

eXtract
puur genieten

08

OKTOBER | 2017
FEBRUARI | 2018

Hotel Stiemerheide

Restaurant

De Kristalijn

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 4 nummer 8
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 2017-2018

Voorwoord	03
Culinaire zondagen & Wildmenu	04-05
Slipjacht	06-07
Najaarssensaties	08
Herfstbrunch	09
Interview Paul Kumpen	10-11
Feesten in Stiemerheide	12
Spa Retreat La Forêt	13
Genkerfolies	14-15
Herfstmenu in Restaurant De Kristalijn	16-17
Veerle - bloemiste	18
Sint-Nicolaasbrunch	19
Info Hotel Stiemerheide	20-21
Eindejaar - Kerstdiner	22-23
Kerstbrunch	24
Silvesterdiner	25
Beste Wensen Brunch	26
Eindejaarsarrangementen	27
Sint-Valentijn	28-29
Advertenties	30-32

SERENDIPITEIT

Excuses, het vergt wat oefening om deze titel zonder haperen uit te spreken en ik wil u ook zeker niet beladen met moeilijke woorden maar er bestaat geen eenvoudig klinkend synoniem voor.

Ik ben dan ook meteen wat uitleg verschuldigd. Serendipiteit is de gave om door puur toeval een heerlijke ontdekking te kunnen doen, iets waardevols te vinden waar je in eerste plaats niet naar op zoek bent.

Deze zomervakantie trokken wij, mijn echtgenote en onze 2 dochters, naar het veelbelovende Sri Lanka. Alles keurig uitgestippeld, hotels geboekt, gids gereserveerd....klaar voor de grote ontdekking.

Na het trotseren van de lange wachtrijen op de luchthaven en dito vlucht, werd de eerste dag dan ook wijselijk een rustdag ingelast om daags nadien de bekende "leeuwenrots", vermeld op de werelderfgoedlijst van Unesco, te bezoeken. Bekend om haar ruïne en prachtig zicht bij zonsop en - ondergang. Een tergend langzame en zigzaggende mensenmassa tot aan de top van deze rots deed ons echter meteen besluiten rechtsomkeer te maken. De entreprijs van 30 dollar per persoon zal er zeker voor iets tussen gezeten hebben. Op aanraden van onze gids bezochten wij de ernaast gelegen rots. Zelfde hoogte, zelfde uitzicht, geen ruïne, geen wachtrijen en één tiende van de prijs. Doen.

Genietend van het fenomenaal en wijds landschap, besepte ik per toeval dat het zicht vanaf de mijn-terril hier in Genk/Winterslag er niet voor moest onderdoen. In een ver en sportief verleden heb ik deze terril ooit beklommen met de mountainbike.

Slechts éénmaal en ook tergend langzaam.

Tijdens het verdere verloop van onze trip werd ik ervan doordrongen dat ons Nationaal Park Hoge Kempen minstens de evenknie is van het geroemde Sri Lankaanse natuurschoon.

Bij thuiskomst heb ik meteen mijn wandelschoenen aangetrokken om de pracht van de purperen heide in onze achtertuin te gaan bewonderen. Het is een aanrader om onze betoverende omgeving te verkennen en te ontdekken. De herfstkleuren geven alvast extra cachet. Gegarandeerd geen files, wachtrijen en toegangsprijs. Doen.

Slapen, zwemmen, dineren, lunchen, aperitieven,.... kan u alvast bij ons. Toeval of niet, maar wedden dat u bij ons op leuke culinaire ontdekkingen stuit.

Tot binnenkort.

Jos Schols
Directeur





Restaurant *Corneille*

CULINAIRE ZONDAGEN



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

REEDS MEER DAN 10 JAAR EEN SUCCESVOL ARRANGEMENT!

Elke zondagavond serveren wij in restaurant Corneille een 7-gangen verrassingsmenu waar het team van de Corneille het beste van haar kunnen geeft.

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

* met uitzondering van 1 april 2018 (Pasen)

€ 99,00 p.p. op basis van een standaard tweepersoonskamer

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Snooker
- Vrij parkeren op videobewaakte parking met elektrische laadpaal
- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes

Een ideale cadeautip in de vorm van een stijlvolle CADEAUBON!

