

A large flock of birds, possibly terns, is captured in flight over a field of tall grass. The birds are seen from above, creating a dense pattern of dark silhouettes against the lighter sky and grass. The overall composition is dynamic and emphasizes the sheer number of birds.

extract

puur genieten

10

OKTOBER | 2018
MAART | 2019

Met hoofdletter K

De laatste jaren zie ik meer en meer nummerplaten van Oost-Europese origine in ons straatbeeld. Vooral op minibusjes en camionettes. Het zijn vaak vaklui die zelfstandig of in loondienst voor een Belgisch bedrijf diverse klussen uitvoeren. Onze bedrijven zijn haast genoodzaakt deze buitenlandse werknemers aan te werven. Niet enkel vanwege een misschien lagere loonkost, maar vooral omdat het een enorme zoektocht is om goede vaklui of arbeiders te vinden.

Ook de horecasector kampt met dit probleem. Getuige hiervan de talloze advertenties en zoekertjes die vele pagina's in onze dagbladen vullen... vaak helaas zonder enig respons.

Hebben sommige Belgen dan geen goesting om te werken omdat het zonder werken ook kan? Er zijn inderdaad systemen opgebouwd om betaald te worden zonder te werken. Maar ik denk niet dat dit de hoofdreden is. Te vaak wordt in onze sector de stiel van kok, kelner, kuisvrouw/man of kamermeisje/jongen geassocieerd met hard labeur, gecombineerd met onregelmatige en vele uren werken. Klopt, is vaak ook het geval.

Anderzijds zijn het wel creatieve, boeiende en afwisselende jobs waar je net dat centje extra kan verdienen en waar je meestal in een aangename en sfeervolle omgeving werkt met meestal goed geluimde gasten. De lovende reacties en de uitingen van tevredenheid van deze gasten geven een enorme voldoening aan je job.

Ik wil hierbij alle collega's, waarvan de meesten al meer dan 15 jaar werkzaam zijn in Stiemerheide, een dikke pluim geven voor hun trouw, inzet en passie. Om respect te tonen moeten niet enkel koninklijke titels met een hoofdletter geschreven worden, maar ook aan Kelner, Kok, Kuisvrouw/man en Kamermeisje/jongen zou dit voortaan toebedeeld moeten worden. Ik pleit er alvast voor!

Ook voor dit najaar beloven wij onze inzet en passie te laten botvieren om u als Gast (ja, ook met een hoofdletter) optimaal te verwennen.

Tot binnenkort!

Jos Schols
 Directeur

05

Wildmenu

25

Kerstdiner

26

Kerstbrunch

30

Sint-Valentijn

Herfst & Winter 2018-2019

04	Culinaire zondagen	18	20 jaar Stiemerheide
05	Wildmenu	19	Sint-Nicolaasbrunch
06	Herfstdeals	20-21	Hotel Stiemerheide
07	Herfstbrunch	22-23	Eindejaar - Kerstdiner
08	Jachthoornconcert	24	Kerstbrunch
09	Cahors	25	Silvesterdiner
10-11	Interview met Koen Vanmechelen	26	Beste Wensen Brunch
12-13	Stiemerheide Feestzalen	27	Eindejaarsarrangementen
14-15	GenkerFolies	28-29	Sint-Valentijn
16-17	Herfstmenu in Restaurant De Kristalijn	30-32	Advertenties

CULINAIRE ZONDAGEN

6-gangenverrassingsmenu met

GRATIS OVERNACHTING
& uitgebreid ontbijtbuffet

99 euro

Inclusief uw verblijf

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

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

*met uitzondering van: 21 april (Pasen)

Een ideale cadeautip in de vorm van een stijlvolle CADEAUBON!

Zondagsmenu

Ons zondagsmenu wordt iedere zondag geserveerd als lunch en diner in ons restaurant.

Chef-kok David Van de Reydt en zijn team trekken alle registers open om u iedere zondag optimaal te verwennen met hun culinaire hoogstandjes.

4-gangen exclusief dranken: € 50,00

4-gangen inclusief aangepaste wijnen, waters, fris en mokka: € 73,00

Reservatie gewenst.

