

e x tract
puur genieten

CULINAIRE
AGENDA
OKTOBER - JANUARI
2020 - 2021

Waarde Gast,

2020 is een bijzonder jaar, zonder meer. Een virus heeft onze levenswijze onverwacht grondig gewijzigd. We worden plotsklaps in een keurslijf geperst met haast dagelijks veranderende regels. Het is niet onze bedoeling deze hier te herhalen of u te wijzen op uw plichtsbewustzijn.

Integendeel, laten we de vermeende crisis eerder positief benaderen. Vele bedrijven en vooral de horeca hebben het inderdaad niet onder de markt. Maar de lockdown heeft ook bij velen de gedachten gereset en de creatieve geesten aangescherpt. Zo lanceerden spitsvondige ondernemers plots producten of creaties die zo succesvol waren dat ze de vraag niet kunnen volgen.

Ook wij, de horeca, hebben moeten schakelen. Door het grotendeels wegvallen van de zakelijke markt en de vele feesten en recepties, focussen wij ons nu vooral op de vrijetijdsmarkt.

Het modewoord staycation, ontstaan in Amerika tijdens de recessie van 2008, is nu gelukkig ook een ingeburgerd begrip in Europa. De impact van deze term, gecombineerd met de troef van onze groene en gastvrije regio, resulteerde in Limburg tijdens de zomermaanden voor een goede hotelbezetting. Voor het najaar willen wij op hetzelfde elan verder gaan. Onze focus ligt nu nog meer op de persoonlijke aandacht om u als gast optimaal te verwennen. Onze vele culinaire creaties, de gezellige bar, het winterterras, de sfeervolle bistro, het binnenzwembad en de talrijke fiets- en wandelroutes, gecombineerd met ons label “Zorgeloos Veilig” (toegekend door de Stad Genk) zijn troeven die u een aangenaam verblijf garanderen. Laat u niet afschrikken door het virus Herfst-2020 dat vanaf medio oktober zijn intrede doet en onze bosrijke regio zal omtoveren tot een idyllische oranje en rode zone. Kom testen en wij waarborgen u een positief resultaat.

Het komt allemaal goed. Zeker weten.

Jos Schols
Directeur

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

Zondagslunch in restaurant

Corneille

Om op zondag gezellig te tafelen en te genieten van gastronomische hoogstandjes bent u bij ons aan het juiste adres.

Iedere zondag van het jaar serveren wij doorlopend vanaf 12u00 tot 16u30 een 4-gangenmenu in ons restaurant Corneille.

Restaurant Corneille – 13,5 GaultMillau
Het maandelijks variërend menu vindt u op onze website:
stiemerheide.be/agenda/zondagsmenu

Prijs:

€ 50,00 per persoon excl. dranken

€ 73,00 per persoon incl. begeleidende wijnen,
waters en mokka

Reservatie gewenst.



Tot en met 21 december

Hotel Stiemerheide is in Limburg de plek bij uitstek om in een feeërieke omgeving te genieten van een deugddoend verblijf.

Prachtig en landelijk gelegen in het Nationaal Park Hoge Kempen met tal van wandel-, MTB- en fietsroutes, allen vertrekkend vanaf de voordeur.

Combineer dit met onze gastronomie, onze sfeervolle ruimtes, weids panorama, golf, sauna en prachtig binnenzwembad,... en uw verblijf kan niet meer stuk.

Stiemerdeal

- Deliciëuse welkomstkoffie
- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet
- 1 x 3-gangendiner in onze bistro/bar
- 1 x 3-gangendiner in restaurant Corneille (13,5 GaultMillau)

Prijs € 196,00 p.p. (city tax: € 4,50 p.p.p.n.)

Bronsgroen deal

- Deliciëuse welkomstkoffie
- 4 x overnachting
- 4 x uitgebreid ontbijtbuffet
- 1 x 3-gangendiner in onze bistro/bar
- 1 x 3-gangendiner in restaurant Corneille (13,5 GaultMillau)
- 1 x 4-gangenmenu (lunch of diner) in restaurant De Kristalijn (*)
(1* Michelin – 16,5 GaultMillau)

Prijs € 398,00 p.p. (city tax: € 4,50 p.p.p.n.)