WILDMENU

Van 16 oktober tot 23 december serveren wij het beste wat de natuur ons te bieden heeft.

Rillettes van kabeljauw
met mosterdzaadjes en bloemkool

—
Wilde eend
met witlof, beukzwammen en amandelkroketjes

—
"Verloren Brood"
met gekonfijte ananas, kaneel en vanilleroomijs

Prijs: € 38,00

Geselecteerde wijnen : € 18,00

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

ZATERDAG
28 OKTOBER

ZONDAG
29 OKTOBER



SLIPJACHT in Wiemesmeer

SINT-HUBERTUSFEESTEN

Diner & Jachthoornconcert 28 oktober
Vanaf 17u45 verwelkomen wij u in ons sfeervol kader met

Aperitief

—

Sint-jakobsvruchten
met risotto van pompoen
en geroosterde hazelnoten

—

Filet van hert met zoetzure knolselder,
cantharellen en saus van jeneverbes

—

"Verloren Brood"
met gekonfijte ananas, kaneel en vanilleroomijs

—

Mokka

Aansluitend laten wij u vanaf 20u00 in de
prachtig gerestaureerde Sint-Jozef kerk van
Wiemesmeer genieten van een adembenemend
jachthoornconcert "La Vénérerie" onder leiding van
prof. organist Luc Ponet.

Na dit concert wordt er ter plaatse nog een
afsluitdrankje geserveerd.
Wij zorgen voor een gratis shuttle van en naar
Wiemesmeer.

Prijs: € 95,00 per persoon
Inclusief aperitief, de begeleidende wijnen,
waters, mokka, toegangsticket en voorbehouden
plaatsen jachtconcert en afsluitdrankje.

Beleef de slipjacht vanaf de eerste rij. . . .

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
(slip) in de prachtige bossen en heide van het Nationaal Park Hoge Kempen.

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.
Aan boord voorzien wij tal van dranken met hartige en zoete versnaperingen.

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.

Het einde is voorzien omstreeks 17u30.

Prijs: € 90,00 per persoon

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

€ 130,00 voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet

€ 110,00 voor een éénpersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet

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

Najaarssensaties

GENIET van het prachtige herfstdecor in
het **NATIONAAL PARK HOGE KEMPEN**
en van onze
UITZONDERLIJKE AANBIEDINGEN
van 1 oktober tot 1 december

NAJAARSSENSATIE 1

- 1 x 3-gangenmenu in ons restaurant Corneille
- 1 x overnachting in een charmante kamer
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange,
bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato, ...)

Prijs: € 99,00 per persoon op basis van
een tweepersoonskamer.
Reserveert u dit arrangement van zondag op
maandag dan bedraagt de prijs € 91,00 op
basis van een tweepersoonskamer

Inclusief de Najaarssensaties:

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

NAJAARSSENSATIE 2*

- 1 x 4-gangenmenu in ons restaurant De Kristalijn
- 1 x overnachting in een charmante kamer
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange,
bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato, ...)

Prijs: € 126,00 per persoon op basis van
een tweepersoonskamer.
* Geldig van dinsdag tot en met donderdag.
Restaurant De Kristalijn is gesloten van dinsdag
31 oktober tot en met maandag 6 november.

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
junior suite: € 20,00 per kamer per nacht
suite: € 50,00 per kamer per nacht
city taks: € 4,50 per persoon per nacht

HERFST BRUNCH

Zondag 5 november

Combineer deze dag een uitgebreid ontbijt met
een exquise lunch.

Laat u onderdompelen in ons sfeervol herfstdecor
en de kleurenpracht van de feeëriekke omgeving.

Vanaf 10u30 verwelkomen wij u met

- Sprankelend aperitief
- Ovenverse viennoiserie
- Diverse eierbereidingen
- Verse vruchtensappen en smoothies
- Vis en schaaldieren (warm & koud)
- Assortiment charcuterie
- Healthy salades
- Soep
- Koude en warme gerechten
- Artisanale kazen
- Zoetigheden en koffie op maat
- Waters, frisdranken, pils en een wijnbuffet

Prijs all-in (10u30 – 14u30): € 60,00

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

PAUL KUMPEN

VOKA

VOORZITTER

Koken en combineren van ingrediënten is een kunst

Veel eXtract-lezers zijn actief in het zakenleven. Een uitstekende lunch of diner hoort bij de geplogenheden, zeker voor iemand van het kaliber van Paul Kumpen die bijna twee jaar nationaal voorzitter van werkgeversvereniging VOKA is en nog steeds bouwbedrijf Kumpen voorzit.