Restaurant Corneille is van maandag tot en met zaterdag geopend van 18u30 tot 21u30 en zondag van 12u00 tot 14u30 en van 18u30 tot 21u30
Geen sluitingsdagen.

Restaurant *Corneille*

WILD MENU



CULINAIRE INSPIRATIE

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

Sint jakobsvruchten
met zacht vergaard buikspek,
linzen, butternut en mosterd

—
Filet van haas
met rode kool, stoofappel,
fondant aardappel en poivrade saus

—
Verloren brood met ananas,
speculoosroomijs en kandijsuiker

Prijs: € 42,00 (excl. dranken)

Aangepaste wijnen : € 20,00

Geniet van onze verbluffende HERFSTDEALS

in het prachtige herfstdecor van Nationaal Park Hoge Kempen
21 september t/m 21 december

HERFST MIDWEEKDEAL

- 1 x 2-gangenmenu 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.n.
*geldig van zondag tot en met donderdag

HERFSTDEAL DE KRISTALIJN

- 1 x 6-gangenmenu in restaurant De Kristalijn, inclusief Champagne-aperitief, aangepaste wijnen, fris, waters en mokka
- 1 x overnachting in een charmante ****kamer
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet (met o.a. Cava, verse jus d'orange, smoothie, bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,...)

Prijs: € 245,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer.
*city tax: € 4,50 p.p.n.

Verlengingsnacht: € 55,00 p.p., op basis van een tweepersoonskamer in combinatie met bovenstaande deals.
Supplement per nacht: éénpersoonskamer: € 40,00 - junior suite: € 20,00 per kamer suite: € 50,00 per kamer

Restaurant De Kristalijn is gesloten: zaterdagmiddag, zondag en maandag en van dinsdag 30 oktober 2018 t/m maandag 5 november 2018

HERFSTDEAL CORNEILLE

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

Prijs: € 99,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer.
*city tax: € 4,50 p.p.n.

Inclusief de Herfstdeals:

- 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 met elektrische laadpaal
- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes

HERFSTSFEER KLEURENPRACHT

laat u verwennen in deze feeëriekke omgeving



COMBINEER DEZE DAG EEN UITGEBREID ONTBIJT
MET EEN EXQUISE LUNCH

HERFSTBRUNCH

Op zondag 21 oktober ontvangen wij u van 10u30 tot 14u30.

▮ sprankelend aperitief ▮ ovenverse viennoiserie ▮ diverse fijne eierbereidingen ▮ verse vruchtensappen en smoothies ▮ vis en schaaldieren (warm & koud) ▮ assortiment charcuterie ▮ healthy salades ▮ heerlijke soep ▮ koude en warme gerechten ▮ artisanale kazen ▮ zoetigheden en koffie op maat ▮ waters, frisdranken, pils ▮ mooi wijnbuffet

Prijs all-in (10u30 – 14u30): € 63,00 Kinderen: € 3,50 per levensjaar (t/m 15 jaar)

GENIETEN VAN
TRADITIE
EN CULINAIR GENOT

DINER & Jachthoornconcert



Zaterdag 27 oktober

Vanaf 17u30 verwelkomen wij u
in ons sfeervol kader met

Aperitief

Rillettes van kabeljauw
met rode biet en mosterdsaadjes

Wilde eend
met butternut, raapjes en dadels

Citroentaartje
met meringue, mandarijn en speculoos

Mokka

Aansluitend laten wij u vanaf 20u00 in de
prachtig gerestaureerde Sint-Jozef kerk van
Wiemesmeer genieten van een adembenemend
jachthoornconcert "La Vénérice" 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
Inclusief aperitief, begeleidende wijnen,
waters, mokka, toegangsticket met
gereserveerde plaatsen jachtconcert
en afsluitdrankje.

gedurende
november **Cahors**
FRANSE TOPWIJN

In de maand november serveren wij topwijn uit Cahors

De wijngaarden uit Cahors, gelegen in het Zuidwesten van
Frankrijk, meer bepaald in de Midi-Pyrénées, ongeveer 200 km ten
oosten van Bordeaux, hebben altijd wat in de schaduw gestaan
van hun Bordelese buur. Ze zijn nochtans één van de oudste van
Frankrijk en hun rode wijnen hebben een enorm potentieel.

