



e ~~x~~ tract  
puur genieten

06

oktober | 2016  
februari | 2017

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 3 nummer 6  
Verschijnt tweemaal per jaar

Verantwoordelijke uitgever:  
Hotel Stiemerheide  
Wiemesmeerstraat 105  
B-3600 Genk

Redactie:  
Jos Schols

Eindredactie:  
Jos Schols

Fotografie en vormgeving:  
OriginalMedia.eu



# Herfst & Winter 2016 | 2017

Voorwoord	3
Culinaire Zondagen	5
Wildmenu Corneille	5
Slipjacht Wiemesmeer	6-7
Herfstbrunch	10
Najaarssensaties	11
Glühwein	12-13
Genkerfolies	14-15
Wild en wijn – De Kristalijn	16-17
Greet Van 't veld Muziek op restaurant	18
Sint Nicolaasbrunch	19
Kerst & Silvester	20
Kerstdiner Stiemerheide	21
Kerstbrunch	22
Silvesterdiner	23
Beste Wensenbrunch	24
Eindejaarsarrangementen	25
Sint Valentijn	26-27

# CLOSE, BUT NO CIGAR

---

Begin jaren 90 maakte de Belgische band Blue Blot furore met blues van internationale klasse. De inmiddels veel te vroeg overleden charismatische zanger van deze band, Luke Walter Jr., bracht met zijn kenmerkende en warme stem prachtige nummers waarvan "Pretty Good" er één was dat mij enorm wist te bekoren.

In dit nummer zingt en eindigt hij met de zin "close, but no cigar". Ik had er geen idee van wat dit betekende. Telkens ik het nummer hoorde, probeerde ik een link te leggen met de tekst...maar kon er geen touw aan vastknopen. Omdat internet nog niet ingeburgerd was, bood een Engels woordenboek toen soelaas.

Ondergetekende wil hierbij zeker niet zijn nostalgische muziekgenres of –teksten aan u opdringen. Hoe kom ik er dan bij?

Op een zwoele avond in augustus tijdens het degusteren van een goede sigaar, waar ik heel af en toe door verleid word, flitste de uitdrukking "close, but no cigar" door mijn hoofd. Vreemd hoe zulk een hersenkronkel plots opduikt. Het lijkt wel een natuurlijke versie van een internetzoekmachine. Waarschijnlijk zal de associatie met de rokerige blues hier wel voor iets tussen gezeten hebben. Ben er zeker van.

"Close, but no cigar" is een Amerikaans–Engelse uitdrukking met als betekenis: dicht in de buurt van het doel komen, maar net te kort schieten. Goed, maar niet goed genoeg om in de prijzen te vallen. Vergelijk het met een olympiër die met zijn vierde plaats net niet het podium haalt. Een goede prestatie, maar...

Met de opmaak en samenstelling van de menu's en arrangementen in deze Extract willen wij wel in de prijzen vallen. Voor u. Niets zal ons te veel zijn om u als gast op een ereschavot te willen plaatsen.

Ons team belooft dan ook dit najaar op alle fronten haar beste beentje voor te zetten. Zelfs bij de keuze van de achtergrondmuziek en de bloemdecoratie zijn wij niet over een nacht ijs gegaan en zijn wij er zeker van dat dit uw beleving ten goede zal komen.

Hopelijk zal ook de aangename najaarszon op ons terras een steentje bijdragen om u optimaal te laten genieten van uw kopje koffie of borrel...met of zonder sigaar.

Tot binnenkort.

Jos Schols  
Directeur





# Restaurant *Corneille*

## CULINAIRE ZONDAGEN

---

Iedere zondag van het jaar laten wij u genieten van ons uitzonderlijk culinair aanbod. \*

REEDS 9 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 festijn met zinnenprikkelende culinaire creaties gecombineerd met een gratis overnachting inclusief een uitgebreid ontbijtbuffet.