Wat is voor u essentieel om van een geslaagde zakenlunch te spreken?

Zakelijk buitenshuis eten doe ik voornamelijk uit waardering en respect voor een bepaalde persoon, niet om te “prospecteren” of wat te verkopen. Bereikbaarheid en een vlotte, nabije parkingtoegang zijn belangrijk omdat we allemaal binnen tijdsframes werken die weinig marge toelaten om een parkeerplaats te zoeken, in files terecht te komen... Met een zakenlunch ga je ook gematigd om, het mag geen dagelijkse routine worden. Ik ben liefhebber van een open keuken, dan zie je meteen wat er zich afspeelt, je beleeft de intensiteit van de keukenbrigade een stuk mee. Een stijlvolle inrichting met mooi bestek en aangenaam meubilair zijn eveneens een plus, maar het belangrijkste is de privacy om een rustig, diepgaand gesprek te kunnen voeren zonder meeluisteraars. Anders is het een afknapper, zeker als er dan nog bekenden opdagen die even een babbel komen doen of snel snel wat willen regelen. Een achtergrondmuziekje mag, maar niet te luid of te opdringerig, je moet elkaar immers kunnen blijven verstaan. Dat alles vind ik terug in dit uitstekende restaurant maar ik hou ook wel van de Figaro of de Slagmolen in het Limburgse.

Laten we het hebben over het culinair gebeuren. Wat is uw lievelingsgerecht?

Ik ben een visliefhebber maar voor een combinatie met garnalen smelt ik. Wild kan me ook wel bekoren. Ongepelde paprika's daarentegen lust ik niet want die bekomen me slecht. Een gerecht hoeft helemaal niet te complex te zijn, gepaard met veel wijn; zelfs een dessert hoeft niet. Vandaar ook dat de nouvelle cuisine me niet echt kan begeisteren hoewel ik het vakmanschap van de chef zeker niet in twijfel wil trekken en op uitnodiging pas ik mij wel aan. Het zijn echter de pure smaken die me écht verleiden.

Is “gezond” eten belangrijk?

(Zonder aarzelen) Zeer zeker, het is erg belangrijk voor mij. Eten doe ik écht graag en dus let ik op de hoeveelheid zodat ik niet te veel eet. Ook de alcoholconsumptie probeer ik te matigen door mijn favoriete aperitief en drankje gin-tonic, in alle mogelijke gin-combinaties – al eens te vervangen door iets niet-alcoholisch. Qua wijnkeuze heb ik een voorkeur voor witte wijn en luister ik graag naar het advies van de sommelier. Ik verkies een wijn uit de regio, ook bijvoorbeeld in Duitsland en Oostenrijk. Een goede wijnkaart vermeldt die streekwijnen. Gaat u voor het dagmenu of steevast voor de kaart? Ik vraag er altijd naar want een dagmenu is meestal snel klaar, gemakkelijker voor de keuken en ook seizoensgericht.

Waarom stoort u zich bij een restaurantbezoek?

Ik vind het niet aangenaam om telkens bekenden te zien die dan een babbeltje komen slaan. Op het vlak van omgangsvormen is de “etiquette” in zijn vroegere betekenis van het woord wat verwaterd maar er moet ook niet overdreven worden op dit vlak: zolang er wederzijds respect is onder de tafelgenodigden, de kleding keurig en het geheel qua uitstraling kwaliteit weerspiegelt, is het ok. Als je jezelf in zo'n model inschakelt, word je ook beter bediend en bekom je een positieve ingesteldheid van iedereen.

Geeft u een fooi?

