

eXtract

puur genieten



09

MAART - 20
SEPTEMBER 18

LICHT

Ik hou van ieder seizoen. Elk jaargetijde heeft zijn charme. Ja, ook vries-temperaturen en sneeuwbuien kunnen mij bekoren. Overwinteren in de Mediterrane streken voor wat extra zon, zal normaliter nog niet meteen aan mij besteed zijn. Normaliter. Deze winter bevroop mij nochtans vaak het gevoel om deze mening te herzien. De sombere, donkere, natte wintermaanden zijn hier de oorzaak van. Licht, daar ontbrak het aan! Een straaltje zon, blauwe vrieslucht en weerkaatsende sneeuwtoppen waren nergens te bespeuren. Regen en vooral wolken hadden de overhand. Weg licht . Ik wil niet beweren dat je er haast van in een depressie sukkelt, maar vrolijk word je er zeker niet van. Zuiderse atmosferen flitsten de afgelopen maanden toch regelmatig door mijn hoofd.

Tijdens de schaarse heldere dagen werd mijn humeur dan ook meteen tot flink boven het vriespunt gepompt. Tegelijkertijd wordt je goesting aangewakkerd en borrel je van creativiteit. Gelukkig, dit waren dan ook de momenten om onze nieuwe Extract samen te stellen.

Ons restaurant De Kristalijn stond afgelopen najaar weer in de schijnwerpers. De culinaire gids Gault&Millau kende ons een extra half punt en een derde koksmuts toe. Voortaan prijkt de score van 16,5/20 op onze gevel! Ook restaurant La Source van ons zusterhotel La Butte aux Bois werd door Michelin bekroond met een tweede ster en staat daarmee op het eerschavot in de culinaire wereld. Dikke proficiat!

Vanaf dit jaar zal Koen Somers, chef-kok van restaurant De Kristalijn, ook zijn licht laten schijnen over de keuken van ons hotel. Van nu af aan is hij executive chef van Stiernerheide en De Kristalijn. Uiteraard zal hij nog steeds prominent achter het fornuis in De Kristalijn aanwezig zijn, maar zijn inbreng zal Stiernerheide een nieuw en verfrissend elan geven. Voor de lente en de zomer heeft hij alvast lichte en verfijnde creaties bedacht die menigeen zullen bekoren.

Wij zetten wederom ons beste beentje voor om uw welbehagen tijdens uw verblijf bij ons omhoog te krikken. Wedden dat het een prachtig voorjaar en een heerlijke zomer wordt en de zon op onze terrassen weer massaal van de partij zal zijn? Hopelijk met u. Allicht wel.

Jos Schols
Directeur



04

Pasen in
Stiernerheide

14

Moederdag



17

Summer Grill
Afternoon

22

Proevertjeszondag



Lente & Zomer 2018

2	Voorwoord	12	Verbouwing feestzalen
3	Agenda	13	Een droomhuwelijk
4	Paasbrunch	14-15	Moederdag
5	Paasdiner Restaurant Corneille	16	Maak kennis met ons Salesteam
6	Paasarrangement	17	Summer Grill Afternoon
7	Paaslunch Restaurant de Kristalijn	18-19	Interview met Jan Peumans
8-9	Plantaardige oliën	20-21	Zomer Midweek Deal
10	Culinaire zondag	22-23	Proevertjeszondag
11	Lentedeals	24	Info Stiernerheide

Feestelijke PAASbrunch

zondag 1 april
maandag 2 april

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

Voor de kinderen heeft de Paashaas ook dit jaar een leuke verrassing in petto.