\* met uitzondering van 25 december (Kerstmis 2016), 16 april (Pasen 2017) en 24 december (Kerstmis 2017)

Prijs:

€ 99,00 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
- Vrij parkeren op videobewaakte parking met elektrische laadpaal

Een ideale cadeautip in de vorm van een stijlvolle CADEAUBON!

## WILDMENU

---

Van 15 oktober tot 23 december serveren wij het beste wat de natuur ons te bieden heeft.

Ceviche van zeewolf met Petit-Gris de Namur, gefruite oesterzwammen en kardemom

—  
Sint jakobsvruchten met verjus, zalf van peer en knolselder

—  
Wilde eend met rösti-aardappel, gekonfijte sinaasappel, witloof en saus met jeneverbes

—  
Amandelbrownie met boerenjongens en sorbet van bittere chocolade

Prijs: € 50,00

Geselecteerde wijnen : € 25,00

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

Zondag 30 oktober

# Slipjacht

## in Wiemesmeer – Sint Hubertus feesten

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

Deze slipjacht, hoogdag voor ruiter, paard en hond, is een diervriendelijke variant van de vossenjacht. Hierbij wordt geen vos achtervolgd maar wordt het reukspoor voor de honden uitgezet door in vossenmest gedrenkte lappen (de slip) in de prachtige bossen en heide van het Nationaal Park Hoge Kempen.

Na de onvergetelijk prachtige dag van vorig jaar, hadden de deelnemende gasten meteen gevraagd om dit folkloristisch spektakel wederom te organiseren.

Vanaf 09u30 verwelkomen wij u met een stevig ontbijt, waarna een nostalgische Engelse dubbeldekker, met boven een open ruimte, ons omstreeks 11u00 naar Wiemesmeer vervoert (1,5 km) voor de "meet" met de ruiters, paarden en meute honden.

Een sherrystop met de nodige hartverwarmende versnaperingen en de belevenis van de "kill", waar de honden op het einde van de jacht met pens beloond worden, zullen uiteraard niet in ons programma ontbreken.

**Omstreeks 17u30 – 18u00 arriveren wij in Stiemerheide voor een hartig jachtdiner.**

Op **zaterdag 29 oktober** vindt er om 20u00 in de prachtig gerenoveerde Sint Jozefkerk van Wiemesmeer traditioneel het jachthoornconcert "La Venèrie" plaats onder algemene leiding van prof. organist Luc Ponet. Voor meer info: [www.sinthubertusfeesten.be](http://www.sinthubertusfeesten.be)

**Prijs voor dit jachthoornconcert: € 15,00 (inclusief drankje)**



## Jachtdiner

Aperitief

—  
Paté van haas  
met zuurdesemtoast en cumberlandsaus

—  
Filet van hert met zwarte peper,  
pastinaak, bospaddestoelen en knolselder

—  
Gegratineerde vijg  
met frangipane en amandelroomijs

—  
Mokka

Prijs: € 165,00 inclusief:

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

Wij beperken het aantal inschrijvingen tot 30 personen.

Voor de gasten die deelnemen aan de slijpjacht en/of het jachthoornconcert en wensen te overnachten, rekenen wij:

- € 125,00 voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet
- € 100,00 voor een éénpersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet
- Supplementaire city taks:  
€ 4,50 per persoon per nacht





# 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

De uitbreiding van ons zusterhotel Hostellerie La Butte aux Bois en de nieuwbouw van Wellnesscenter Aquamarijn vorderen met rasse schreden.

Voor informatie [www.stiemerheide.be/lbab2017.pdf](http://www.stiemerheide.be/lbab2017.pdf)

In de Extract van het voorjaar 2017 gaan wij uitgebreid in op deze verwezenlijkingen.