Altijd en liefst aan de persoon die me bediende, me met respect en sympathie behandelde, me op mijn gemak stelde, zijn of haar job graag doet en alert is, kortom, liefde voor het vak heeft. Fooien maken trouwens deel uit van het loon. Daarom ook een persoonlijke fooi in contanten en niet op de gezamenlijke rekening waarbij een fooi “in de pot” komt. Uiteraard kan er altijd om het even welke reden iets mislopen. Waar ik de mensen ken, zal ik dat discreet melden. Elders zal ik niet snel terugkeren bij ernstige fouten of misstanden. Een uitstekende zakenlunch of –diner heeft zijn prijs, uiteraard. Als daar kwaliteit en gedegen service tegenover staat, is de prijs-kwaliteitsverhouding een minder belangrijk gegeven zonder vanzelfsprekend excessieve uitgaven te willen doen.

U hebt een etentje samen met God. Waarover hebt u het dan?

Ik zou Hem alvast vragen of het waar is dat de rijstap in de hemel met gouden lepeltjes wordt gegeten. Ook zou ik graag Zijn carrièrepad kennen om te weten te komen hoe Hij zoveel aanzien en status heeft kunnen verwerven. Wie mag er aanschuiven aan mijn droomdiner? Gewoon mijn familie, kinderen en kleinkinderen. Hoewel ik graag een culinaire tête-à-tête met Bill Gates, Angela Merkel of Emmanuel Macron zou waarderen of met een topsporter zoals Fernando Alonso.



Uw laatste avondmaal: met welke drank en door wie bereid?

Gewoon garnaalkrokette of een tomate-crevette, bereid door mijn echtgenote en vergezeld van een frisse witte wijn. En mijn moeder kon ik vroeger altijd bellen voor een zalige steak met groenten, liefst schorseneren.

Kookt u zelf al eens en zo ja, wat?

Neen, maar dat is helemaal niet erg want als kookanalfabeet kan ik nergens beter terecht dan thuis. Mijn echtgenote kookt erg graag én uitstekend en heeft een collectie van omzeggens 500 kookboeken die ze daadwerkelijk raadpleegt. Wat kan een man zich nog meer wensen?

[Paul Kumpen koos voor tomatensap als aperitief, sardines met venkel en dille als voorgerecht en tarbot met artisjok en kalfsjus als hoofdgerecht. Hij dronk er een glas witte wijn bij – Mercurey, Dom. Raquillet van 2015 - en sloot af met een mokka en versnaperingen.]

Zeg JA tegen Stiemerheide

Vernieuwde feestzaal!

Ons Engelse Hof, de Wintertuin en de vernieuwde feestzalen Van Doren en Minders bieden de mogelijkheid uw gasten in een exclusief kader te verwelkomen. De romantische lichtinvallen en het fabuleuze uitzicht over de weidse natuur zullen zeker extra cachet geven aan uw huwelijksfeest. Onze feestzalen Van Doren en Minders zijn voorzien van airco. Recepties kunnen ook plaatsvinden op onze prachtige terrassen. Uw gasten hebben de mogelijkheid te overnachten in charmante kamers met uitgebreid ontbijt.

Dit alles, gecombineerd met onze persoonlijke gastvrijheid, hartelijke service, de exquise gastronomie en de prachtige decoraties, zal zeker bepalend zijn voor het welslagen van uw onvergetelijke dag.

Contacteer Sarah, Raquel of Bo voor een vrijblijvende offerte op maat.



www.stiemerheide.be/feestelijk

SPA RETREAT

LA
FORÊT

Take a breath

SPA RETREAT LA FORÊT

- Twee verdiepingen Wellness: 1,350 vierkante meter
- Le GYM: 'Members Only' fitness club & personal coach
- Gelaatsverzorgingen | Massages | Signature treatments
- Huidverzorging | Huidverbetering | Dermatologie

Een nieuwe
'lifestyle experience'
in ons zusterhotel
Domaine La Butte aux Bois



Voor hotelgasten van Hotel Stiemerheide zijn er gunstige voorwaarden. Contacteer ons hieromtrent.
Paalsteenlaan 90 • B-3620 • Lanaken • Tel.: +32 (0) 89 73.97.70 • info@labutteauxbois.be • www.labutteauxbois.be

Vrijdag 10 november

GENKERFOLIES 15 JAAR

Muzikale en culinaire avond

Muzikale en
culinaire happening
van Rotary Genk



Genkerfolies 2017 ondersteunt voor het vijfde jaar de KRC Genk Welzijnscup. Deze organisatie binnen het community project FRZA! bereikt 100 tot 120 zeer kwetsbare geplaatste jongeren. Daarnaast krijgt ook Sint-Vincentius Genk de steun als tweede project. Sint-Vincentius zet zich in om minderbedeelden uit de regio tegemoet te komen, en dit zonder onderscheid of vooroordelen, en hen zowel morele als concrete, materiële hulp toe te dienen.