Begeleide animatie voor de kinderen

- Springkasteel
- Kindergrime en glittertattoos
- Ballonnenclown
- XL-games

Prijs:

€ 58,00 excl. dranken

€ 90,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka

Voor de kinderen rekenen wij € 3,90 per levensjaar (t/m 15 jaar) incl. dranken

RESERVATIE GEWENST



vrijdag 30 maart
zaterdag 31 maart
zondag 1 april
maandag 2 april

Verrukkelijk PAASdiner



Vanaf 19u00 serveren wij tijdens deze Paasdagen ons Paasmenu in restaurant Corneille

Koningskrab met avocado,
mierikswortel en radijs

—
Zeeduivel met venkel, romanesco,
en zachte curry

—
Kalfsentrecôte met groene groentjes,
waterkers, mosterd en cashewnoten

—
Chocoladebrownie met gegrilde ananas,
limoen crème en roomijs van pistache

RESTAURANT
Corneille

Prijs: € 65,00

RESERVATIE GEWENST

van vrijdag 30 maart
t/m maandag 2 april

PAAS ARRANGEMENT



WIJ LATEN U GRAAG GENIETEN VAN:

- 1 x champagne-aperitief Gosset Brut
- 1 x 3-gangenmenu in restaurant Corneille
- 1 x 4-gangen Paasmenu in restaurant Corneille
- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid champagne-ontbijt

€ 245,00 p.p. (*)

op basis van een tweepersoonskamer

* city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Indien u tijdens deze Paasperiode (31 maart tot en met 2 april) dineert in restaurant Corneille of op Paaszondag luncht in restaurant De Kristalijn, rekenen wij voor uw overnachting slechts € 125,00 (*) voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet met champagne.

Van Paasmaandag 2 april op 3 april bieden wij u een tweepersoonskamer aan voor de prijs van € 105,00 (*) inclusief uitgebreid ontbijtbuffet.

Inclusief uw verblijf

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna & snooker
- Badjas en slippers
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Wandel- en fietsroutes vertrekkend vanaf de voordeur
- Verhuur van (elektrische) fietsen & mountainbikes
- Nationaal Park Hoge Kempen
(www.nationaalparkhokekempen.be)
- Maasmechelen Village Outlet
(www.maasmechelenvillage.com)
- Blotevoetenpad Zutendaal
(www.lieteberg.be/blotevoetenpad)

PAASlunch in Restaurant De Kristalijn zondag 1 april

Dorade

witte kool, komkommer, quinoa en sesam

Zeetong

radijs, raap, morille en peterselie

Langoustine

artisjok, groene asperges, ui en waterkers

Lam

aubergine, paprika, miso en geitenyoghurt

Chocolade "puur"

karamel, pinda en fleur de sel

Prijs: € 95,00

Wij ontvangen u vanaf 12u00
Reservatie gewenst

Restaurant
De Kristalijn

Restaurant De Kristalijn is gesloten van:
- dinsdag 3 april tot en met maandag 9 april
- vrijdag 27 juli tot en met maandag 13 augustus

Verrijk uw Keuken met Olie

EEN GEZONDE KEUZE

Plantaardige olie, afkomstig uit geperste zaden en vruchten en die speciaal voor de consumptie geproduceerd wordt, is gezond. Je moet er uiteraard geen glazen vol van drinken maar ze zijn onmisbaar voor je lijf. Welke olie voor welke bereiding? Weet u niet welke olie te kiezen? Hierbij een overzicht en leidraad met de verschillende eigenschappen.



ARACHIDEOLIE

Een van de meest stabiele oliën voor frituur. Voor koude bereidingen zijn er oliën die beter geschikt zijn. (frituren – wokken, braden en bakken – salades en vinaigrettes)

ARGANOLIE

Verfijnde olie met rijke, nootachtige smaak. Uitsluitend te gebruiken voor koude bereidingen, mag niet worden opgewarmd. (salades en vinaigrettes)

DRUIVENPITOLIE

Vrij neutraal van smaak. Kan zowel koud als warm gebruikt worden. Is uitstekend voor fonduebereidingen en eigengemaakte mayonaise. (frituren – wokken, braden en bakken – salades en vinaigrettes)

HAZELNOOTOLIE

Bezit een fijne, uitgelezen smaak die zich bijzonder goed leent om salades op smaak te brengen. (salades en vinaigrettes)

KOKOSOLIE

Is goed bestand tegen hoge temperaturen en is dus ideaal voor warme bereidingen. (frituren – wokken, braden en bakken)

