclusief alle andere dranken

€ 79,50 all-in:

Champagne-aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka

Kinderen: € 3,80 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken

Vrijdag 1 januari serveren wij vanaf 19u00
ons 4-gangen Silvestermenu in Restaurant Corneille

EINDEJAARS- ARRANGEMENTEN

Geniet van ons uniek aanbod

Periode	Voor tweepersoonskamer
27-12 t/m 30-12 01-01 t/m 10-01	€ 95,00

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad*
- badjas en slippers

Periode	Voor tweepersoonskamer
24/12 t/m 26/12	€ 120,00

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet
- Kerstsurprise
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad*
- badjas en slippers

Reserveert u in de periode van 24/12 t/m 26/12 ons **KERSTMENU**

dan betaalt u voor een tweepersoonskamer	€ 106,00
--	----------

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet
- Kerstsurprise
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad*
- badjas en slippers

Reserveert u ons **SILVESTERDINER**

dan betaalt u voor een tweepersoonskamer	€ 140,00
--	----------

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet met champagne
- Silvestersurprise
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad*
- badjas en slippers

*grootste hotelbinnenzwembad van België



Koen op bezoek bij:

Royal Belgian Caviar

Bij kaviaar denkt men meestal aan de woorden Osietra, Beluga, Sevruga komende uit de landen Rusland en Iran. Voeg aan dit rijtje, sinds meer dan 10 jaar, ook maar Osietra en Gold Label uit België toe. Deze Belgische kweekkaviaar behoort al jaren tot de top van de wereld. Koen was er al van overtuigd en serveert hem reeds een hele tijd in ons restaurant De Kristalijn. Het productie- en kweekproces moest en zou hij van nabij meemaken. Dus togen wij naar Aqua Bio in Turnhout, waar men al jaren de steur kweekt en onder het label Royal Belgian Caviar, kaviaar verdeelt.

Koen was er al van overtuigd en serveert de kaviaar al een hele tijd in ons restaurant De Kristalijn.

NUTRITIONEEL ONDERZOEK

Om perfecte kaviaar te verkrijgen dient men voor de ovulatie reeds de eieren te verwijderen. Dit kan enkel door de steur te doden, gelukkig gebeurt dit op verantwoorde en pijnloze wijze. Kaviaar bestaat uit niets meer dan gezouten, niet bevruchte steureieren. Toch is het een hele kunst om een perfect eindproduct op tafel te krijgen.

De kwaliteit van de eitjes wordt, net zoals bij alle andere voedingsmiddelen vanuit de dierlijke productieketen, mede bepaald door de voeding van de dieren. Jaren van doorgedreven nutritioneel onderzoek, heeft het mogelijk gemaakt steurvoerders te optimaliseren. Hierdoor hebben de kweeksteuren van Aqua Bio een eikwaliteit die kan wedijveren met de traditionele wildvang kaviaar.

KWALITEIT

Als echte kaviaarproducent zweren zij bij de traditionele bereidingsmethode zoals ze reeds eeuwen gekend is in de Kaspische Zee regio. Aqua Bio is ervan overtuigd dat alleen deze methode, die enkel gebruik maakt van niet geovuleerde eieren, een kwaliteitsgarantie kan bieden.

WILDVANG vs AQUACULTUUR

Omwille van de geldende reglementering betreffende steurvangst in de Kaspische Zee regio, is de aanvoer van wildvang kaviaar momenteel volledig verboden. Om dit tekort op te vangen heeft de kweek van steur de laatste 20 jaar een enorme ontwikkeling doorgemaakt. Dit heeft er voor gezorgd dat vandaag de kaviaar afkomstig uit de aquacultuur de wildvang kaviaar volledig heeft vervangen.

DE KWEK

Deze kweek is wel een werk van lange adem, want het duurt gemiddeld acht jaar vooraleer een volwassen steur eitjes kweekt en slachtrijp is. Gezien het huidige niveau van deze Belgische kweekkaviaar, geldt Willy Verdonck ondertussen op dat vlak als een internationale autoriteit.

BELGISCHE KAVIAAR

In december 2002 kwam voor het eerst echte Belgische kaviaar op de markt: "Royal Belgian Caviar" deed zijn intrede in de wereld van het zwarte goud. Naast de variëteiten Classic en Gold Label, beiden afkomstig van de Siberische steur, bieden zij ook een echte Osietra kaviaar aan, geproduceerd met de eitjes van de Russische steur. Deze magisch getinte donker olijfgroene tot goudgele eitjes met hun opvallende kleurschakeringen en uitgesproken zuivere iet-wat "nutty" smaak zijn een hemelse ervaring voor elke fijnproever.