Midweek deal (boekbaar van maandag t.e.m. vrijdagmiddag)

- Deliciëuse welkomstkoffie
- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet
- 1 x 3-gangendiner in restaurant Corneille (13,5 GaultMillau)
- 1 x 3-gangenlunch in restaurant De Kristalijn (*)
(1* Michelin – 16,5 GaultMillau)

Prijs € 225,00 p.p. (city tax: € 4,50 p.p.p.n.)

De prijzen van de arrangementen zijn gebaseerd op een tweepersoonskamer.

* Restaurant De Kristalijn is gesloten op zaterdagmiddag, zondag en maandag en vanaf dinsdag 3 november t.e.m. maandag 9 november 2020.

Idyllische
Herfstbeleving

Fietsen
Wandelen
Mountainbiken
Sightseeing
Cultuur
Shoppen

Een waaier aan mogelijkheden voor een
ultieme vakantie:

- Maak kennis met de golfwereld op het prachtige terrein van Golfclub Spiegelven
- Zwembad en sauna
- Wandel- en fietskaarten
- Wandel-, MTB- en fietsroutes vertrekkend vanaf de voordeur
- Fietsenverhuur (ook elektrisch en MTB)
- Mogelijkheid tot lunchpakket of picknick

Ontdek het rijk cultureel en avontuurlijk aanbod
van Genk (genk.be/events):

- Park Labiomista
- C-mine expeditie
- Skeeleroute
- Expo Wolven in Limburg
- Tim Walker in C-mine
- Expo Piet 80 – Studio Piet Stockmans
- Fotogeniek fietsen
- ...

In de omgeving met:

- Maasmechelen Village (10 km)
- Blote voetenpad (6 km)
- Visit Limburg, de groenste provincie van Vlaanderen
visitlimburg.be/nl

Inclusief alle deals:

- Videobewaakte parking
- Videobewaakte en afgesloten fietsenstalling
- VIP voucher -10% in Maasmechelen Village
- Voucher -10% bezoek aan Studio Pieter Stockmans
- Prachtig groot binnenzwembad
- Badjas en badslippers

Verlengingsnacht:

€ 60,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer in combinatie met bovenstaande deal.

Wenst u enkel te overnachten van 21 september tot en met 21 december, dan bieden wij u aan:

- Éénpersoonskamer: € 100,00 incl. uitgebreid ontbijt
- Tweepersoonskamer: € 130,00 incl. uitgebreid ontbijt
- City tax: € 4,50 p.p.p.n.

zondag 25 oktober

HERFSTdegustatielunch

Verwennamiddag voor jong en oud met heerlijkheden die de natuur ons te bieden heeft.



In een sfeervol decor met zicht over de kleurrijke en idyllische omgeving laten wij u genieten van een culinair festijn met tal van exquise wildgerechten.

Vanaf 12u00 tot 16u30 verwelkomen wij u met een sprankelend aperitief, cock- en mocktails, spannende wijnen, een overheerlijk 7-gangenmenu en als afsluiter delicioese desserts in buffetvorm gepresenteerd.

Voor de kinderen voorzien wij een springkasteel en begeleidende animatie.

Prijs:

Volwassenen: € 70,00 all-in van 12u00 tot 16u30

Kinderen: € 4,50 per levensjaar (t/m 15 jaar) incl. dranken

Culinaire ZONDAGEN

6-gangenverrassingsmenu

met GRATIS OVERNACHTING
& UITGEBREID ontbijtbuffet

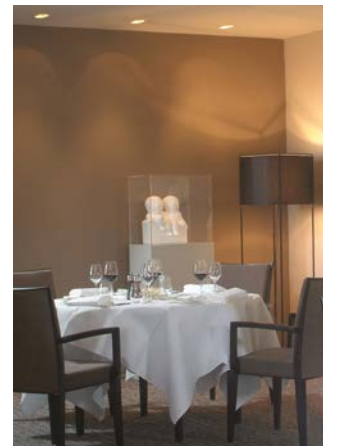
105 euro

Tot eind dit jaar laten wij u iedere zondag genieten van deze buitengewone culinaire aanbieding.