KOOLZAADOLIE

Goede bron van omega 3, relatief goedkoop. Ideaal geschikt voor vinaigrettes en koude sausen. (salades en vinaigrettes)

LIJNZAADOLIE

Het rijkst aan omega 3, maar de nootachtige smaak bevalt niet iedereen. Daarenboven bevat de olie weinig vitamine E en biedt dus weinig bescherming tegen oxidatie. Vooral geschikt voor koude bereidingen of om het gehalte omega 3 in oliemengsels te verhogen. (salades en vinaigrettes)

MAÏSOLIE

Vrij neutrale olie geschikt voor alle gebruik. Voor koude sausen of vinaigrettes is een olie die meer omega 3 bevat wellicht meer aangewezen. (wokken, braden en bakken – salades en vinaigrettes)

NOTENOLIE

Heeft een vrij uitgesproken smaak die in vinaigrettes goed tot zijn recht komt. Rijk aan omega 3. Opgelet: wordt vlug ranzig, koop daarom in kleine hoeveelheden aan. (salades en vinaigrettes)

OLIJFOLIE

De ster van de mediterrane voeding. Goed voor alle gebruik. Zeer uitgebreid gamma van smaken, van zeer zacht tot zeer uitgesproken. De neutrale olijfolie wordt gebruikt om te frituren, wokken, bakken of braden. De verfijnde extra vierge is enkel voor koude bereidingen zoals, salades en vinaigrettes.

POMPOENPITOLIE

Verfijnde olie met nootachtig aroma is uiterst geschikt koude bereidingen. (salades en vinaigrettes)

SESAMOLIE

Deze sterk smakende olie is meer geschikt voor warme bereidingen. Vrij specifieke smaak, geeft een Aziatisch tintje aan wokbereidingen. (wokken, braden en bakken – salades en vinaigrettes)

SOJAOLIE

Goede bron van omega 3. Goedkope neutrale olie die eerder geschikt is voor koude bereidingen. (salades en vinaigrettes)

TARWEKIEMOLIE

Het rijkst aan vitamine E, maar vrij duur. Vooral geschikt voor koude bereidingen of om de aanbreng van vitamine E in een oliemengeling te verhogen. (salades en vinaigrettes)

ZONNEBLOEMOLIE

Geschikt voor alle gebruik, hoewel er voor koude sausen of vinaigrettes beter voor een omega 3-rijke olie gekozen wordt. Rijk aan vitamine E. (wokken, braden en bakken – salades en vinaigrettes)

Elke ZONDAG van het jaar een bijzonder CULINAIR arrangement met GRATIS OVERNACHTING*

CULINAIRE ZONDAGEN: REEDS MEER DAN EEN DECENNIUM EEN BUITENGEWOON ARRANGEMENT.

Iedere zondagavond serveert het keukenteam van restaurant Corneille een 6-gangen verrassingsmenu.

De zinnenprikkende culinaire creaties gecombineerd met een gratis overnachting (zondag op maandag) inclusief uitgebreid ontbijtbuffet, maken van de zondag een echte hoogdag.

*met uitzondering van: 1 april (Pasen)

Prijs: € 99,00 p.p. (exclusief dranken)
op basis van een tweepersoonskamer
city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Inclusief uw verblijf

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna
- Snooker
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Nationaal Park Hoge Kempen met veel wandel-, fiets- en mountainbikeroutes, vertrekkend vanaf onze voordeur
- Gratis videobewaakte parking
- Blotevoetenpad Zutendaal (www.lieteberg.be/blotevoetenpad)
- Maasmechelen Village Outlet (www.maasmechelenvillage.com)
- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes

RESTAURANT
Corneille



Lente DEALS

van 21 maart tot 20 juni
(met uitzondering van 31 maart-1 & 2 april)



LENTEDEAL "BAR-TERRAS"

1x 3-gangenmenu in onze sfeervolle bar
of op ons gezellig terras
1x overnachting in een charmante **** kamer
1x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange, smoothie
bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato, . . .)

