

extract
puur genieten

CULINAIRE
AGENDA
MAART SEPTEMBER
2020



Extract Jaargang 7 - nr. 13

Verantwoordelijke uitgever: Hotel Stiemerheide | (eind)redactie Jos Schols

Al onze vermelde arrangementen, menu's, festiviteiten en deals vindt u ook op onze website:

www.stiemerheide.be/agenda

Hotel Stiemerheide | Wiemesmeerstraat 105 | B-3600 Genk

tel. +32 (0)89 355 828 | info@stiemerheide.be | www.stiemerheide.be | www.dekristalijn.be

Gastvrijheid **SERVICE** *Vriendelijkheid*

Waarde Gast,

Het zijn niet enkel nostalgische gedachten die ons doen teruggrijpen naar de uitgebreide papieren versie van onze nieuwe Extract. Nee, ook omdat vele gasten toch het Extract-“boekje” verkiezen boven de meer vluchtige digitale versie. Gastvrij als we zijn, hierbij op papier voor de lente en zomer onze nieuwe arrangementen, menu's, festiviteiten en deals.

De periode waarin deze nieuwe Extract samengesteld werd, was er op politiek vlak sprake van een Vivaldi-coalitie. Een coalitie bestaande uit vier partijen die eventueel een oplossing zou zijn voor de impasse in de onderhandelingen over een federale regering. Een coalitie die verwijst naar misschien wel het meest populaire en bekendste werk uit de klassieke muziek, De Vier Jaargetijden, gecomponeerd door Antonio Vivaldi. Vooral het begin, de melodie van de lente, zit in onze hoofden gebeiteld. Er is geen mooier allegro dat dit seizoen symboliseert. Levendig, vrolijk en energiek... prachtig gecomponeerd.

Ook onze chefs hebben voor de lente en de zomer weer verrukkelijke creaties bedacht. Harmonieuze menu's waar u blij van wordt, frivole gerechten die de zon in uw bord brengen en composities in majeur die de winter definitief naar de achtergrond verdringen. Bij het neerpennen van deze tekst weet ik niet of de Vivaldi-coalitie in haar opzet geslaagd is of eerder in mineur eindigde. Hun allegro was helaas niet te vergelijken met dat van de componist.

De partijen Stiemerheide en De Kristalijn hebben intussen wel al een coalitie gesmeed. Eén die klaar is om te regeren en u als gast te dienen met gastvrijheid, vriendelijkheid en service.

Tot binnenkort.

Jos Schols
Directeur



Vanaf maart trekken wij al onze registers open om u te laten genieten van een ultieme wijnbeleving.

Wine & Dine

IN RESTAURANT DE KRISTALIJN

Het is niet altijd evident geschikte wijnen te vinden die evenwaardig zijn aan de gerechten.

Uiteraard zijn er tal van wijnen die wel aan bepaalde kwaliteitsnormen en smaakpatronen beantwoorden, maar meestal hangt er ook een fors prijskaartje aan vast.

Vanaf medio maart schenken wij een selectie van vriendelijk geprijsde topwijnen die de gerechten zullen begeleiden en zelfs uw gastronomische beleving naar een hoger niveau zullen tillen.



restaurant
De Kristalijn

Vanaf 10 maart tot 1 mei serveren wij het volgende menu

Tonijn
Radijs, venkel en jalopeña

—
Gillardeau oester *
Aardappel, bloemkool en Hollandaise

—
Wilde zeebaars
Prei, rabarbar en kokos

—
Langoustine **
Wortel, tomaat en chermoula

—
Kalf
Artisjok, morilles, Cevennen ui en Madeira

—
Ananas
Witte chocolade, basilicum, yuzu en pistache

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

Restaurant De Kristalijn is gesloten van:
14 april t.e.m. 20 april & 2 juni t.e.m. 8 juni & 31 juli t.e.m. 17 augustus

FEESTELIJKE PAASBRUNCH

ZONDAG 12 APRIL
MAANDAG 13 APRIL

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

Begeleide animatie voor de kinderen, een springkasteel en een verrassing van de Paashaas.