# 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 videobewaakte 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 en airco
- Subruimtes
- Tal van teambuilding- en outdooractiviteiten
- Golfclinics

## BELEVEN

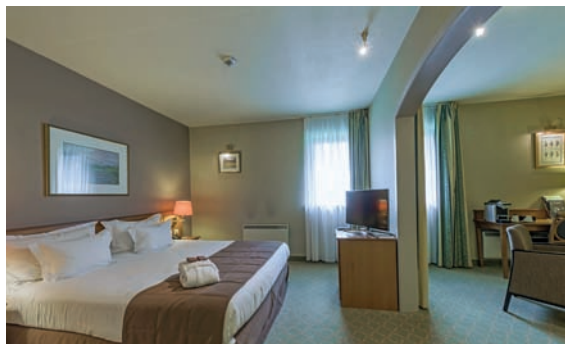
- Prachtig binnenzwembad (grootste hotelzwembad van België)
- Wandelroutes
- Fiets- en mountainbikeroutes
- Fietsverhuur
- Gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Genk centrum 4 km
- Maasmechelen Village Outlet 12 km
- Maastricht en Hasselt 15 km
- Aken en Luik 40 km

## OVERNACHTEN

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

## RESTAURANT CORNEILLE

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



Zondag 13 november

# Herfstbrunch

De natuurlijke setting van Hotel Stiemerheide is ideaal om u, samen met familie en vrienden, onder te dompelen in een gezellige herfst sfeer en optimaal te genieten van wat de natuur u te bieden heeft.

Combineer deze dag een uitgebreid ontbijtbuffet met een exquise lunch. Vanaf 10u30 verwelkomen wij u met:

- Een sprankelend glas Méthode Traditionelle, brut
- Verrukkelijke buffetten waar wildgerechten niet zullen ontbreken
- Diverse standjes met eierbereidingen
- Verse vruchtensappen & smoothies
- Vis- en schaaldieren (warm & koud)
- Viennoiserie
- Artisanale kazen
- Mediterrane charcuterie en wildpatés
- Healthy salades
- Soep
- Zoetigheden en koffie op maat
- Waters, frisdranken, pils en een wijnbuffet

Prijs all-in (10u30 – 14u30): € 58,00 p.p.

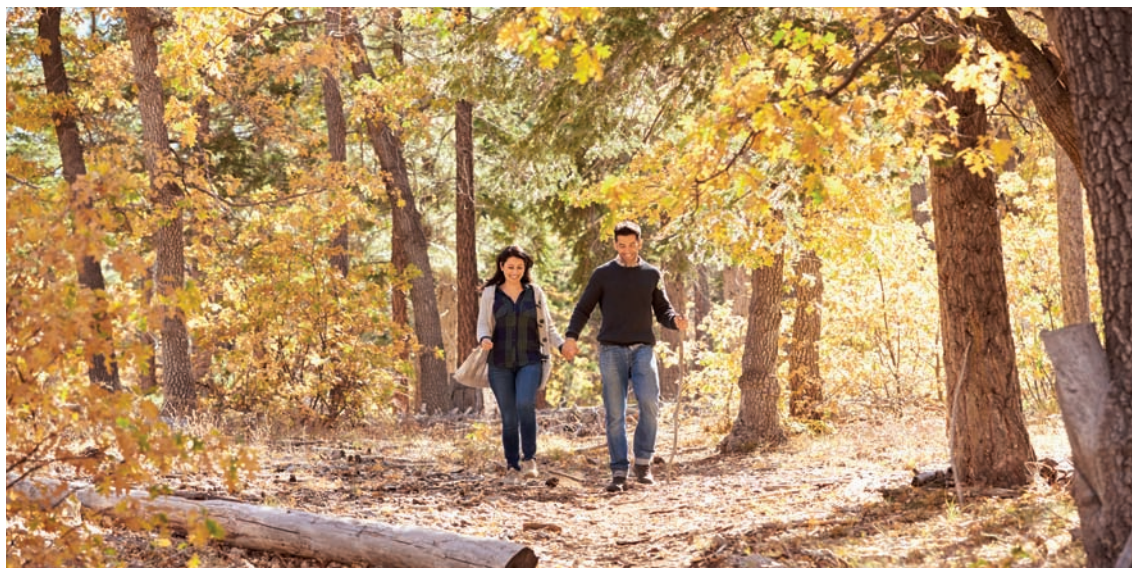
Kinderen: € 3,50 per levensjaar (t/m 15 jaar)



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

- Sprankelende verwelkoming met tapas
- 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: € 97,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer

## NAJAARSSENSATIE 2

- Sprankelende verwelkoming met tapas
- 1 x 3 gangen menu in onze gezellige bar
- 1 x 3 gangen menu in ons restaurant Corneille
- 2 x overnachting in sfeervolle kamer
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet (met o.a. Cava, verse jus d'orange, bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,...)