€ 93,00 p. p. op basis van een tweepersoonskamer
Reserveert u dit arrangement van zondag op maandag dan
is de prijs € 83,00 op basis van een tweepersoonskamer

LENTEDEAL "CORNEILLE"

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

€ 102,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer
Reserveert u dit arrangement van zondag op maandag dan
is de prijs € 92,00 op basis van een tweepersoonskamer

LENTEDEAL "KRISTALIJN" (*)

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

€ 115,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer

Inclusief bij deze deals

- Grootste hotelbinnenzwembad 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
- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes

Verlengingsnacht

€ 55,00 per persoon
op basis van een tweepersoonskamer in combinatie met
één van bovenstaande deals
Supplement per nacht:
éénpersoonskamer: € 40,00 per nacht
junior suite: € 20,00 per kamer per nacht
suite: € 50,00 per kamer per nacht
city tax: € 4,50 p.p.p.n.

*geldig van dinsdag tot en met vrijdagmiddag

Restaurant De Kristalijn is gesloten dinsdag 3 april tot en met maandag 9 april

Feeërieke feestzalen

Prachtige entourage



December l.l. werden onze feestzalen in een nieuw kleedje gestoken. In twee weken tijd ondergingen zij een ware metamorfose. Het luxe tapijt, het stijlvolle behang, de sfeervolle verlichting en de vergrote ramen geven onze zalen een nieuw, betoverend elan met een hedendaagse uitstraling.

Wenst u een feest te organiseren? Breng ons zeker een bezoek om de zalen te bezichtigen of contacteer ons voor een offerte op maat.

Vanaf augustus zijn onze suitekamers aan de beurt voor een volledige renovatie. Aan luxe, comfort, charme en sfeer zal het zeker niet ontbreken...

Tevens voorzien wij op onze videobewaakte parkeerplaats extra laadpalen. Breng voortaan zorgeloos met uw elektrische wagen een bezoek aan ons. Uw actieradius wordt alvast gegarandeerd!

Een Droomhuwelijk

De perfecte dag



Het 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. Uw receptie kan geserveerd worden op onze prachtige terrassen. De huwelijksceremonie kan plaatsvinden op ons terras of in een sfeervolle zaal. 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.

MOEDERDAG zondag 13 mei

VERWEN

Brunch



DE DAG OM MOEDER TE VERWENNEN

Vier Moederdag! Een traditie die in ere gehouden moet worden. Voor wat een moeder voor haar kinderen en haar gezin betekent, zou het haast iedere dag moederdag moeten zijn. Daarom is dit de uitgelezen dag om haar extra in de watten te leggen. Combineer tijdens deze Moederdagbrunch een uitgebreid ontbijtbuffet met diverse buffetten en overheerlijke gerechten die aan tafel geserveerd worden.

Wij ontvangen u van 10u30 tot 14u30

♥ sprankelend glas Cava ♥ verse vruchtensappen & smoothies ♥ ovenverse viennoiserie ♥ diverse eierbereidingen ♥ koude gerechten in buffetvorm ♥ healthy salades ♥ exquisite warme gerechten aan tafel geserveerd ♥ artisanale kazen ♥ zoetigheden en koffie op maat

DRANKENBUFFET MET KEUR AAN
WIJNEN ZIJN INCLUSIEF.

KORTOM... zoals een echte brunch hoort te zijn!

Prijs all-in (10u30 – 14u30): € 55,00 p.p. | Kinderen: € 3,50 per levensjaar

Maak kennis met ons SALESTEAM

Voor info betreffende het organiseren van uw huwelijksfeest, familiebijeenkomst, seminars of een uitje met vrienden, neem contact op met één van onze salesmedewerksters. Zij staan 7/7 dagen ter uwer beschikking en zijn uw aanspreekpunt om alles in goede banen te leiden. Contacteer hen voor een afspraak of een offerte op maat. Met een glimlach worden alle mogelijkheden met u besproken.