- Springkasteel
- Kindergrime en glittertattoos
- Ballonnenclown

Prijs: € 62,00 excl. dranken
€ 95,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen,
waters, frisdranken en mokka
Voor de kinderen rekenen wij € 4,50 per levensjaar
(t/m 15 jaar) incl. dranken
Reservatie gewenst

PRACHTIG PAASMENU

VRIJDAG 10 APRIL - ZATERDAG 11 APRIL
ZONDAG 12 APRIL - MAANDAG 13 APRIL

Vanaf 19u00 serveren wij tijdens deze dagen ons Paasmenu

Zalm Red Label
Zeevenkel, groene appel en dille
—
Grietbot
Tomatencompote, olijven en basilicum
—
Hoevekip Landes 2 x
Asperges, lamsoren en sherry
Ui, aardappel en groene kruiden
—
Riz condé
Kokosmelk, mango en passievruchtenijs

Prijs: € 65,00 excl. dranken
Reservatie gewenst

RESTAURANT
Cornille

PAASLUNCH PAASDINER

ZONDAG 12 APRIL

in Restaurant De Kristalijn

Op deze hoogdag trekt Chef Koen Somers alle registers open en verwent u graag met een exquis 5-gangendiner.

Makreel – koningskrab
Watermeloen, feta en munt
—
Tarbot
Daikon, shiitake en dashi
—
Langoustine
Puntpaprika, hummus en piment d'Esplette
—
Lam
Morille, asperges, tuinbonen en bonenkruid
—
Chocolade Guanaja
Duindoornbes, pindacrème en meringue

Prijs: € 98,00
Voor de lunch verwelkomen wij u tussen 12u00
en 12u45 en voor het diner vanaf 19u00.
Reservatie gewenst

 restaurant
De Kristalijn

Restaurant De Kristalijn is gesloten van:
- dinsdag 14 april tot en met maandag 20 april
- dinsdag 2 juni tot en met 8 juni
- vrijdag 31 juli tot en met maandag 17 augustus

PRACHTIG PAASARRANGEMENT

VAN VRIJDAG 10 APRIL
T.E.M. MAANDAG 13 APRIL



GENIETEN

Wij laten u graag genieten van

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

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

**Ga naar onze website voor alle extra's tijdens
uw verblijf: stiemerheide.be/paasarrangement**

Indien u tijdens deze Paasperiode (10 april tot en met 13 april) dineert in restaurant Corneille of op Paaszondag luncht of dineert in restaurant De Kristalijn, rekenen wij voor uw overnachting € 130,00 (*) voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet.

Van Paasmaandag 13 april op 14 april bieden wij u een tweepersoonskamer aan voor de prijs van € 100,00 (*) inclusief uitgebreid ontbijtbuffet.

* Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

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

Ook in 2020 laten wij u iedere zondag (*) in restaurant Corneille genieten van deze buitengewone culinaire aanbieding.

Een exquis 6-gangendiner met GRATIS overnachting en uitgebreid ontbijtbuffet.

RESTAURANT
Corneille

Prijs: € 105,00 p.p.
op basis van een tweepersoonskamer
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.



*met uitzondering van de feestdagen

zondag 10 mei

MOEDERDAG

De dag om mama te verwennen.
VERWENBRUNCH

Wij ontvangen u van 10u30 tot 14u30

Haar verrassen met een overheerlijke brunch is gegarandeerd een schot in de roos.
Combineer tijdens deze Moederdagbrunch een uitgebreid ontbijtbuffet met diverse buffetten en
exquise gerechten die aan tafel geserveerd worden.

Drankenbuffet met een keur aan wijnen zijn inclusief.