Inclusief alle deals:

- Videobewaakte parking
- Videobewaakte en afgesloten fietsenstalling
- VIP voucher -10% in Maasmechelen Village
- Voucher -10% bezoek aan Studio Pieter Stockmans
- Prachtig groot binnenzwembad
- Badjas en badslippers

RESTAURANT
Cornille



Een ideale cadeautip in de vorm van een stijlvolle CADEAUBON!

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



Zondagsbrunch

GASTRONOMISCH GENIETEN À VOLONTÉ
Iedere zondag van 10u30 tot 15u30

De gelegenheid om iets te vieren met vrienden en familie.

Om 10u30 verwelkomen wij u met een glas Méthode Traditionelle.

In ons sfeervol kader verwelkomen wij u met:

- een sprankelend aperitief
- een uitgebreid ontbijtbuffet
- een velouté
- deliciose koude- en warme gerechten in buffetvorm gepresenteerd
- een grandioos dessertbuffet

Prijs:

€ 65,00 per persoon, incl. aperitief, wijnen, pils, mineraalwaters en mokka à volonté geserveerd van 10u30 tot 15u30.

Voor kinderen vanaf 3 jaar rekenen wij € 3,50 per levensjaar tot 13 jaar (incl. dranken).

Voor info en reserveringen, contacteer de receptie: +32 89 35 58 28

Voor groepen en separate ruimtes gelden andere voorwaarden en prijzen.

Tijdige reservatie gewenst.

Onze brunch blijft een topper!

donderdag 19
vrijdag 20
zaterdag 21

NOVEMBER

Het nieuwe gezicht van Spaanse wijnen

Tijdens deze dagen dompelen wij u onder in de wereld van de Spaanse eigenzinnige wijnen. Heel wat wijnbouwers hebben het in Spanje over een andere boeg gegoid.

Recuperatie van autochtone cépages, hoogteligging, geen overrijp fruit, weg van overdadig houtgebruik, het noorden van Spanje en minder bekende gebieden komen deze dagen aan bod.

Het team van De Kristalijn heeft tezamen met La Buena Vida een exquise 5-gangen menu samengesteld met een keur aan passende en verrassende wijnen.

La Buena Vida bewandelt reeds 22 jaar het Spaanse pad en is zich meer dan 15 jaar geleden bewust geworden van deze mentaliteitswijziging. Langzamerhand krijgen deze wijnen dan ook meer en meer appreciatie. Het geeft een meerwaarde, extra smaakschakering aan dit land. Aan u om tijdens deze dagen de proef op de som te nemen.

Sommelier Johan Sterckx (La Buena Vida) zal donderdag 19/11 het diner begeleiden met zijn deskundige uitleg en alle geserveerde wijnen persoonlijk becommentariëren.

Vrijdag en zaterdag serveren wij deze geselecteerde wijnen in ons wijnarrangement.

Prijs:

€ 190,00 5-gangenmenu incl. aperitief, een 8-tal wijnen, waters en mokka.

Het menu wordt vanaf medio oktober op onze website gepubliceerd.



DE KRISTALIJN
RESTAURANT

Truffelmenu

Van 30 november tot en met 19 december serveren wij naast onze traditionele menu's ook een menu dat in teken staat van één van de meest delicate producten, de truffel.

Rundertartaar Limousin

aardappelpuree en zwarte herfsttruffel

-

Sint jakobsvrucht

schorseneren, parmezaan en zwarte herfsttruffel

-

Roerei *

brioche en witte truffel uit Alba

-

Fazant

witlof, knolselder en zwarte wintertruffel

-

Coeur au chocolat

duindoornbes, hazelnoot en yuzu

Prijs:

4-gangen: € 135,00 excl. dranken

5-gangen*: € 185,00 excl. dranken



DE TRUFFEL

Truffels zijn een ware schat van de natuur en zijn letterlijk en figuurlijk goud waard. Ze worden als een hedendaagse delicatessen gezien.