Tel. +32 89 355 828 - www.stiernerheide.be



Sarah Willems
Sales Manager

Werkzaam in Stiernerheide sinds september 2016
Oogappels: dochters Gaëlle en Morgane
Passie: interieurinrichting, gezonde voeding en joggen
Houdt van: gezellig ontbijten met vriendinnen en citytrips
sarah.willems@stiernerheide.be



Bo Minten
Jr. Sales Manager

Werkzaam in Stiernerheide sinds september 2017
Oogappel: haar stoere chihuahua Guus
Passie: snowboarden, saxofoon spelen en lekker eten
Houdt van: haar vriend Leendert en het mooie Zuid-Afrika
bo.minten@stiernerheide.be



Raquel Voorjans
Jr. Sales Manager

Werkzaam in Stiernerheide sinds februari 2012
Oogappel: dochtertje Férise
Passie: paardrijden
Houdt van: haar echtgenoot Bert, Zuid Frankrijk en haar liefvallige pitbull Nana
raquel.voorjans@stiernerheide.be



ZONDAG 12 AUGUSTUS Summer GRILL AFTERNOON

Deze namiddag is Stiernerheide de geknipte setting om u te laten proeven van zomerse sferen. Uw vakantiegevoel zal deze dag zeker verlengd worden en mocht u nog niet vertrokken zijn, wordt het alvast een opwarmertje voor uw deugddoend verlof.

Vanaf 16u00 verwelkomen wij u met mock- en cocktails, frisse, fruitige bieren, Cava, wijnen, ... borrelgarnituur en fingerfoods.

Op de grill zullen zeker kreeft, runderribeye, lamsbout, ... en tal van andere verfijnde schaaldieren, vis- en vleessoorten niet ontbreken. Dit alles gecombineerd met frisse salades, verfijnde dressings en een buffet met overheerlijke desserts.

Chef-kok Koen Somers garandeert alvast er een culinair grillfestijn van te maken!



Prijs: € 80,00

Incl. aperitief, mock- en cocktails, aangepaste wijnen, zomerse bieren, waters, fris en mokka, allen à volonté geserveerd van 16u00 tot 21u00.

JAN PEUMANS

VOORZITTER VLAAMS PARLEMENT

Als voorzitter van het Vlaams Parlement staat Jan Peumans boven het partijpolitiek gebeuren van dat halfroond, staat hij boven de meerderheid en sabelt zelfs als eerste burger van Vlaanderen de regering neer als het moet. Tevens is hij “gedelegeerd bestuurder” van dat parlement: hij bepaalt er mee de gang van zaken, heeft zijn zeg over en inbreng in allerlei werkingsbudgetten... Zelf bestempelde hij zichzelf acht jaar geleden in het weekblad “Knack” als “een moeilijke mens met een uitgesproken mening”. Een ideale voorzet voor open doel om gastronom Peumans over zijn culinaire inzichten aan de tand te voelen.

Wat is voor u een geslaagde professionele lunch?

Een goede bereikbaarheid en parkeergelegenheid zijn een voordeel. Een buitenteras voor de mooi weer-dagen ook. Alsook een gastheer of –vrouw die iedereen zich thuis laat voelen, vriendelijk en deskundig. Een apart rooksalon hoeft niet. Sinds ik enkele jaren geleden gestopt ben met roken, is mijn smaakvermogen er met rasse schreden op vooruit gegaan. Nu vind ik alles rond roken wat vies... hoewel, een goede sigaar zou me nog kunnen bekoren.

Een gezellig karakter is ook een troef. Wat rustige loungemuziek op de achtergrond,

mooie aankleding met bijvoorbeeld linnen tafellakens, allemaal elementen die bijdragen tot een geslaagde lunch. GSM-gerinkel vind ik storend en van weinig respect getuigen voor de andere aanwezigen. Mijn bekend hoofd maakt dat er soms mensen ongevraagd een babbel komen slaan, dat is niet zo erg maar het breekt wel de dynamiek van het onderhoud met je tafelenoot. Een open keuken mag maar hoeft niet, het is de gesprekspartner waar je naar kijkt die het belangrijkst is.