- sprankelende verwelkoming
- verse vruchtensappen & smoothies
- ovenverse viennoiserie
- diverse eierbereidingen
- koude gerechten in buffetvorm
- salades in buffetvorm
- warme vis- en vleesgerechten aan tafel geserveerd
- zoetigheden en koffie op maat

Prijs all-in van 10u30 tot 14u30: € 63,00
Kinderen: € 4,00/levensjaar (t/m 15 jaar)

Lente Deals

van 21 maart tot 20 juni
(met uitzondering 11, 12 en 13 april)

LENTEDEAL BISTRO/BAR-TERRAS

- 1x 3-gangenmenu in onze sfeervolle bistro/bar of op ons gezellig terras
- 1x overnachting in een charmante **** kamer
- 1x uitgebreid ontbijtbuffet

€ 94,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

LENTEDEAL “CORNEILLE”

- 1x 5-gangenmenu in restaurant Corneille
- 1x overnachting in een charmante **** kamer
- 1x uitgebreid ontbijtbuffet

€ 130,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

LENTEDEAL “KRISTALIJN”

- 1x 5-gangenmenu in restaurant De Kristalijn
- 1x overnachting in een charmante **** kamer
- 1x uitgebreid ontbijtbuffet

€ 150,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Verlengingsnacht: € 60,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer in combinatie met één van bovenstaande deals. Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Restaurant De Kristalijn is gesloten van 14 april t.e.m. 20 april & 2 juni t.e.m. 8 juni & 31 juli t.e.m. 17 augustus



Ontspanningsmogelijkheden tijdens uw verblijf:

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna & snooker
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Voor de golfers een volledig gerenoveerd en sfeervol Clubhuis
- Wandel- en fietsroutes vertrekkend vanaf de voordeur

- Verhuur van (elektrische) fietsen en mountainbikes
- Nationaal Park Hoge Kempen (www.nationaalparkhogekempen.be)
- Maasmechelen Village Outlet (www.maasmechelenvillage.com)
- Blotevoetenpad Zutendaal (www.lieteberg.be/blotevoetenpad)

van 1 juli t.e.m. 31 augustus (*)

ZOMER MIDWEEK DEAL

— 2 NACHTEN —



1 x 3-gangenmenu in bistro/bar of terras
1 x 3-gangenmenu in restaurant Corneille
2 x overnachting in een charmante ****kamer
2 x uitgebreid ontbijtbuffet

Prijs: € 190, 00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

*geldig van zondag tot en met donderdag

Verlengingsnacht: € 60,00 p.p. op basis van een
tweepersoonskamer in combinatie met bovenstaande deal.
Suppl. city tax: € 4,50 p.p.p.n.

Inclusief deze deal:

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna & snooker
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Voor de golfers een volledig gerenoveerd en sfeervol Clubhuis
- Wandel- en fietsroutes vertrekkend vanaf de voordeur
- Nationaal Park Hoge Kempen (www.nationaalparkhoge Kempen.be)
- Voucher Maasmechelen Village Outlet (www.maasmechelenvillage.com)

ZOMER
DEAL



SUMMER GRILL AFTERNOON

zondag 16 augustus

Ook dit jaar laten wij u in een zomerse setting proeven van heerlijke grillgerechten met diverse cocktails, bieren en verfijnde wijnen. Uw vakantiegevoel zal deze dag zeker verlengd worden en mocht u nog niet vertrokken zijn, wordt het alvast een opwarmertje voor uw deugddoend verlof. Executive Chef Koen Somers garandeert er alvast een culinair grillfestijn van te maken.

Vanaf 16u00 verwelkomen wij u met mock- en cocktails, frisse bieren, cava, wijnen,...borrelgarnituren en fingerfood.

Op onze kamado-grills zullen verfijnde schaaldieren, vis- en vleessoorten zeker niet ontbreken. Dit alles gecombineerd met frisse salades, dressings en zomerse garnituren. Afsluiten doen we met een parade van desserts in buffetvorm.

Prijs: € 90,00
Inclusief aperitief, mock- en cocktails, aangepaste wijnen, zomerse bieren, waters, fris en mokka, allen à volonté geserveerd van 16u00 tot 21u00.