Als derde project staat Bethanië in de aandacht. Bethanië werkt met kinderen en jongeren tussen 3 en 21 jaar met gedrags- en emotionele problemen en wil voor deze kinderen en hun gezinnen vraaggerichte en kwaliteitsvolle zorg bieden.

CULINAIRE VERWENNERIJEN EN AMBIANCE NATUURLIJK!

PIANO CLUB

- Party Table Band
- Paul Steegmans & Willy Appermont

JAZZ-CLUB

- Some3else
- Oakcity Jazzband

AMBI CLUB

- Polly et les Quatre Snaar
- Radio Guga
- Domino

LOUNGE CLUB

- Señor Funk plays vinyl
- DJ Señor Funk



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
- Gin tonic
- Witte wijn
- Bio-appelsap

Met volgende verfijnde hapjes

- Parmezaankroketje met mayonaise van gebrande paprika
- Fregola met tomaat, radijsjes en avocado
- Zalm met witlof, gepekeld mosterd en appel
- Risotto met bospaddestoelen, peterselie en Parmezaan
- Varkenswang met aardappel, zuurdesem en ui
- Bisque van garnalen met peterselieschuim

Aansluitend stellen wij volgende buffetten op

- Pompoensoep met brokkelkaas en croutons
- Normandische oesterkar met roggebrood, citroen en zwarte peper
- Penne met mosselen, geuze en preiringen
- Waterzooi van kabeljauw met kokkels, curry en kokos
- Parelhoen met groene kool, spek, zilveruitjes en dragon
- Medallions van hert met witlof, stoofpeertjes en veenbessen

Dessertbuffet

- Ganachetaart
- Citroentaart met Engelse meringue
- Panna cotta van vanille met olijf
- Riz condé met saffraan
- Chocolademousses
- Fruits Versailles met sabayon
- Appelstrudel met amandelroomijs
- Mascarpone met crumble van speculoos

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, dranken en eten inbegrepen:.....€ 90,00
"Late Night" ticket van 22u30 tot 02u30, dranken inbegrepen:.....€ 45,00
"All-in" ticket + overnachting in tweepersoonskamer en ontbijt:.....€ 140,00 p.p.
Toeslag voor een éénpersoonskamer:.....€ 35,00

HERFSTMENU

in Restaurant De Kristalijn

van 17 oktober tot en met 23 december

Restaurant De Kristalijn is gesloten van:
dinsdag 31 oktober tot en met maandag 6 november 2017
dinsdag 26 december 2017 tot en met maandag 8 januari 2018

Sint-jakobsvrucht
butternut, passievrucht en witlof

Kabeljauw – Gillardeau
zeekraal, spinazie en mousseline

Patrijs (*)
(tot 24 november)
Fazant (*)
(vanaf 24 november)
schorseneren, ui en postelein

Varkenswang (**)
knolselder, zwarte truffel en Oud Brugse

Haas
rode biet, pastinaak, mosterd en walnoot

Chocolade
duindoornbes, fleur de sel en amandel

4-gangen € 65,00 | 5-gangen* € 80,00 | 6-gangen** € 95,00

Restaurant
De Kristalijn

Michelin:   

GaultMillau: 16/20 

DeltaGids:  



VEERLE NELISSEN BLOEMEN KLEUREN JE LEVEN

Veerle verzorgt voor ons wekelijks de bloemen- en planten.

Haar inspiratie en kunstzinnige creaties geven een upgrade aan ons interieur en zijn mede bepalend voor de stemming en het welbehagen van onze gasten. Aan ons om haar hiervoor in deze Extract eens extra in de bloemetjes zetten.

Veerle is letterlijk tussen de bloemen opgegroeid

referenties voorleggen. Eentje die kan tellen is het huwelijk van Filip en Mathilde, dat zij tezamen met de wereldbekende bloemenkunstenaar Daniël Ost mocht verzorgen.