Toegegeven, ik ben bevoordeeld want we hebben in het Vlaams Parlement een daktuinrestaurant. Erg gemakkelijk: ik hoef me niet te verplaatsen in het Brusselse voor een professionele lunch en er is een eigen parking. En u zult het niet geloven maar ik heb nog altijd mijn oude, getrouwe boterhammendoos met grijze boterhammen en vegetarisch beleg bij, boterhammen die ik dan bijvoorbeeld in de auto kan opeten als er geen lunch of diner op het programma staan.

Wat is uw lievelingsgerecht?

Als flexitariër eet ik omzeggens alles maar voornamelijk vis en vegetarisch. Ik ben verzot op tomaten, mijn liefde voor de Italiaanse keuken is dan ook voor de hand liggend. Kalfsvlees, kalfszwezerik, varkenswang en zo laat ik liever links liggen. Om overdaad te vermijden door de talrijke

professionele lunches probeer ik diners te vermijden alsook desserts te vervangen door koffie. Maar dat zal een moeilijke opgave zijn in dit huis met een chef die bakkerszoon is en zalige desserts op tafel tovert. “Nouvelle cuisine” is niet echt aan mij besteed, de klassieke keuken is prima. Een coupe champagne als aperitief, een maaltijd met de beste, nobele producten en een glas aangepaste wijn bij elk gerecht, meer moet dat niet zijn.

Is “gezond” eten belangrijk?

Zeker weten. We kopen uit ecologische overwegingen consequent bio-voeding, meestal in een winkel in het Luikse waar producenten rechtstreeks leveren. Veel beter voor het milieu als de afstand producent-consument zo klein mogelijk is. Wat duurder maar vermits ik flexitariër ben en weinig vlees eet, compenseert dat het prijskaartje voor de bio-voeding. (Nadrukkelijk) Ik respecteer voedsel. Op internaat bij de Kruisheren in Maaseik tijdens mijn middelbaar heb ik alles leren eten en daarom kan ik er niet tegen dat we met zijn allen toch nog zoveel voedsel wegkieperen. Eén van de redenen om een goed doel zoals de Limburgse voedselbanken te steunen.

Gaat u voor het dagmenu of steevast voor de kaart?

Ik laat me steevast leiden door de aanbevelingen van de chef voor die dag.

Geeft u een fooi?

Altijd, uit respect voor een goede service en het harde werk maar dat wordt wat ingewikkelder met die elektronische betalingen.

U hebt de kans een etentje te beleven met iemand die erg speciaal op u overkomt. Wie zou dat kunnen zijn?

Ik denk aan de Turkse president Erdogan om te weten wat de drijfveren achter zijn beleid zijn. Ook met de Koningin van Zweden, een heel charmante dame die niet van adel is, denk ik dat het een aangenaam onderhoud zou zijn net als met de Nederlandse Eurocommissaris Frans Timmermans, een Maastrichtenaar.

Uiteraard ga ik ook al eens uit eten met de kinderen en kleinkinderen. En na mijn favoriet tijdverdrijf – wandelen in de Ardennen – de dag afsluiten in één van de fijne adresjes die ik er ken met authentieke gerechten en lekkere streekbieren, de max.