WERELDBEROEMD

In blinde degustaties scoren zowel de Osietra en de Gold Label van Royal Belgian Caviar zeer hoog. Zelfs Queen Elisabeth is verknocht aan onze Belgische kaviaar. Een referentie die kan tellen. Door dit succes exporteren zij nu naar alle uithoeken van de wereld en staat hij bij tal van sterrenchefs op de kaart.

PRIJS KWALITEIT VERHOUDING

Ons werd in iedere geval duidelijk waarom er aan kaviaar zo een hoog prijskaartje hangt. (100 gram kost gemiddeld € 150,00). Buiten de lange kweek is het ook een monnikenwerk om de kaviaar die uit de steur verwijderd wordt, te reinigen. Met een pincet wordt bijna eitje per eitje gecontroleerd en verschillende malen gespoeld. Daarna wordt hij licht gezouten en worden de blikjes manueel met een uiterste precisie qua gewicht, gevuld. Klaar voor gebruik. Royal Belgian Caviar, een waardig ambassadeur van ons land. Om trots op te zijn!

Koen staat dit najaar alvast te popelen u te laten genieten van zijn culinaire creaties, gecombineerd met dit zwarte goud.



Aquamarijn WELLNESS CENTER SHISEIDO

Gevestigd in de gewelven van ons zusterhotel Hostellerie La Butte aux Bois te Lanaken. Op vijftien minuten gelegen van Stiemerheide.

Superaanbieding Shiseido-dagarrangement

- Ontvangst om 8.30 uur met Champagne luxe ontbijtbuffet
- Badlinnenpakket
- Verzorgend hand- en voetmasker
- Watermassage in de spa-jet hydrofusion
- Gebruik zwembadfaciliteiten, sauna's, whirlpool en jetstreams
- Culinaire 3-gangenlunch
- Basisgelaatsverzorging van Shiseido
- Vrij gebruik van Nespresso koffie, thee assortiment, water, vruchtensappen en vers fruit
- Sunshowersessie
- Dagmake-up voor de dames

€ 99,- p.p.

Shiseido-aanbieding

incl. half uur massage: €135,- p.p.

incl. uur massage: €185,- p.p.

incl. pedicure of manicure (30 min.): €135,- p.p.

In het weekend en op feestdagen geldt een toeslag van € 25,- p.p.



Voor al onze behandelingen en mogelijkheden: www.aquamarijn.be

Informatie & reserveringen:

Paalsteenlaan 90 ▪ B-3620 Lanaken ▪ Tel: +32 (0)89 73 97 72 ▪ info@aquamarijn.be

Breng uw bedrijf op topsnelheid met Prestige Media

WIJ ZIJN DE WIND IN UW ZEILEN

Meer dan 15 jaar partner van Hotel Stiernerheide met:

| ontwerp en productie van de nieuwe website
| internetmarketing - nieuwsbrieven - fotografie
| advertenties - huisbrochure - magazine eXtract



prestigemedio
INTERNET SOLUTIONS

When Quality Counts

Noordeind 97 | 2920 Kalmthout | +32 (0)3 666 49 26 | info@prestigemedio.eu | www.prestigemedio.eu

Sint Valentijn

Van 12 februari
t/m 14 februari

LUNCH, BRUNCH, DINER OF WEEKEND...?

Een weekend om de romantiek te laten zegevieren en uw geliefde met hartstocht en genegenheid te overstelpen.

Van vrijdag tot en met zondag willen wij u hierbij graag bijstaan met ons Valentijnsmenu of op zondag met een voortreffelijke brunch.

**Voor amoureuze koppeltjes die
blijven overnachten hebben wij
een leuke verrassing.**

**VOOR DIT VALENTIJSWEEKEND
(VRIJDAG, ZATERDAG & ZONDAG)
BIEDEN WIJ U AAN:**

Overnachting met Champagne-ontbijt:
€ 120,00 voor 2 personen op basis van
een tweepersoonskamer

KORTOM, PASSIE GEGARANDEERD!