Prijs: € 175,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer

- 
- Gratis WiFi
  - Grootste hotelbinnenzwembad van België
  - Badjas en slippers zijn voorzien
  - Sauna en snooker
  - Gezellige bar en diverse terrassen
  - Verhuur van fietsen en mountainbikes
  - Nationaal Park Hoge Kempen
  - Voucher Maasmechelen Village Outlet
  - Vrij parkeren op videobewaakte parking met elektrische laadpaal
- 

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

Supplement per nacht: éénpersoonskamer: € 40,00 per nacht  
suite: € 50,00 per kamer per nacht  
city taks: € 4,50 per persoon per nacht

# Glühwein

Na een herfstige tocht doorheen bossen en mistige velden, of op een koude dag, goed ingeduffeld op een terras, is glühwein een hartverwarmende drank. Indien die tenminste van goede kwaliteit is.



Met de Kerstmarkten en sneeuwvakanties in aantocht, is glühwein een populaire drank. Helaas krijg je zelden een écht goed product in het glas of de tas. Vaak wordt een industrieel mengsel geserveerd op basis van de allergeodkoopste wijn met daarin een kant-en-klaar kruidenextract, indien er al geen smaak-, kleur- en geurstoffen aan toegevoegd werden.

### **Echte glühwein maken is helemaal niet moeilijk**

Toch kan het beter, want échte glühwein maken is helemaal niet moeilijk.

De meest gekende versie is deze van rode wijn met 'warme' kruiden: stokjes kaneel (geen kaneelpoeder), kruidnagel, steranijs en citrusschillen. Maar niets houdt u tegen om hier wat te experimenteren en uw eigen versie te creëren door bijvoorbeeld kardemom en/of korianderzaad toe te voegen. Hoed u echter voor overdaad: trop is teveel!

### **Neem een rode wijn met weinig tannine**

Neem als basis een rode wijn met weinig tannine: een jonge maar degelijke Rhône van syrah of grenache, een Languedoc of een Duitse spätburgunder. In Zuid-Duitsland en Oostenrijk is zelfs witte wijn gebruikelijk. Bijvoorbeeld een goede Duitse sylvaner of riesling. Wanneer die wat restsuiker bevat, moet u natuurlijk minder zoet toevoegen. Als kruidige toevoeging passen de stokjes kaneel, kruidnagel, steranijs en citrusschillen.

### **Luikse of Limburgse perenstroop**

Doe alles in een pan, giet er de wijn op en verwarm tot 70 °C. Laat nog 15 minuten trekken. Zeef en voeg (kandij)suiker of honing toe naar smaak. Of probeer eens met Luikse of Limburgse perenstroop voor een fruitiger zoetaccent. Maak het echter niet te zoet en stroperig, dan wordt glühwein onaangenaam.

Door de suiker te beperken, houdt u meer spanning in het drankje en heeft u meer keuzemogelijkheden wat betreft de begeleidende hapjes.

### **De aromatische dampen**

Een groot deel van het plezier zit in de aromatische dampen die uit de tas opstijgen.

Goede glühwein dient daarom heet gedronken te worden, liefst uit een stenen kop of een tas uit hittebestendig glas. Op veel Duitse Kerstmarkten zijn die tassen versierd met de naam van de stad waar de markt doorgaat en met het jaartal, het zijn verzamelobjecten.