De Malbec of Auxerrois is de belangrijkste druivensoort van de
Cahors. Ter plaatse wordt ze ook wel de Cot genoemd. Nog een
andere benaming is Pressac.

De rode wijnen staan bekend als echte bewaarwijnen waar
je het nodige geduld voor dient op te brengen. Echter door
de toevoeging van de Merlot, worden er de laatste jaren ook
lichtere, minder geconcentreerde en minder karaktervolle wijnen
geproduceerd die al na een paar jaar gedronken kunnen worden.

*Graag laten wij u kennis maken met de prestigieuze Cuvée GC 2000 van Chateau du Cèdre die wij u in de maand
november per glas of fles serveren bij één van onze wildgerechten. Gemaakt van 100% Malbec van één van de beste
wijngaarden van de appellatie: Coteaux de Bru. Kracht, evenwicht en elegantie!*

Wijnen uit Cahors zijn bijzonder geconcentreerd en krachtig
van smaak, waardoor ze perfect passen bij stevige gerechten
op basis van rood vlees of met uitgesproken smaken.

Château du Cèdre, met Belgische roots, is één van de meest
gelauwerde wijndomeinen uit Cahors. Het werd in 1958
opgericht door Charles Verhaeghe en vernoemd naar de
100-jarige ceder die het domein siert. In de loop der jaren
hebben de broers Verhaeghe een filosofie uitgebouwd rond
terroir, duurzaamheid en innovatie. Ze combineren er de
precisie uit Bourgogne met de techniciteit uit Bordeaux.

Hierdoor balanceren de wijnen tussen traditie en moderniteit
en kennen ze een opvallend bewaarpotentieel. Hun wijngoed
wordt nu gezien als één van de beste van zijn appellatie.



Restaurant

Cornille



KOEN VANMECHELEN

Een Limburgse kunstenaar die wereldwijd actief is en met de groten der aarde aan tafel in contact kwam en komt. Die Latijn-Griekse humaniora volgde en overschakelde op een koksopleiding, daarna zelf chef werd en bij sterrenchefs in onder andere het Scholteshof, Christoffel en Feuille 'd Or aan de slag was.

Wat kan iemand met zo'n culinaire staat van verdienste nog verrassen en bekoren? Veel daarover kwamen we te weten dankzij een hele reeks onverwachte antwoorden die we kregen op de vragen die we hem daarover op het bord serveerden.

“Op restaurant gaan”, wat betekent dat voor u?

“Ik hou van een ontdekking te doen, een plek aan te treffen waar ik al mijn zintuigen kan optimaliseren. Een plek ook om met een tafelgenoot zakelijke thema's aan te kaarten en eventueel een oplossing te vinden, tafelen als vorm van waardering. Cruciaal daarbij is dat de positieve energie tussen de mensen aan tafel niet ontbreekt, vervelende geschillen worden makkelijker bijgelegd. Vandaar ook dat in mijn atelier een grote eettafel staat om die setting te bevorderen. Een restaurant moet ook verleiding uitstralen, het is als het ware een verlengde van de huiskamer, en dat bij voorkeur in een gebouw van hedendaagse architectuur. Geen wonder dan ook dat ik een afkeur heb van lelijkheid in het interieur of te luide, onaangepaste achtergrondmuziek.”

Vanmechelen is geen moeilijke eter, hij stelt tot het tegendeel bewezen wordt, steeds het volle vertrouwen - dat telt -

in de chef. “Een steak béarnaise met frieten die top is, tomaten die ik niet echt prefereer, maar als ze op uitmuntende wijze en met respect voor de ingrediënten en bereidingswijze klaargemaakt zijn, ik eet het allemaal met veel genoegen. Zelfs bloed met melk zoals ik bij de Masai in Afrika verorberde, of insecten en wormen elders in de wereld. Andere culturen, ander voedsel, andere eetgewoontes, maar telkens zoek ik naar de creatieve elementen erin, of dat nu in Iran of in Mozambique is.

