

Stella Artois kerstdiner 8 december 2015



Stella Artois bezoekerscentrum 'Den Thuis'

Het kerstdiner wordt u aangeboden door Stella Artois
en zal worden begeleid door:

Gert De Coorde



- Sommelier
- Bierexpert

Karl Van Malderen



- Docent biersommelier
- Bierauteur
- De bierpairing academie

Stella Artois



Proeven



Ruiken

AROMA

① ② ③ ④ ⑤

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

MOUTIG
HOPPIG
FUITIG (ANANAS)

© Pascal Cools

Voelen

Een helder gouden Stella Artois schenkt u best uit op 3° Celsius. De bubbels komen op deze temperatuur het best tot hun recht en laten een subtiel aroma van mout, hop en fruit (ananas) uit het glas opstijgen.



Stella Artois & amuses

Tartaar van kop in roodloof

Tempura van groene asperges



Kroketje van kalkoen



Beerpairing: De licht bittere dorstlesser combineert goed met een groentehap, een kroket van gevogelte en fijne charcuterie. Voorwaarde is wel dat de hapjes voldoende smaakvol en licht ziltig zijn. Zo vloeien ze prachtig in elkaar over tijdens de fijn bittere afdronk.

Leffe Royale Cascade IPA



Proeven



Ruiken

AROMA

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

HOPPIG
CITRUS
BLOEMEN (ROZEN - VIOLET - ORANJEBLOESEM)
VERS GEMAARD GRAS

© Pascal Cools

Voelen

De licht amberkleurige Leffe Royale Cascade IPA komt tot leven tussen de 5 à 6° Celsius. Een aromatisch boeket bedwelmt uw neus met fruit (pompelmoes), bloemen (rozen en violet) en vers gemaaid gras.

Leffe Royale Cascade IPA & tartaar van zalm met king krab en oosterse dressing



Beerpairing: De hoppen zorgen naast een rijk aroma, ook voor een elegante hopbittere afdrank. Met limoen en yuzu in de oosterse dressing, bouwt u een brug tussen bier en gerecht. Wanneer u ze samen proeft, zal het bier zijn intens citruskarakter volledig prijsgeven.

Hoegaarden Grand Cru

Proeven



Ruiken

AROMA

① ② ③ ④ ⑤

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

FRUITIG (RIJPE BANAAN - PEER)
KRUIDIG (VANILLE -
KRUIDNAGEL - KORIANDER)
CITRUS (ZEST APPELSIEN)
MOUTIG

© Pascal Cools

Voelen

De schenkt temperatuur van de gesluisde Hoegaarden Grand Cru varieert ideaal tussen 5 en 6° Celsius. Hij heeft een prominent zwoel fruitig en kruidig aroma. Het aroma van rijpe banaan en peer is perfect in balans met de kruidnagel, vanille en koriander.



Hoegaarden Grand Cru & hert met puree van pastinaak, chips van schorseneren, gemarineerde beukenzwammen en saus op basis van Luikse perensiroop



Beerpairing: Het volmondige gerstenat smeekt om een gerecht met even robuuste en aardse smaken. Een heerlijk stuk hert, pastinaak en beukenzwam laten zich bijzonder welgevalen bij zijn kruidig karakter. Met de perensiroop onderstreept u het delicaat fruitig bieraroma.

Belle-Vue Kriek

Proeven



Ruiken

AROMA

① ② ③ ④ ⑤

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

FRUITIG (KRIEK)
CUBERDON
LAMBIEK

© Pascal Cools

Voelen

De robijnrode Kriek Belle-Vue is smaakvol en heeft een rijke textuur. U drinkt het bier best heerlijk fris, om en bij de 3° Celsius. Zijn boeket van zachte rode kriek en onderliggende cuberdon, laat weinig aan de verbeelding over.



Belle-Vue Kriek & bieramisu van witte chocolade, frambozen en amandelschilfers



Beerpairing: Ook de typische lambieksmaak en aroma op de achtergrond brengen zoetzuurbalans en spanning. Door de lange vingers eerst een kriekdoop te geven, trekt u het fruitig boeket door naar het dessert. Rood fruit combineert fantastisch met witte chocolade en de krokante amandelen brengen textuur om het helemaal af te maken.

Hertog Jan & assortiment van artisanale pralines



Hartelijk dank voor uw komst

Stella Artois

wenst u prettige eindejaarsfeesten



Receptontwikkeling

Gert De Coorde - Bart Claes - Karl Van Malderen