### **En wat eten we er bij?**

Op Kerstmarkten wordt bij glühwein veelal een vette braadworst met bijtende mosterd tussen een broodje geserveerd. Het legt weliswaar een stevige bodem voor eventueel alcoholgebruik nadien, maar erg gastronomisch kan je dit toch niet noemen.

### **In het gezelschap van glühwein**

Bij goede glühwein kan een zoete begeleiding gegeven worden: pannenkoeken, wafels, oliebollen, ... maar ook hartig kan. Bijvoorbeeld een stuk goede bloedworst.

Met Kerstmis een traditie in het Luikse. Zeker rond de eindejaarsfeesten worden er speciale seizoensbloedworsten aangeboden: met appel, met rozijnen, ... Ook een (wild)paté met veenbessen of Naamse slakjes zijn goede keuzes.

Natuurlijk ook kleine gerechten waarin dezelfde kruiden verwerkt zitten als in de glühwein zelf: kaneel, kruidnagel, kardemom, ...

Denk dan bijvoorbeeld aan een toast van peperkoek met verse roomkaas of verloren brood van speculaas. Ook marsepein voelt zich prima in het gezelschap van glühwein. Licht gebonden met aardappelzetmeel is glühwein een prima dressing op ijs, of u kan er peren in pocheren, geserveerd met rum-rozijnenijs. Heerlijk!

# GENKERFOLIES

Donderdag 10 november

Muzikale en culinaire avond

---

## Muzikale en culinaire happening van Rotary Genk



Op donderdag 10 november 2016 bent u van harte welkom op de veertiende editie van Genkerfolies, reeds jaren een gevestigd sociaal, muzikaal en culinair event met een uitstekende reputatie. Naar goede gewoonte ontvangen we u in ons prachtige kader, waar u kan genieten van vier muzikale "clubs".

"Genkerfolies 2016" ondersteunt voor het vierde jaar op rij de KRC Genk Welzijnsclub, powered by Rotary Genk. Deze organisatie binnen het community project FRZA! bereikt 100 tot 120 zeer kwetsbare geplaatste jongeren. Daarnaast krijgt ook "De Dageraad" de steun als tweede project. Zij verstrekken opvoeding en onderwijs aan een 250-tal jongeren met een mentale beperking, sociaal-emotionele problemen of leerproblemen. Als derde project staat Bethanië in de aandacht. Dit gecoördineerde sportproject biedt kwetsbare jongeren een sportieve uitlaatklep en vraagt behendigheid en training.

Wederom staan wij garant voor een geweldige ambiance en culinaire verwennerijen.

## CULINAIRE VERWENNERIJEN EN AMBIANCE NATUURLIJK!

### THE PIANO CLUB

- Close To You (Stefanie & Leendert)
- Jazztrio (Alano Guarin, piano – Jolien Thijs, zang – Sam Vloemans, trompet)

### THE AMBI CLUB

- Knappe Koppen
- Party- en coverband Duplicate
- The Pickhardo Brothers

### LOUNGE CLUB

- DJ Señor Funk
- Sax

### THE ITALIAN CLUB

- Vittorio Simoni & Band
- Luigi & Ramona

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  
Cocktail  
Witte wijn  
Bio-appelsap

Verfijnde hapjes:

- Tartaar van tonijn met wortel en ras-el-hanout
- Garnaalkroketje met truffelmayonaise
- Verrine van mosseltjes met tomaat en selder
- Brandade van kabeljauw met mousseline
- Wrap met pastrami en wasabi
- Ravioli met ricotta en truffeljus
- Kopje Bisque de homard

## Aansluitend stellen wij volgende buffetten op

Hartige goulashsoep  
Oesterbuffet met roggebrood, citroen en zwarte peper  
Gewokte scampi's met jasmijnrijst, limoen en soja  
Kabeljauw met schorseneren, walnoten, bosui en mosterdsaus  
Kalfsblanquette  
Medaillons van hert met peperroom en saus van jeneverbes  
Penne met zeevruchten  
Cannelloni met ricotta en spinazie

## Dessertbuffet

Ganachetaart  
Citroentaart  
Riz condé met speculoos  
Panna cotta van mango  
Chocolademousses  
Fruits Versailles met sabayon  
Appelstrüdel 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:.....€ 140,00 p.p.