Een goede kok overstijgt het product; door de overvloed aan ingrediënten zorgt zijn creativiteit voor het verschil.

En wat culinaire traditie betreft: onthoud steeds dat wat moeders doorgeven aan hun dochters op culinair vlak onberispelijk is en niet te bediscussieren valt,” poneert hij stellig. “Ik bewaar nog altijd de beste herinneringen aan de hutsepot met varkenspoot van mijn moeder. Ik moet u niet vertellen dat veel mensen me kennen als “die kunstenaar met zijn

kippen” maar ik eet wél kip. Het is immers een geweldig hoogstaand culinair ingrediënt. Kip lokt zelfs ongewone combinaties uit zoals een bereiding met vis.”

Hecht u belang aan etiquette bij een restaurantbezoek?

Koen geeft ons een wat ongewone maar niettemin doordachte definitie van etiquette mee. “Wat is dat, etiquette? Ik vind dat een persoonlijke beleving, je rekent op een bepaald niveau bij mensen die een bepaalde fierheid aan de dag leggen en die discipline aan de dag kunnen leggen door bijvoorbeeld gesprekken aan andere tafels niet te onderbreken. Hoe die persoon zich dan kleedt, welke haartooi hij of zij heeft, dat is dan allemaal van ondergeschikt belang.”

“Mocht God bij mij aan tafel zitten, dan zou ik hem vragen mijn zonden en onvolmaakheden door de vingers te zien”

“Een goede kok overstijgt het product; door de overvloed aan ingrediënten zorgt zijn creativiteit voor het verschil”

Nooit eraan gedacht een eigen restaurant te beginnen?

“Weet u, ik ben nogal eigenzinnig en volg dan ook geen trends, of dat nu als kunstenaar is of als restaurantbezoeker. Ik ben al heel mijn leven kunstenaar geweest en toen ik overstapte van de culinaire wereld naar die van de kunst was dat omdat ik mijn creatieve visie niet meer verder in de keuken kon uitdrukken. Waarom dan uitgerekend een restaurant beginnen? Wat niet wil zeggen dat ik in de keuken mijn artistieke creativiteit niet kon botvieren door bijvoorbeeld beelden in chocolade te maken.”

Uw laatste avondmaal?

“Omringd zijn door de mensen die ik graag zie en elk gerecht door een andere sterrenchef bereid. Kaviaar mag natuurlijk niet ontbreken. Dat is mijn kleine zonde. Zo heb ik dan al wat hemel op aarde en beleef ik een creatief moment tot op het definitieve einde. Mocht God bij mij aan tafel zitten, dan zou ik hem vragen mijn zonden en onvolmaakheden door de vingers te zien en mij toch nog respijt en zo dit laatste avondmaal te gunnen en me te inspireren.” Zelf koken of meehelpen bij het koken, neen, toch niet. “In het dagelijkse leven heb ik daar zelfs al de tijd niet meer voor. Zo was ik in mei van dit jaar maar drie dagen in België.” Dat vele reizen en de talloze hotelverblijven hebben van hem de voorbije jaren langzaam maar zeker een ontbijtmens gemaakt. “Vroeger nam ik geen ontbijt maar nu besef ik dat een uitgebreid ontbijt een rustgevend moment vormt om de dag te beginnen. (lachend) En toegegeven, ik hou er wel van de andere hotelgasten tijdens hun ontbijt te observeren.”

Ondanks het gegeven dat hij al met iconen zoals Henry Kissinger en Tareq Aziz tafelde, kijkt hij uit naar een culinaire tête-à-tête met de Duitse Kanselier Angela Merkel. Een heel authentieke persoonlijkheid volgens Koen die nog als een van de zeldzame politici het begrip “civil servant” belichaamt. Vanmechelen ontmoette haar in de Reichstag van Berlijn op de dag dat hij er een voordracht hield. Ook zou hij wel eens willen weten wat iemand als Beyoncé drijft. Als Mahatma Ghandi er nog was, zou hij daar ook wel graag eens de tafel mee delen.