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
- Vrij parkeren op videobewaakte parking met elektrische laadpalen

Beleven

- Prachtig binnenzwembad
- Sauna
- 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 room, familiekamers
- Gezellige bar/bistro
- Ontbijt met uitzicht op de weidse natuur

Idyllische feesten

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

in de *Pure Natuur* met ONEINDIG veel OPTIES

Restaurant Corneille

- Franse keuken met regionale producten
- Sfeervol restaurant met Wintertuin
- Decoratieve vinotheek
- GaultMillau (13,5/20)
- Maandag t.e.m. zaterdag open van 18u00 – 21u00
- Zondag open van 12u00 – 21u00

Vergaderen

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



▪ 20 SEPTEMBER 2020 ▪
PROEVERTJES
ZONDAG

Kruis deze dag aan in uw agenda en mis dit culinaire festijn niet.
Iedere derde zondag van september... een traditie met een weergaloos succes.

Culinair Festijn

Live Muziek

Op deze PROEVERTJESZONDAG geven de chefs van Restaurant De Kristalijn en Stiemerheide een staaltje van hun kunnen.

Zij verwennen u graag op informele wijze van
12u30 tot 17u00

Aperitief met fingerfood

Diverse lekkernijen in buffetvorm

Tal van standjes met warme en koude bereidingen

Oesters en schaaldieren

Mediterrane charcuterie

Belgische bieren van het vat

Artisanale kazen

Wijnen in buffetvorm

Zoete en minder zoete lekkernijen

Espresso, cappuccino, latte macchiato,...

Prijs: € 70,00 all-in
Reservatie gewenst



Cosy UNIEK Stijlvol

Tijdens de wintermaanden hebben wij de handen uit de mouwen gestoken om ons Clubhuis in een nieuw kleedje te steken. In samenwerking met het ontwerpbureau Creneau International werd het Clubhuis volledig gerenoveerd en gerestyled. Sfeer en gezelligheid troef was de opzet.

Aan u om te oordelen of wij hierin geslaagd zijn!

Vanaf medio maart verwelkomen wij dan ook graag alle golfers in onze nieuwe, unieke, hippe en stijlvolle setting.



VERNIEUWD CLUBHUIS

Ook het aangrenzend terras met een fenomenaal panoramisch uitzicht werd vernieuwd. Het cosy meubilair, de gasverwarmers en de sfeerverlichting zullen u er zeker niet van weerhouden tot in de late uurtjes na te borrelen.

Dagelijks kan u bij ons terecht voor een aperitief, borrel, lunch, diner of een hartige snack van onze uitgebreide kaart.



Le Golf

ÉDITION GASTRONOMIQUE

VRIJDAG 2 OKTOBER

Golfclub Spiegelven te Genk vormt het sfeervolle decor voor de tweede editie van Le Golf – La Butte aux Bois Open Golf Cup, georganiseerd door vzw Golf & Friends.

Le Golf is hét synoniem voor netwerken, sporten, zon en culinaire verwennerij door de teams van Hotel Stiemerheide en Domaine La Butte aux Bois. Meteen ook een kans om ons vernieuwd Clubhuis te bezichtigen. We spelen volgens het Stableford-principe.

Voor gasten zonder golfvaardigheidsbewijs of officiële handicap organiseren we een partnerprogramma in de vorm van een golfinitiatie of een verblijf in het Beautycentre Spa Retreat La Fôret (Domaine La Butte aux Bois).

PROGRAMMA:

09u30-10u30: Feestelijke ontvangst op het terras van het clubhuis van Golfclub Spiegelven met bubbels en een verfijnd ontbijt.

10u45: Welkomstwoord door golfprofessional en initiator Ingmar Harthoorn.

11u30: Start Le Golf, start initiatie, start spa-arrangement (wij verzorgen voor het bezoek aan de spa een shuttleservice). Tijdens het toernooi geniet u van een culinaire walking lunch op vier verschillende holes.