Voor Stiernerheide en De Kristalijn is zij wekelijks een bron van inspiratie om de sfeer en het interieur perfect te laten harmoniëren met de natuur, seizoenen en vooropgestelde thema's. Haar stijl is puur, natuurlijk en minimalistisch maar met oog voor detail.



en heeft de passie geërfd van haar ouders, die een bloemenhandel uitbaatten. Na haar studies aan de tuinbouwwaksschool in 's-Hertogenbosch volgde zij nog tal van lessen en cursussen over binnenhuisdecoratie, creativiteit en bloemschiktechnieken. Met deze kennis en haar grenzeloze passie had zij meer dan voldoende bagage om haar eigen zaak te starten. Als freelance zelfstandig fleuriste kan zij mooie

Zij geeft tevens workshops en begeleidt diverse evenementen. Ook toekomstige bruidsparen kunnen een beroep op haar doen om de belangrijkste dag van hun leven perfect aan te kleden.

Wij hopen nog op een langdurige en prettige samenwerking. Bedankt Veerle!

www.veerlenelissen.be



Zondag 3 december

Sint - Nicolaasbrunch

Wij verwelkomen u vanaf 12u00

Hoog bezoek tijdens deze brunch. . .

Deze dag zal de Sint de nodige aandacht besteden aan elke kleine of grote kapoen.

Natuurlijk hebben zijn Zwarte Pieten voor de jongste generatie tal van verrassingen en lekkernijen in petto.

Wij verrassen u met tal van koude en warme gerechten in buffetvorm, een heerlijke soep en een grandioze parade van huisbereide lekkernijen.

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

Prijs: € 49,00 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



Hotel Stiemerheide

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

BELEVEN

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna en sanarium
- Wandelroutes
- Fiets- en mountainbikeroutes
- Verhuur van (electrische) fietsen en mountainbikes
- 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
- Uitgebreid ontbijtbuffet

RESTAURANT CORNEILLE

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

IDYLLISCHE FEESTEN

- Elegante feestzalen (airco)
- 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

Sfeer en verwennerij tijdens de Kerstbrunch, Kerstdiners,
het spetterend Silvesterdiner en de "Beste Wensen Brunch"

IT'S THE
MOST
wonderful
TIME OF THE
YEAR



WIJ WENSEN U ALVAST EEN SFEERVOLLE KERST EN
EEN GELUKKIG, GEZOND EN VOORSPOEDIG 2018

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

MENU

Creatie van runds en koningskrab
met soja en citrus

Kabeljauwrug met oester,
zeekraal, spinazie en saus Hollandaise

Duif "Anjou"
met pastinaak, ui, wortel en gepekeld mosterd

Yoghurt met abrikoos en
gekarameliseerde walnoten

Chocolade Guanaja
met vanillerooms en gekonfijte sinaasappel

Prijs: € 77,00

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

Kerstbrunch



Maandag 25 december Dinsdag 26 december

In ons stemmig Kerstkader verwelkomen wij u vanaf 12u00 met overheerlijke koude- en warme gerechten in buffetvorm, een verfijnde velouté 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: € 58,00 exclusief dranken
€ 89,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen,
waters, frisdranken en mokka

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



Zondag 31 december

SILVESTER DINER

Op zondag 31 december 2017 nemen wij vanaf 19u00 alvast een spetterende en feestelijke start om het nieuwe jaar goed in te luiden.

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

2018 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.

MENU

Kreeft
met bloemkool, pijnboompitten en appel

Tarbot
met flespompoen, wortel en gezouten citroen

Sint-jakobsvrucht met schorseneren,
winterpostelein en bouillon van aardpeer

Filet van hert
met knolselder, witlof, specerijen en port

Javanais met chocolade
gezouten karamel en hazelnoot

Champagne Gosset, brut

BESTE WENSEN Brunch



IN STIEMERHEIDE

Traditiegetrouw verwelkomen wij u met veel enthousiasme op maandag 1 januari vanaf 12u00 met Champagne Gosset, brut.

Wij wensen elkaar, met een glas in de hand, een vreugdevol jaar toe.

Aansluitend presenteren wij u luxueuze, feestelijke koude- en warme buffetten en een keuze aan overheerlijke desserts.