Toeslag voor een éénpersoonskamer:.....€ 35,00



Vrij gebruik van ons prachtig binnenzwembad, sauna en snooker.



Restaurant  
**De Kristalijn**

Michelin:    

GaultMillau: 16/20 

DeltaGids:   Gouden Delta 2014



ALLIANCE  
GASTRONOMIQUE



Van 29 oktober tot en met 26 november

# Wild en Wijn

## Restaurant De Kristalijn

Chef-kok Koen Somers en sommelier Roger Trepels trekken deze maand al hun registers open om u culinair te verwennen.

Tijdens deze maand serveert sommelier Roger Trepels in ons wijnarrangement de prachtwijn **Bodegas Monecastro, Ribera del Duero 2009**.

Montecastro is een vrij nieuw domein dat pas in 2002 zijn eerste flessen op de markt bracht. De Franse oenoloog François Hebrard (zijn familie is mede-eigenaar van het gereputeerde Château Cheval Blanc) streeft naar geconcentreerde wijnen die gedurende 17 maanden op Franse en Amerikaanse eik gelagerd worden. Stevig, bijna inktzwarte kleur met aroma's van zwart fruit, toast en mineralen. Volle wijn die bulkt van het fruit en kan terugvallen op stevige, maar rijpe tannines.

Wie houdt van kracht en rijkheid komt nu ten volle aan zijn trekken!  
Het stevige hoofdgerecht haas zal zeker zijn ideale metgezel zijn.

### Menu

#### Sint jakobsvrucht

pompoen, bergamot, linzen en waterkers

—

#### Kabeljauw – grijze garnalen

aardappel, schorseneren, oude brokkelkaas

—

#### Ganzenlever (\*)

rode biet, ui en koffie

—

#### Haas

knolselder, pastinaak, kweepeer en hazelnoot

—

#### Baba au rhum

ananas, karamel en speculoos

4-gangen menu € 65,00

Wijnarrangement € 35,00

5-gangen menu (\*) € 79,00

Wijnarrangement € 45,00

Restaurant De Kristalijn is gesloten van:

- dinsdag 1 november tot en met maandag 7 november 2016
- zaterdag 24 december 2016 tot en met donderdag 5 januari 2017

[www.dekristalijn.be](http://www.dekristalijn.be)



# Greet Van 't veld

## Muziek op restaurant

### De verfijnde smaken

Muziek op restaurant... is dat belangrijk? Mij lijkt het een overbodige vraag. Ik ben ervan overtuigd dat ze belangrijk is. Maar als ik op restaurant ga, merk ik dat muziek niet de plaats en de ruimte krijgt die zij verdient. Zij is meestal quasi afwezig, zeker wanneer zij slechts vanuit één hoekje wordt gestuurd, uit één luidspreker vaak. Erger nog: uit een radio! Of omgekeerd: zij is té aanwezig. Zij belet mij door haar opdringerige beats de verfijnde smaken op mijn tong te savoueren en met mijn vrienden op een comfortabele manier te converseren. Laat ons maar eerlijk zijn: de muziek, anders zo onmisbaar bij onze dagelijkse bezigheden, wordt op restaurant een frustratie van formaat.



### Nu werken wij dus samen

Restauranthouders hebben nochtans de keuze om er toch voor te gaan. Jos Schols van De Kristalijn is zo iemand. Hij maakte aanvankelijk zijn playlists zelf: lekkere loungy jazz. Hij weet hoeveel tijd en energie eraan opgaan. En nu werken wij dus samen en ben ik dj van dienst... Mijn achtergrond is 25 jaar radio-ervaring en feitelijk een heel leven lang muziekervaring als pianiste, musicologe en recensente. Het nadenken over playlists begon dan met mijn eerste opdracht voor het driesterrenrestaurant Hertog Jan. En zo mocht ik meedenken over, en meewerken aan de perfectionering van 'het Kristalijnen geluid'.