Na het tongstrelende dessert volgt er een karretje vol zalige versnaperingen die de afsluitende koffie vergezellen, net als handgemaakte smoutebolletjes van de chef. Besluiteloze klanten zouden tot wanhoop gedreven worden door het uitstallen van al die lekkernijen maar niet Koen. Beslist kiest hij er enkele pareltjes uit. Over desserts wil hij als “uitsmijter” van de in alle opzichten geslaagde en verrijkende lunch in De Kristalijn ook nog een laatste opmerking kwijt. “Desserts waren vroeger het kneusje bij de maaltijd, er werd misprijzend op neergekeken. Zelfs sterrenrestaurants kochten ze buitenshuis aan. Terwijl een dessert maken net een van de hoogste vormen van culinaire creativiteit vormt met aandacht voor de opbouw ervan: ingrediënten als water, suiker en andere etenswaren tot een smaak- en visueel genoeg maken, is echte creatieve kunst. Heel wat anders dan groenten versnijden of vlees ontbenen.”

“Desserts waren vroeger het kneusje bij de maaltijd, er werd misprijzend op neergekeken”





Zeg ja, tegen Stiemerheide

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, het fabuleuze uitzicht over de weidse natuur en de sfeervolle decoratie zullen extra cachet geven aan uw huwelijksfeest. Onze feestzalen Van Doren en Minders zijn voorzien van airco.

Recepties kunnen geserveerd worden op onze prachtige terrassen.



FEESTELIJKE LUXE

IN STIJL

de romantische lichtinvallen, het fabuleuze uitzicht over de weidse natuur en de sfeervolle decoratie zullen extra cachet geven aan uw huwelijksfeest



Uw huwelijksceremonie kan plaatsvinden op ons terras of in een sfeervolle zaal.
Uw gasten hebben tevens de mogelijkheid te overnachten in charmante kamers met uitgebreid ontbijtbuffet.

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 Bo of Raquel van ons salesteam voor een vrijblijvende offerte op maat.
bo.minten@stiemerheide.be - raquel.voorjans@stiemerheide.be - 089 355 828

GENKERFOLIES

happening van Rotary Genk

Rotary Genk presenteert voor de zestiende keer GenkerFolies.

GenkerFolies is na vele jaren uitgegroeid tot een vaste waarde en heeft, dankzij een schitterende muzikaal en culinair programma, een uitstekende reputatie weten op te bouwen.

GenkerFolies wordt jaarlijks georganiseerd om sociale projecten financieel te ondersteunen.

Onder toezicht van Vincentius Genk-Zutendaal zal aan een school met kinderen uit kansarme gezinnen tablets bezorgd worden. Hiermee verhoogt men de ontwikkelingskansen van de kinderen van de Mickey Mouse school in Sledderlo.

Voor Tevona Hasselt, een woon- en dagondersteuning voor volwassenen met een verstandelijke beperking, zal in de nieuwbouw (Hasselt-Bokrijk) aangepast meubilair aangekocht worden.

KRC Genk Welzijnsclub, powered by Rotary Genk: Een vaste waarde! Met een voetbalcompetitie tussen inmiddels 13 jeugdinstellingen wordt aan kinderen zelfvertrouwen, respect maar vooral fairplay en discipline bijgebracht. Deze groep van kwetsbare jongeren blijft steun nodig hebben.

PIANO CLUB

- Kim Versteynen & Arne Van Coillie
- Paul Steegmans & Willy Appermont

GIRLPOWER CLUB

- Ine Tiolants
- Motown Supremacy & coverband XPD

LOUNGECLUB

- Resident DJ Señor Funk & partyband Funky D

JAZZCLUB

- Polly et les Quatre Snar & Oakcity Jazzband

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

Vanaf 20u00 verwelkomen wij u met

- Cava Arte Latino, brut
- Witte wijn
- Bio-appelsap

Dessertbuffet

- Engelse meringue met bosvruchten en crème pâtissière
- Crème van hazelnoot met chocolade
- Panna cotta van mandarijn met crumble van speculoos
- Tiramisu

Met volgende verfijnde hapjes

- Kroketje van bladspinazie met zwarte knoflook
- Rillettes van kabelajuw met mosterdzaadjes
- Risotto met pompoen en Parmezaan
- Rundertartaar met kappertjes
- Parfait van ganzenlever met geroosterde noten
- Velouté van erwten met schuim van gerookt spek

Aansluitend stellen wij volgende buffetten op

- Bisque de homard met peterselieschuim
- Normandische oesterkar met roggebrood, citroen en zwarte peper
- Gewokte scampi's met pittige tomatensaus, knoflook en peterselie
- Zalm "Tom Kha Kai"
- Paupiette van kwartel met stampot van andijvie
- Rund Picanha met geroosterde groenten en quinoa

Mokka

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

Culinaire VERWENNERIJEN & AMBIANCE!