Profiteer naar hartenlust van:

ons prachtig en grootste hotelbinnenzwembad van België, sauna, snooker, diverse wandeltochten, fietsroutes,... of een bezoek aan Maasmechelen Village (www.maasmechelenvillage.com)

Van 12 februari t/m 14 februari serveren wij in

Restaurant *Cornille*

Valentijnsmenu

Tartaar van kalf
met zoetzuren groenten

—
Dorade
met crème van rode paprika,
crostini en kruidenolie

—
Filet van eend met boterraapjes,
broccoli en rösti-aardappel

—
Gebakken ananas
met gezouten karamel en vanilleroomijs

Op zondag 14 februari wordt het diner muzikaal
ogeluisterd door Herman Vanspauwen.

Prijs: € 58,00

Aangepaste wijnen: € 28,00

RESERVATIE GEWENST

Zondag 14 februari

Valentijnsbrunch

Vanaf 12u00 verwelkomen wij u met tal van koude en
warme gerechten, een heerlijke soep en
een grandioze parade van huisbereide lekkernijen.

Voor de kinderen is er animatie voorzien.

Prijs:

€ 45,00 exclusief dranken

€ 72,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen,
mineraalwaters, frisdranken en mokka

Kinderen: € 3,50 per levensjaar

(tot en met 15 jaar) inclusief waters en frisdranken





Fotografie: Claude Smekens

De Genkse kunstenares Odile Kinart, is alom bekend vanwege haar prachtige sculpturen en beelden die menig tuin, park en interieur sieren.

Voor een openhartig gesprek werden wij met een warm en welgekomen onthaal ontvangen. Vanuit haar sfeervol huis heb je een fraai uitzicht op de prachtige en idyllische tuin, waar haar kunstwerken je vrolijk vanuit alle hoeken toekijken.

HISTORIE

Aanvankelijk was Odile Kinart taalleerkracht en leerde beeldhouwen aan de Kunstacademie Genk.

"Ik ben altijd al creatief geweest, noem mij maar een duiveltje doet al... Het is begonnen met een keramisch hoofd met een gat erin, bedoeld als bloempot, geschonken als cadeau voor een kennis. Dit werd op een enorm enthousiasme onthaald dat ik er nog meer maakte."

Vanaf 1990 werd deze Vlaamse artieste bekend door haar creaties in keramiek en sinds 1995 verkiest zij brons als beeldend materiaal. Meer recent verwerkt ze ook met succes fel gekleurd glaspasta en polyester in grote tuin- en parkbeelden. Zij is geïnspireerd door de pre-Columbiaanse en Afrikaanse kunst vanwege de eenvoud en het sobere karakter ervan. Haar liefde voor poëzie geeft haar werken een grote "aaibaarheidsfactor". Haar beelden drukken een bepaalde rust en harmonie uit en toveren vaak een glimlach op je gezicht. Nochtans omschrijft zij haarzelf als rusteloos en een workaholic. "Ik beeld een toestand uit waarnaar ik verlang, maar die ik niet bezit. Tegenstellingen trekken blijkbaar aan."

Odile Kinart

Biegrachtstraat 38 ■ 3600 Genk

+32 (0) 89 35 51 27

+32 (0) 477 28 08 95

odile.kinart@okinart.com

www.okinart.com



PRODUCTIES

Haar werken dienen door hun eenvoud ook door iedereen begrepen te worden, zoals een universele taal. "Ik loop niet hoog op met kunst waarvoor je gestudeerd moet hebben, die voornamelijk wordt bewonderd omdat ze de bewoner een intellectuele status verleent. Sommige kunstenaars hebben bladzijden uitleg nodig om hun werk te begrijpen. Dit is aan mij niet besteed. Ik wens dat mijn beelden net zo goed begrepen worden door iemand die maar lagere school heeft gelopen als door universitair."

BEWONDEREN

Haar beelden zijn te bewonderen in een hele reeks galleries ter wereld en zelfs het koningshuis van België en Nederland bezit werken van haar.

Dat zij liefde voor haar werk en respect voor de koper toont, blijkt uit de aandacht die zij besteedt aan haar signature met een persoonlijke tekst voor een koper uit Hong Kong.

"Ik moet mij hier even voor concentreren om de juiste en persoonlijke woorden te vinden. Dus geen clichézin die ik altijd kan gebruiken."

Een prachtige dame, groots in haar eenvoud.
Fantastisch!



A WORLD OF FINE WINES



Gespecialiseerd in Franse, Italiaanse & Spaanse topwijnen
Exclusieve Domeinen Beste prijs-kwaliteitsverhouding

St. Truidersteenweg 34-b13 B-3700 Tongeren
0475 26 36 93 info@vinifera-finewines.be
www.vinifera-finewines.be


VINIFERA
fine wines