Maar wat is een truffel eigenlijk? Truffels vallen onder de categorie paddenstoelen. Een truffel is een knolvormige zwam. Zijn sporen groeien onder de grond en worden niet door de wind of regen verspreid, maar door insecten en maden. Truffels zijn de vruchten van de zakjeszwam die ongeveer 25cm onder de grond voorkomt. Ze worden gevonden in gebieden met eiken, populieren, haagbeuken of hazelnootstruiken. De truffel is al van oudsher een mysterieus en intrigerend ingrediënt: hij groeit volledig onder de grond, wat hoogst uitzonderlijk is.

Tijdens zijn leven hoopt de truffel veel water op dat gedurende de opslag snel verdampt. Truffels kunnen dus beter niet te lang bewaard worden. Bewaar ze op een bedje van rijst. Neem een glazen pot met schroefdeksel en vul die met een laagje rijst. Schik de truffels zodanig dat ze elkaar niet raken. Bewaar de gesloten pot in de koelkast tussen 4 en 6°C. De rijst houdt de vochtigheid vast waardoor de truffels tot een week bewaard kunnen worden! Wanneer u na enkele dagen op een truffel een wit laagje bespeurt, dan is dit het teken dat hij zo snel mogelijk verbruikt moet worden. Geen paniek: het witte laagje is geen schimmel en kan zo weggewassen worden onder een straal koud water...

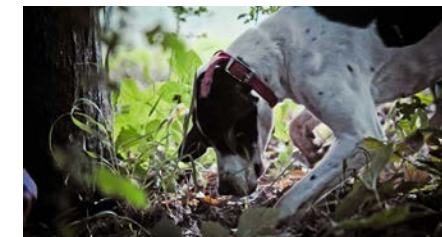
Soorten truffels:

Zomertruffel: groeit van mei tot september en heeft een donkere, bruine schil en heeft een witte tot geelachtige kleur. Als de truffel goed rijp is, heeft hij een zeer aangename aardse paddenstoelen geur. De kwaliteit ervan is uitstekend, de smaak wat minder zoetig en iets robuuster dan de winter- en herfsttruffel.

Herfsttruffel: groeit van oktober tot begin januari. De herfsttruffel is nauw verwant aan de zomertruffel, maar is qua smaak en geur duidelijk intenser. Hij heeft een harde, grillige en eerder grijze schil. Het vruchtvlees is donker. De truffel is rond en kleiner dan de zomertruffel.

Wintertruffel: groeit van december tot maart. De kleur van de gladde schil is zwart en hangt stevig vast aan de vrucht. De binnenkant is donkerbruin tot zwart met witte adertjes. De wintertruffel is heel aromatisch, hij heeft een exquisite, lichtzoete smaak die meer uitgesproken is dan de herfsttruffel.

Witte truffel: groeit van oktober tot en met december en is de koning onder de truffels. Het is één van de duurste truffelsoorten vanwege de schaarsheid en ongeëvenaarde smaak. Daarom worden deze truffels ook wel het witte goud genoemd. Hij heeft een intensieve geur van knoflook, sjalot en Parmezaanse kaas. Zij worden meestal in flinterdunne schijfjes, rauw over de gerechten gesneden en geserveerd.



vrijdag 25 & zaterdag 26 december

LUXE Kerstbrunch

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

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

Prijs:
€ 68,00 excl. dranken
€ 98,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka.
Kinderen: € 4,50 per levensjaar (t/m 15 jaar) incl. dranken.

S
STIEMERHEIDE
HOTEL

donderdag 24
vrijdag 25
zaterdag 26

DECEMBER

KERSTDINER in Stiemerheide

Wij verwelkomen u vanaf 19u30

Op 24, 25 en 26 december ontvangen wij u in restaurant CORNEILLE voor ons Kerstdiner.