Prijs:

- "All-in" ticket van 20u00 tot 02u30, dranken en eten inbegrepen:.....€ 95,00
"Late Night" ticket van 22u30 tot 02u30, dranken inbegrepen:.....€ 60,00
"All-in" ticket + overnachting in tweepersoonskamer en ontbijt:.....€ 150,00 p.p.
Toeslag voor een éénpersoonskamer:.....€ 35,00



Van 2 oktober tot
en met 18 november

Tonijn

koolrabi, dashi en pinda

Sint jakobsvrucht (*)

mandarijn, karnemelk en hazelnoot

Kabeljauw – mosselen

flespompoen, curry en Pink Lady

Konijn – ganzenlever ()**

vin jaune, zwarte knoflook en knolselder

Hert

Pied Bleu, boerenkool en vijfkruidenpoeder

Guanaja 70%

citrus, meringue en koffie

4-gangen € 70,00 | 5-gangen* € 88,00 | 6-gangen** € 105,00

Restaurant De Kristalijn is gesloten van dinsdag 30 oktober 2018
tot en met maandag 5 november 2018.

Herfstmenu

restaurant
De Kristalijn

Jubileum

20 JARIG
HOTEL STIEMERHEIDE

In 2019 bestaan wij 20 jaar!
Een kristallen jubileum dat gevierd moet worden!

2019 staat in het teken van ons 20-jarig bestaan. Meer dan een reden om u als gast extra te gaan verwennen en te danken met tal van mooie en aantrekkelijke arrangementen, menu's en festiviteiten. Het wordt een schitterend jaar om u extra in de watten te leggen. Ons programma hieromtrent wordt u in de volgende Extract in maart 2019 bekend gemaakt.

BE OUR
Guest
www.stiemerheide.be



HOOG *bezoek* tijdens onze SINT-NICOLAASBRUNCH

Wij verwelkomen u
zondag 2 december vanaf 12u00

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 desserts.

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

Prijs: € 53,00 exclusief dranken
€ 78,00 inclusief aperitief,
aangepaste wijnen,
waters, frisdranken
en mokka.

Kinderen: € 3,50 per levensjaar (t/m 15 jaar)
inclusief waters en frisdranken

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
- Teambuilding- en outdooractiviteiten
- Golfclinics

RESTAURANT CORNEILLE

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



hotel
Stiemerheide
restaurant
De Kristalijn



een hotel
in de *Pure Natuur*

met oneindig veel
MOGELIJKHEDEN

MAY THE
MIRACLE OF
Christmas
FILL YOUR HEART
with JOY

Sfeer en verwennerij 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 2019*

Maandag 24, dinsdag 25
& woensdag 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

Noordzeekrab
met knolselder, walnoten en mierikswortel

—
Grietbot met prei,
gezouten citroenen kappertjes

—
Bouillon van paddenstoelen en salie
met ganzenlever gevulde soesjes

—
Filet van hert
met peterseliewortel, aardappelterrinen
en Cevennen ui

—
Semifreddo van chocolade
met yoghurt en tartaar van mango

Prijs: € 83,00

Wijnarrangement: € 38,00

Inclusief overnachting en
uitgebreid ontbijtbuffet: € 145,00 p.p. (exclusief dranken)
op basis van een tweepersoonskamer.

Supplementaire city tax:
€ 4,50 p.p.p.n.