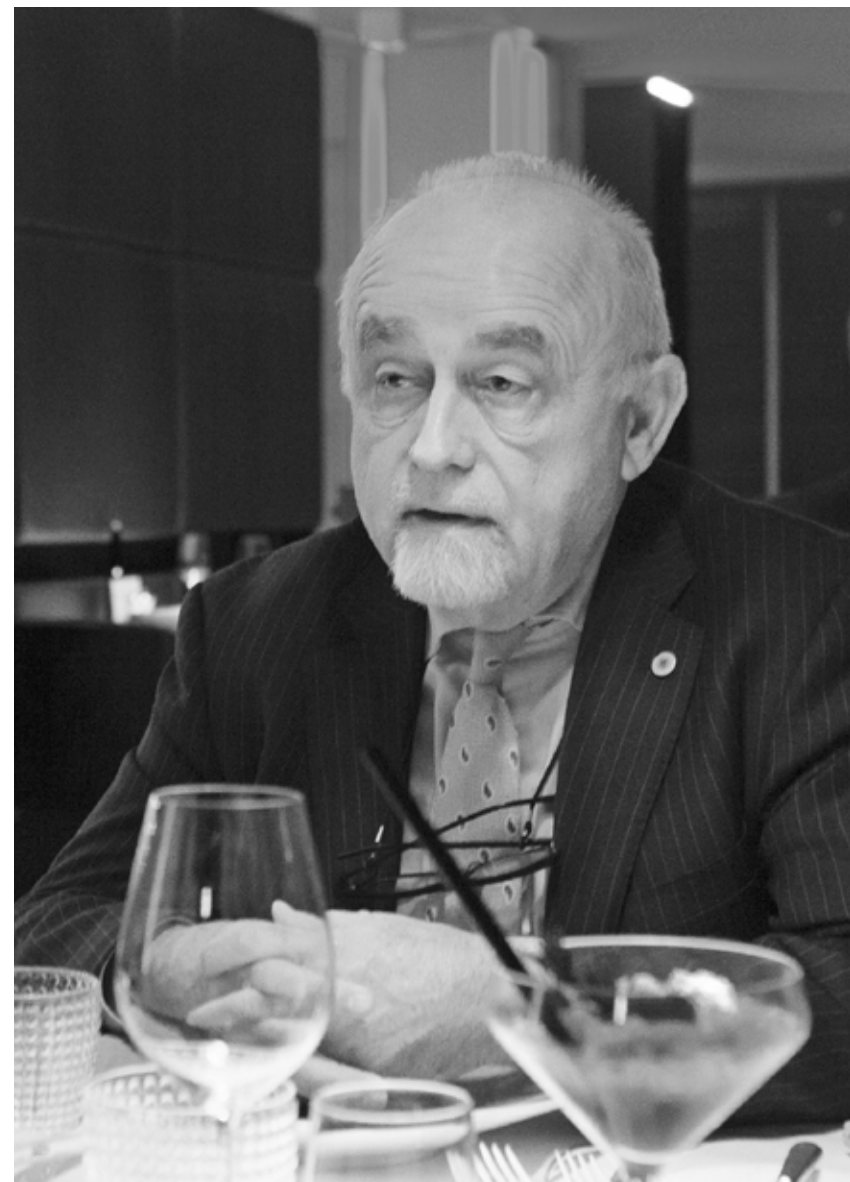
Uw laatste avondmaal?

Gewoon een tomaten- of minestrone-soep, varkenskotelet met appelmoes, maar volgens de regels van de kunst. Of mijn moeders’ lievelingsgerecht: rosbeef met aardappelen, wortelen en erwten. Mijn “guilty pleasure” zijn streekkazen, gecombineerd met streekbieren.

Kookt u zelf al eens en zo ja, wat? Of is dat iets voor na uw pensioen zoals u onlangs in “Trends” vertelde?

Nee, ik kook niet, het enige wat ik op dat vlak kan is de tafel dekken en de afwas doen. Maar inderdaad, het is iets voor na mijn pensioen: een uitstekende kookcursus volgen, net als een doctoraat schrijven.

Een keur aan streekkazen vormt het dessert en de afsluitende koffie gaat gepaard met een karretje vol zalige versnaperingen, afgesloten met handgemaakte smoutebolletjes van de chef. Niettemin tijd om te vertrekken, goeiedag zeggen tegen een aantal kennissen en een kort onderhoud met chef Koen Somers uit Hoeselt. In plat Hoeselts wisselen ze wat recente wetenswaardigheden en nieuwtjes uit. Peumans rondt af met de stellige verzekering dat hij snel terugkomt. Hij moet immers nog iemand wederuitnodigen en waar anders zou hij dat nu doen na een hernieuwde kennismaking met de Kristalijn? Kwaliteit drijft immers altijd boven.



ZOMER MIDWEEK DEAL

ZOMER MIDWEEK DEAL

— 2 NACHTEN —

RESTAURANT CORNEILLE

VAN 1 JULI TOT EN MET 31 AUGUSTUS (*)

1 x 2-gangenmenu met mokka in restaurant Corneille
1 x 3-gangenmenu in restaurant Corneille
2 x overnachting in een charmante ****kamer
2 x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange, smoothie, bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,...)