17u00: Après-golfborrel met hapjes op hole 18.

18u00: Vertrek naar Domaine La Butte aux Bois met eigen vervoer.

18u30: Shuttleservice naar Domaine La Butte aux Bois voor gasten van Hotel Stiemerheide.

19u00: Aperitief met bubbels en amuses in de tuin van Domaine La Butte aux Bois met invités en sponsors.

19u30: Gastronomisch viergangendiner met begeleidende wijnen in het Napoleon-salon en prijsuitreiking.

00u00: Einde arrangement, shuttle naar Hotel Stiemerheide.

€ 339,00 p.p. - € 659,00 per duo - € 1196,00 per flight
(all-in: green fee, food and beverage tot 00.00 uur, goodie bag met o.m. uw persoonlijk logo, golfballen en PMT, shuttleservice).

Onder vermelding van 'Le Golf' reserveert u uw overnachting bij: Domaine La Butte aux Bois inclusief ontbijt vanaf € 100,00 p.p.p.n. (op basis van een tweepersoonskamer). Hotel Stiemerheide inclusief ontbijt vanaf € 65,00 p.p.p.n. (op basis van een tweepersoonskamer).

Le Golf – Edition Gastronomique is exclusief voor slechts enkele tientallen deelnemers. U reserveert individueel of als flight via info@legolf.be

Wijn in de kijker

Limburgse wijnen zijn de laatste jaren behoorlijk in opkomst. Verschillende Limburgse domeinen hebben zelfs buiten onze landsgrenzen een gerenommeerde reputatie en kaapten reeds vele prijzen weg.

Ook het Domein Aldeneyck hoort in dat rijtje thuis. Domein Aldeneyck is gelegen in het wijngebied Maasvallei Limburg. Dit wijngebied is de meest recente appellatie in België. Ze is uniek in Europa omdat ze grensoverschrijdend is. Ze omvat zowel Nederlands als Belgisch Limburg. De wijnen uit de Belgische- en Nederlandse Maasvallei mogen voortaan dus pronken met een kwaliteitslabel.

Domein Aldeneyck, gelegen in Maaseik, verbouwt in de 10 hectaren grote wijngaard, op de mineraalrijke kiezel- en grindterroir, met veel passie de Aldeneyck Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir en een Mousserende Pinot Brut.

Het warme microklimaat en de unieke stenige bodem garanderen een mineralige, elegante en fruitige smaak.

Hun Pinot- wijnen werden meermaals bekroond tot beste Belgische wijn.

De Pinot Noir, Barrique 2017 zetten wij in april en mei in ons restaurant Corneille in de kijker.
Verkrijgbaar per glas of per fles.

Deze zeer laat geogste Pinot Noir, heeft subtiele houttoetsen en delicate fruitaroma's van zwarte kers en wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroir expressie. Een echte charmeur met een oneindige finale die zeker verfijnde vleesgerechten (o.a. gevogelte en kalfs) naar een hoger niveau tilt.

Een prachtig Limburgs product!



WIJNDOMEIN
ALDENEYCK
MAASVALLEI LIMBURG
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING



RATIONAL

Westpoort 62
2070 Zwijndrecht

03 760 03 70
info@rational.be
www.rational.be



STEAMS

LIKE HEAVEN

Rational, ook voor home cooking

Met het SelfCookingCenter® stelt Rational hoogstaande technologie in dienst van culinaire traditie én vernieuwing.



DAILY FRESH FOOD

better food, better life



Vakmanschap en ambachtelijkheid staan bij ons centraal.
Sinds 1936 leveren wij maatwerk voor horeca en gastronomie.
Lekker én gezond eten. **Better food, better life**
www.dailyfreshfood.nl



Raf & Michèle **Baeten**

bouwen verder aan het verhaal van

Goyens wijnen





JOCHEN
LEËN

www.jochenleen.net