Wij verwelkomen u vanaf 19u30

Luxe

Dinsdag 25 & woensdag 26 december

Kerstbrunch FEESTELIJK

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: € 60,00 exclusief dranken
€ 90,00 inclusief aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka
Kinderen: € 4,00 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken

Maandag 31 december

Silvesterdiner

Vanaf 19u00 alvast een spetterende en feestelijke start om het nieuwe jaar goed in te luiden.

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 spetterend van start zal gaan.

2019 zal worden ingeluid met een heus CHAMPAGNEFESTIJN.

Om 02u00 openen wij ons rijkelijk OESTER- EN KAASBUFFET.

Menu

Tartaar van Belgisch rund met kreeft, eierdooier, avocado en Parmezaan

Zeebaars met pastinaak, opgelegde knoflook en saus met zee-egel

Zacht vergaarde kalfswang met Cevennen ui, winterpostelein en aardappelcrème

Duifje uit Anjou met specerijencrunch, rode biet en knolselder

Bonbon van chocolade met vanillecrème, pistache en roomijs van koffie

Champagne Gosset, brut

€ 190,00 inclusief alle dranken (ook sterke dranken) geserveerd tot 03u30

€ 260,00 p.p. voor dit Silvesterdiner inclusief overnachting en uitgebreid Champagne-ontbijt op basis van een tweepersoonskamer.

Supplementaire city tax: € 4,50 p.p.p.n.
Vrij gebruik van sauna, snooker, prachtig binnenzwembad, badjas en slippers.

BESTE WENSEN dinsdag 1 januari

Brunch



Traditiegetrouw verwelkomen wij u met veel enthousiasme op dinsdag 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.

€ 65,00 inclusief Champagne-aperitief en exclusief alle andere dranken

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

Kinderen: € 4,00 per levensjaar (t/m 15 jaar) inclusief dranken

Dinsdag 1 januari

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

Eindejaarsarrangementen

Geniet van ons uniek aanbod

Voor tweepersoonskamer

27-12 t/m 30-12 en 01-01 t/m 15-01

€ 100,00

inclusief:

- uitgebreid ontbijtbuffet
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad
- badjas en slippers
- supplementaire city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Voor tweepersoonskamer

24/12 t/m 26/12

€ 130,00

inclusief:

- uitgebreid ontbijtbuffet
- Kerstsurprise
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad
- badjas en slippers
- supplementaire city tax: € 4,50 p.p.p.n.

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

dan betaalt u voor een tweepersoonskamer

€ 120,00

inclusief:

- uitgebreid ontbijtbuffet
- Kerstsurprise
- vrij gebruik van snooker, sauna en prachtig binnenzwembad
- supplementaire city tax: € 4,50 p.p.p.n.

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 tax: € 4,50 p.p.p.n.

Sint-Valentijn

forever @ stiemerheide



Lunch - brunch Diner - weekend

Van 8 februari t/m 14 februari

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

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

Overnachting met attentie
en Champagne-ontbijt:
€ 125,00 voor 2 personen op basis van een
tweepersoonskamer.

Supplementaire city tax:
€ 4,50 p.p.n.

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

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)

VALENTIJS MENU

Van vrijdag 8 t/m donderdag 14 februari
serveren wij ons Valentijnsmenu

Makreel met komkommer,
chilimayonaise en sojavinaigrette

Gebakken pladijs
met selder, sjalot, spinazie en Comté

Kalfshaas met palmkool,
auberginecrème en jonge wortel

Cannelloni van peer en chocolade
met gekarameliseerde noten en ijs van snickers

Prijs: € 60,00

Aangepaste wijnen: € 28,00

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



Restaurant *Cornuile*

VALENTIJS BRUNCH

Zondag 10 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: € 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





Fish XL is vaste leverancier van Stiemerheide

Wij leveren enkel de beste schaal- en schelpdieren met gegarandeerde, absolute kwaliteit en versheid. Bijna al onze schaal- en schelpdieren worden 's morgens vroeg uit de Oosterschelde gevist en op dezelfde dag geleverd. Het kan niet verser dan dat!

