

# Maastricht Heuvelland Culinair: een exclusieve gastronomische ervaring

Tekst  
JANNEKE  
VAN DER HAM

Fotografie  
MAASTRICHT  
HEUVELLAND

De Zuid-Limburgse omgeving is de perfecte plek om te ontspannen en even te ontsnappen aan de dagelijkse hectiek. De regio biedt niet alleen een prachtige omgeving, maar ook exquisite restaurants, smaakmakende producenten en high-endhotels die de handen ineen hebben geslagen tot een culinair samenwerkingsverband genaamd Maastricht Heuvelland Culinair.

Maastricht Heuvelland Culinair is in het leven geroepen om liefhebbers van culinaire verfijning en exclusieve gastvrijheid naar de regio te trekken. Etablissements als Brut172, Château Neercanne, Beluga Loves You en Château Wittem met restaurant Julemont maken onder andere deel uit van het initiatief. Recent hebben ook Chocolatier DARQ en het unieke gelijknamige boutiquehotel, pastaproductent Pasta Pura en Truffière Eyserhalte zich aangesloten bij het initiatief. Vooral de laatste is een unicum, aangezien zij de eerste en enige Nederlandse truffelgaard exploiteren.

## INTERESSE?

Reserveren is mogelijk via [www.maastrichtheuvelland.com](http://www.maastrichtheuvelland.com). Hier vindt u ook meer informatie over de deelnemende bedrijven en een uitgebreide uitleg over de À la Carte Arrangementen.



André Leclercq met zijn gespecialiseerde Hongaarse hond Gaya in de truffelboomgaard van de Eyserhalte.

## EEN UNIEKE ERVARING:

**HET À LA CARTE ARRANGEMENT** De samenwerking tussen deze culinaire bedrijven heeft geleid tot een gastronomisch hoogtepunt in de vorm van unieke À la Carte Weekend Arrangementen. Ad Veenhof, voorzitter van Maastricht Heuvelland Culinair, legt uit wat dat precies inhoudt. 'Tijdens het laatste weekend van januari en het eerste weekend van februari 2025 zetten onze leden – hotels, restaurants en producenten van topniveau – hun deuren open voor gasten die via de speciaal ingerichte website hun eigen À la Carte Weekend Arrangement hebben samengesteld.'

## DE INVULLING BEPAALT U ZELF

Ad Veenhof: 'Ieder weekendarrangement start bij de lunch op woensdag en eindigt met de lunch op zondag. Welke dagen de gasten boeken, waar en wanneer ze willen overnachten, lunchen en dineren, bepalen ze zelf. Het arrangement biedt keuze uit zes high-endhotels en meer

dan twintig toprestaurants. Kiezen de gasten drie opties binnen het arrangement, dan worden ze op vrijdag- of zaterdagochtend gastvrij ontvangen voor een rondleiding bij een van de hoogwaardige producenten. Die noemen wij Smaakmakers. Ook hebben ze de mogelijkheid om op vrijdag- of zaterdagmiddag deel te nemen aan een bijzondere rondleiding langs gevelstenen uit de periode 1600-1800 in het bekende Stokstraatkwartier in Maastricht.'

## BOEK SNEL EN BELEEF

**MAASTRICHT HEUVELLAND** De exclusieve À la Carte Arrangementen zijn slechts beperkt beschikbaar en bieden een ongekende culinaire ervaring. Boeken voor het weekend van woensdag 29 januari tot en met zondag 2 februari is mogelijk tot 15 januari. Een arrangement voor het weekend van woensdag 5 februari tot en met zondag 9 februari is te boeken tot 22 januari. Uiteraard zolang er nog plekken beschikbaar zijn. 

'Onze leden zetten hun deuren open voor gasten die hun eigen À la Carte Weekend Arrangement hebben samengesteld'