Op Kerstavond 24 december en op 1^{ste} Kerstdag 25 december wordt het Kerstdiner muzikaal begeleid door 'Close to You'.

Prijs:
Kerstdiner: € 85,00
Wijnarrangement: € 39,00

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

City tax: € 4,50 p.p.n.

RESTAURANT
Corneille

Menu

Tartaar van bluefin tonijn
met koriander, sesam en pinda

-
Wilde zeebaars met topinamboer,
gekonfijte citroen en bladspinazie

-
Bisque van grijze garnalen met gepocheerd
kwarteleitje,
geprakte aardappel en bieslook

-
Fazant met kervelwortel, boleten, witlof
en mosterdzaadjes

-
Panna cotta met chocolade en rum,
ananas en karamel



Donderdag 31 december

Silvesterdiner



Menu

Angus rundertartaar met kreeftenmedaillons
en truffelmayonaise

-

Tarbot met schorseneren
en mousseline van schaaldieren

-

Sint jakobsvrucht met winterprei,
vanille en pomme ratte

-

Hertenkalf met boterraap, linzen
en gepofte kastanje

-

Dulce de leche met chocolade, passievrucht
en macadamianoot

-

Champagne D. Massin, cuvée spéciale, brut



Vanaf 19u00 verwelkomen wij u met een sprankelende start.

Tijdens dit Silvesterdiner zorgt het showorkest “Concorde Kwartet” voor swingende achtergrondmuziek en staat garant dat het nieuwe jaar stijlvol van start zal gaan.

Vanaf 23u59 luiden wij 2021 in met een heus Champagnefestijn. Aansluitend openen wij ons rijkelijk oester- en kaasbuffet.

Prijs:

€ 195,00 incl. alle dranken (ook sterke dranken)
geserveerd tot 03u00.

€ 265,00 p.p. voor dit Silversterdiner
incl. overnachting en uitgebreid Champagne-ontbijt
op basis van een tweepersoonskamer.

City tax: € 4,50 p.p.p.n.

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

Vrijdag 1 januari

Beste Wensen Brunch

Traditiegetrouw verwelkomen wij u met veel enthousiasme op vrijdag 1 januari vanaf 12u00 met Champagne D. Massin, cuvée spéciale, 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.

Prijs:

€ 70,00 incl. Champagne-aperitief en
excl. alle dranken

€ 97,00 incl. Champagne-aperitief, aangepaste
wijnen, waters, frisdranken en mokka

Kinderen: € 4,50 per levensjaar (t/m 15 jaar)
incl. dranken

Vrijdag 1 januari serveren wij vanaf 19u00 ons
4-gangen Silverstermenu in restaurant Corneille.

Eindejaarsarrangementen

GENIET VAN ONS UNIEKE AANBOD

Voor tweepersoonskamer

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

€ 110,00

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

Voor tweepersoonskamer

24-12 t/m 26-12

€ 130,00

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

Een prachtig verrassingsgeschenk

Ontdek het ideale geschenk in de vorm
van een CADEAUBON.

Hotel Stiemerheide

Verras uw naasten met een écht origineel cadeau.

Te besteden voor:

Culinaire zondag • Zondagsmenu • Zondagsbrunch
• Arrangementen • Dinners • Lunches • ...

U kunt bestellen via de website of bel onze receptie.
stiemerheide.be - tel. +32 (0)89 35 58 28

Spa 'Retreat La Forêt'

Een cadeaubon van de schitterende Spa 'Retreat La Forêt',
bij ons zusterhotel Domaine La Butte aux Bois.

U kunt bestellen via de website of bel onze receptie.
labutteauxbois.be - tel. +32 89 73 97 70

• Spa Retreat La Forêt | holistisch welzijn
• La Forêt door Dr. Bullens | schoonheidsproducten
• Le Gym | sport- en groepslessen
• Le Spa | sauna en zwemmen, diepe ontspanning





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

Een KLINKEND Partnership



ALKEN MAES



STIERNERHEIDE
HOTEL



JOCHEN
LEËN

www.jochenleen.net