Prijs: € 189,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer
*city tax: € 4,50 p.p.p.n.

*geldig van zondag tot en met donderdag

RONDOM
enkel
GROEN



Inclusief bij deze deal

- Grootste hotelbinnenzwembad 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
- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes

Verlengingsnacht

€ 55,00 per persoon,
op basis van een tweepersoonskamer in
combinatie met bovenstaande deal
Supplement per nacht:
éénpersoonskamer: € 40,00 per nacht
junior suite: € 20,00 per kamer per nacht
suite: € 50,00 per kamer per nacht
city tax: € 4,50 p.p.p.n.

— 23 SEPTEMBER —

PROEVERTJES

ZONDAG



#Een DAG om niet te missen en ZEKER aan te kruisen
in uw AGENDA!

Na het enorme succes en de vele lovende reacties van de voorgaande proevertjesdagen, verwelkomen wij u de vierde maal voor dit culinaire festijn.

Van 12u30 tot 17u00 laten wij u doorlopend genieten van onze proevertjes.

Graag gunnen wij u een blik achter de schermen. De keukens van Hotel Stiemerheide en Restaurant De Kristalijn tonen die dag aan iedereen die wil komen proeven en genieten, hun ware kunnen. Ons salesteam staat u die dag te woord voor info en een rondleiding.

CULINAIR FESTIJN

DOORLOPEND VERWENNEN WIJ U OP
INFORMELE EN GEZELLIGE WIJZE MET:

- APERITIEF met fingerfood
- Diverse lekkernijen in buffetvorm
- Warme en koude bereidingen
- Gezonde en verkwikkende gerechten
- Smoothies, vruchtensappen,...
- OESTERS en schaaldieren
- Mediterrane CHARCUTERIE en dito hammen
- BELGISCHE BIEREN van het vat
- Assortiment artisanale KAZEN
- WIJNEN uit alle continenten, gepresenteerd in buffetvorm
- ZOETE en minder zoete lekkernijen
- Espresso, latte macchiato,...

Dit **ALLES**
OVERGOTEN
met
animerende
LIVE MUZIEK

Prijs: € 65,00 all-in
Reservatie gewenst



in de
Pure Natuur
met **ONEINDIG**
veel **OPTIES**

BE OUR
Guest
www.stiernerheide.be

Hotel Stiernerheide

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 laadpalen

BELEVEN

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna en snooker
- Wandelroutes
- Fiets- en mountainbikeroutes
- Fietsverhuur
- 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

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

RESTAURANT CORNEILLE

- Franse keuken met regionale producten
- Sfeervol restaurant met
- Wintertuin
- Decoratieve vinotheek
- Dagelijks geopend: 18u30 – 21u30

Clos Amador



Crafted with dedication




GOYENS
WIJNEN & CHAMPAGNES

Daily Fresh Food is dé producent en leverancier van totaal vers en convenience voor de foodservice markt in Nederland en België.

Van eetcafé tot sterrenrestaurants en van academische ziekenhuizen tot zorginstellingen, allen worden dagelijks bediend vanuit onze locatie te Geleen.

Onze formule is zeer uniek te noemen.

Zo worden bij ons nog op traditionele wijze de in- en verkoop van rauwe, onbewerkte producten van bijvoorbeeld vlees, wild & gevogelte, vis, schaal & schelpdieren, groente & fruit, in eigen huis bereid tot kwalitatief hoogwaardige, mooie en vooral lekkere eindproducten. Al deze dagverse bereidingsprocessen zijn ondergebracht onder één dak, gekoppeld aan één logistieke dienstverlening en automatisering.

Dagelijks zijn onze specialisten in de weer om met passie voor hun vakmanschap voor onze afnemers het beste product te vervaardigen.

"Wij zijn pas tevreden als uw gasten tevreden zijn".



Exclusief Horecaleverancier
HET BESTE UIT DE ZEE
6 dagen per week vers geleverd
in Nederland en België



www.jochenleen.net

JOCHEN
LEËN