### De filosofie van het restaurant

Hoe ga ik te werk? Iedere playlist die ik maak sluit aan bij de omgeving en de beoogde sfeer van het restaurant. Ligt de zaak in een groene omgeving? Is het uitzicht wijds of kijken we uit over de daken van een drukke metropool? Is er sprake van historische architectuur of draait het om een ultramodern concept? Is de keuken Italiaans, Spaans, Frans, fusion...? Is de bediening er nonchalant of eerder gereserveerd? Krijgt dit restaurant vaak een zakelijk cliënteel over de vloer, of wil het een jong publiek aantrekken? De filosofie van het restaurant bepaalt hoe de playlist er zal uitzien. Voor ieder restaurant is een playlist op maat maakbaar. En die werkt identiteitsversterkend. Hij geeft het restaurant een eigen gezicht.

### Rust en harmonie

Ik ben een romantische ziel. Ik houd rekening met het licht, met het uur van de dag en de nacht, met de wisseling van de seizoenen. Een playlist voor de lunch klinkt dus anders dan een voor 's avonds. En muziek bij de pousse-café mag best iets rokerigs hebben. 's Winters zoek ik naar connotaties met sneeuw en glinsteringen, stille landschappen en melancholische beloften. In de zomer zoek ik het vaak in de bossa- en de flamencosfeer. Wat ik nu zeg klinkt 'freaky', maar ik werk op toonaard. De nummers lopen daardoor naadloos in elkaar over. Ik creëer feitelijk één langgerekte soundscape met wel 80 nummers per lijst. Alle nummers hebben iets transparants, iets niet opdringerigs door hun beperkte densiteit. Rust en harmonie zijn mijn belangrijkste doel, maar af en toe een speelse prikkel is onmisbaar in een goede lijst.

### Een gastronomische plek

Een luidruchtige bistro, daar begin ik niet aan. Een oase echter, een gastronomische plek waar muziek kan gedijen, waar de akoestiek m.a.w. voldoende mogelijkheden biedt, en waar de muziek evenredig over de zaak tot klinken kan komen, is voor mij een juweel van een playlist waard!

Mijn droom: dat de muziek evenveel geluk, genot en rust mag verschaffen als het lekkers op uw bord en de heerlijke wijn in uw glas. Zoiets ...

---

*Music and Food – [greet@vantveld.be](mailto:greet@vantveld.be)*

Zondag 4 december

# Sint Nicolaasbrunch

De Pieten verwelkomen u vanaf 12u00  
...mijn beste vriend, jouw beste vriend...

Onzer beste vriend en zijn Pieten zijn in een gulle bui om u en vooral de kinderen te verwennen met lekkernijen en verrassingen. Geniet samen met de familie van deze verrukkelijke brunch terwijl de jongste generatie zich kostelijk amuseert.

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

Prijs: € 48,00 exclusief dranken  
€ 75,00 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, Kerstdiners, het spetterend Silvesterdiner en de "Beste Wensen Brunch".

Wij **wensen** u alvast een **sfeervolle Kerst** en  
een **gelukkig, gezond** en **voorspoedig 2017!**

Zaterdag 24, Zondag 25 en Maandag 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 1e Kerstdag (25/12) muzikaal begeleid wordt door Close to You.

## Menu

Creatie van fazant en ganzenlever  
met crème van zwarte truffel

—

Nage van kreeft  
met brunoise van wintergroenten

—

Filet van hertenkalf "Yorkshire"  
met witloof, anijszwammen en gele wortel

—

Mascarpone  
met gebrande hazelnoot en vlier

—

Trifle van chocolade  
met kweeper en vanille

**Prijs:** € 75,00

Wijnarrangement: € 38,00

Inclusief overnachting en uitgebreid ontbijtbuffet: € 140,00 p.p. (exclusief dranken) op basis van een tweepersoonskamer.

Supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

**WIJ VERWELKOMEN U VANAF 19u30**

# Luxe

Zondag 25 december  
Maandag 26 december

## Kerstbrunch

In ons stemmig Kerstkader verwelkomen wij u vanaf 12u00 met overheerlijke koude- en warme gerechten in buffetvorm, een verfijnde velouté en een parade van exquise desserts.

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

**Prijs:**

€ 55,00 exclusief dranken  
€ 89,00 inclusief aperitief,  
aangepaste wijnen,  
waters, frisdranken  
en mokka

**Kinderen:**

€ 3,90 per levensjaar (t/m 15 jaar)  
inclusief dranken

# Silvesterdiner

Zaterdag 31 december

Op zaterdag 31 december 2016 nemen wij vanaf 19u00 alvast een spetterende en feestelijke start om het nieuwe jaar goed in te luiden.

## Menu

Méthode Traditionelle, Comte de Noblens, brut

Rozet van kreeft  
met aardappel en kaviaarroom

Kabeljauw met grijze garnalen, zeekraal  
en mousseline natuur

Consommé van schaaldieren  
met Sint jakobsvrucht

Anjou duif "Bordelaise"  
met koolraap en shiitake

Grand Dessert

Mokka

Champagne Esterlin, brut

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

2017 zal worden ingeluid met een heus Champagnefestijn.  
Om 02u00 openen wij ons rijkelijk oester- en kaasbuffet.

### Prijs:

€ 185,00 inclusief alle dranken (ook sterke dranken) geserveerd tot 03u30

€ 255,00 p.p. voor dit Silvesterdiner inclusief overnachting en uitgebreid  
Champagne-ontbijt op basis van een tweepersoonskamer.

Supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

Vrij gebruik van sauna, snooker, prachtig binnenzwembad, badjas en slippers.



Beste Wensen

# BRUNCH

Traditiegetrouw verwelkomen wij u met veel enthousiasme op zondag 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:**

€ 59,00

inclusief Champagne-aperitief en exclusief alle andere dranken

€ 84,00 all-in:

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

**Kinderen:** € 3,90 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken

**Zondag 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 en 01-01 t/m 15-01

€ 95,00

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet  
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad\*  
- badjas en slippers  
- supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

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  
- supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

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

dan betaalt u voor een tweepersoonskamer

€ 110,00

inclusief: - uitgebreid ontbijtbuffet  
- Kerstsurprise  
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad\*  
- supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

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  
- supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

\*grootste hotelbinnenzwembad van België



# Sint Valentijn

Van 10 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 dinsdag willen wij u hierin graag bijstaan met ons Valentijnsmenu of op zondag met een voortreffelijke brunch.

Voor amoureuze koppeltjes, die tijdens deze romantische periode blijven overnachten, hebben wij een leuke verrassing in petto.

VOOR DIT VALENTIJNSWEEKEND (VAN VRIJDAG TOT EN MET DINSDAG)  
BIEDEN WIJ U AAN:

Overnachting met Champagne-ontbijt: € 120,00 voor 2 personen op basis van een tweepersoonskamer. Supplementaire city taks: € 4,50 per persoon per nacht

### **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](http://www.maasmechelenvillage.com))

# VALENTIJSMENU

---

Van vrijdag 10 t/m dinsdag 14 februari serveren wij in

Restaurant *Cornille*

Tartaar van Sint jakobsvruchten  
met sesamvinaigrette

—

Koningspoen  
met gekonfijte citroen en kappertjes

—

Kalfslende met gefruite quinoa,  
boterraapjes, rode ui en salie

—

Red Velvet cake

Prijs: € 60,00

Aangepaste wijnen: € 28,00

Op dinsdag 14 februari wordt het  
diner muzikaal opgeluisterd door  
Close to You.

**Reservatie gewenst**

# VALENTIJSBRUNCH

---

Zondag 12 februari

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



JOCHEN  
**LEËN**



world's finest gems

[www.jochenleen.net](http://www.jochenleen.net)