€ 63,00 inclusief Champagne-aperitief en exclusief alle andere dranken

€ 92,00 inclusief Champagne-aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka

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

Maandag 1 januari

serveren wij vanaf 19u00 ons 4-gangen Silvestermenu in Restaurant Corneille.

EINDEJAARS-ARRANGEMENTEN

Geniet van ons uniek aanbod

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

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
- badjas en slippers
- 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



Sint-Valentijn

LUNCH • BRUNCH DINER • WEEKEND

Van 9 februari t/m 14 februari

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

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

LOVE

Voor dit Valentijnsweekend
(van vrijdag tot en met woensdag) bieden wij u aan:

Overnachting met attentie en Champagne-ontbijt:
€ 125,00 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)



Van vrijdag 9 t/m woensdag 14 februari serveren wij
ons Valentijnsmenu in Restaurant

Taartje van tonijn
met komkommer, pickels en quinoa

—
Zeeduivel
met prei, ui, mosterd en bieslook

—
Eendenborst met wortel,
shiitake, citroengras en sinaasappel

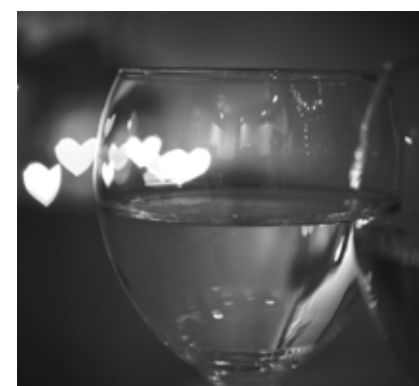
—
Cheesecake met mango,
speculoos en chocolade

Cornille

Prijs: € 60,00
Aangepaste wijnen: € 28,00

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

VALENTIJNSMENU



VALENTIJNSBRUNCH

Zondag 11 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

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



de Zeeuwse platte oesters van **FISHXL** gaan
dagelijks vers naar de klant



De Zeeuwse platte kent veel benamingen: van simpelweg 'platte' tot belon, flat oyster of native oyster. Het zegt iets over zijn internationale uitstraling. De Zeeuwse platte is dan ook een ware delicatessie die wereldwijd zeer geëerd is. Het kweken van de Zeeuwse platte is een arbeidsintensief proces en enkel de meest ervaren kwekers beheersen de stiel.



WWW.FISHXL.NL



Hét adres voor maatkeukens & designmeubelen

Jarenlange ervaring, grote kennis en een uitgebreid machinepark. Met deze combinatie geniet Schrijnwerkerij Thoelen in Stevoort een onovertroffen reputatie.



THOELN nv Interieurbouw
Kolmenstraat 139 ■ 3512 Stevoort
Tel. 011/31.20.54 ■ johan.thoelen@skynet.be



GROEP Q ERWIN CLAES
INTERIEURARCHITECTUUR

Uit dank voor de steeds prettige samenwerking van de afgelopen 25 jaar met eigenaar, management en personeel van zowel Hotel Stiemerheide als Domaine La Butte aux Bois.



Hotel STIEMERHEIDE – Restaurant De KRISTALIJN | mei 2011



Domaine La Butte aux Bois – Restaurant La Source | dec. 2016

Sportlaan 39 • 3545 Halen
tel. 0475-84 39 79 • erwin@groepq.be

Geef jezelf wat meer ruimte



Bijverdienen in de horeca?
Sterk in studentenwerk: zaalpersoneel, hostessen, eventmedewerkers ...

Specialist in horeca, office en sales personeel



Kwakkelstraat 2
3500 Hasselt
tel. 011/ 45 66 90
vdet@vdet.be
horeca@vdet.be

Dranken Willems
Uw drankencentrale in Lanaken

Uitgebreid assortiment: ■ Wijnen en likeuren
■ Frisdranken ■ Geestrijke dranken
■ Bieren (ruime keuze) ■ Groot assortiment Gin

Tevens verhuur en installatie van feestmateriaal zoals:
tap, tafels, stoelen en koelkasten.



Heuvelstraat 59
3620 Lanaken
Tel. 089/71.41.76
www.drankenwillems.be
info@drankenwillems.be



www.jochenleen.net

JOCHEN
LEËN