WWW.FISHXL.NL

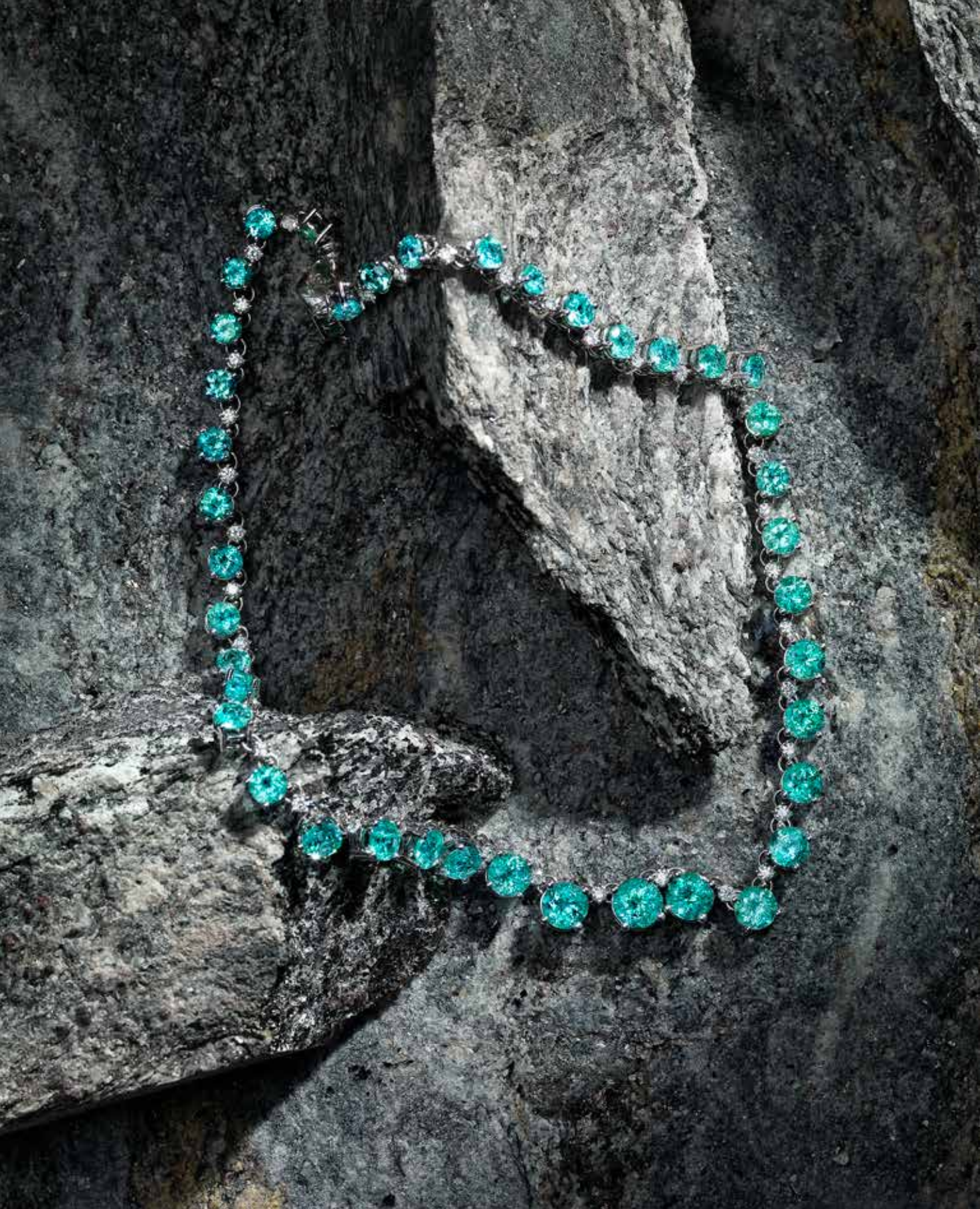
2^{ste}
VERJAARDAG



DUVEL FELICITEERT HOTEL STIEMERHEIDE
MET HET 20-JARIG JUBILEUM IN 2019.
WIJ HEBBEN AL 20 JAAR EEN
PRETTIGE SAMENWERKING.

Proficiat

DAAR DRINKEN WIJ GRAAG EEN DUVEL OP!



www.jochenleen.net

JOCHEN
LEËN