

Kennismaken met Limburgse streekproducten, wijnen, likeuren, bieren, Limburgse CD's, boeken, outdoorartikelen, Limburgse kunst en nog veel meer kan in de VVV Limburg Winkels. Deze treft u aan in het centrum van Sittard (Rosmolenstraat 2), Epen, Heerlen en Valkenburg.

LIMBURG
Winkel

Onze overige VVV infopunten in de Grensmaasvallei vindt u in het centrum van > Beek (Filmclub Beek, Markt 63) > Echt (VVV Vestiging Echt, Plats 1) > Geleen (Sigarenmagazijn Deli, Raadhuisstraat 15) > Schinnen (Spar J. Hubers, Scalaplein 5) > Stein (BiblioNova, Raadhuisplein 11)

Info

Telefonische informatie tijdens kantooruren: 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.)
I. www.vvvezuidlimburg.nl / E. info@vvvezuidlimburg.nl

Colofon

Deze brochure is een uitgave van de gemeente Beek, VVV Zuid-Limburg en de vier deelnemende horecagelegenheden. Wij hebben deze brochure met de meeste zorg samengesteld. Alle informatie hierin wordt echter verstrekt zonder aansprakelijkheid onzerzijds.
© VVV Zuid-Limburg 2009

Coördinatie Gemeente Beek en VVV Zuid-Limburg
Teksten Bert Salden
Fotografie Fotostudio[G2] Geleen
Opmaak Het Vormlab, Heerlen
Druk Claessen Print Sittard-Geleen

Deze brochure is (mede) mogelijk gemaakt door de gemeente Beek.



Ristorante Pasta e Vino



Brugstraat 2, 6191 KC Beek
T. 046-437 9994, I. www.pastaevino.nl

Openingstijden > woensdag t/m zondag
vanaf 18.00 uu

De naam vertelt alles: een Italiaanse keuken zonder concessies aan de Nederlandse eetgewoonten. Achter het fornuis staat Carmine Giudice, volbloed Zuid-Italiaan. Hij wordt geflankeerd door een allerhartelijkste Limburgse gastvrouw en partner: Annegien Janssen.

Carmine reisde door heel Italië om ervaring op te doen in allerlei streken, waardoor hij zich vele specialiteiten eigen kon maken. Hij werkte in Italiaanse top-100 restaurants. Hij kwam naar Beek voor de mooie entourage. 'Ik woon hier ook graag.' De vele vaste bezoekers komen naar Beek voor de verse pasta's, edele vino's, de vooral Zuid-Italiaanse gerechten en de hartelijke gastvrijheid.

Zakenmensen waarderen de ruimte, het royale restaurant telt maar 46 zitplaatsen en 16 terrasplaatsen. Op de eerste etage is een aangename ruimte voor vergaderen en dineren. Lunchen kan op reservering, dineren op maandag en dinsdag kan alleen door besloten gezelschappen vanaf 20 personen.

Voor partijen catert Pasta e Vino ook buitenshuis op verrassende wijze. De kaart vermeldt menu's variërend van vier tot zeven gangen vanaf € 42,-, drie gangen: € 36,-. Carmine koopt vers, à la minute, op basis van kwaliteitsingrediënten.

Overige restaurants

Restaurant Concorde

Vliegveldweg 86, Maastricht Airport
T. 043-364 2131

Gonzales

Hoeve 1, Spaubeek, T. 0900-439 3554

Restaurant De Graasj

Stationsstraat 113, Beek, T. 046-437 1817

Travel Inn Maastricht

Vliegveldweg 96, Maastricht Airport
T. 043-364 9740

Chinees-Indisch Restaurant de Nieuwe

Chinese Muur, Prins Mauritslaan 191 Beek
T. 046-437 4330

Chinees-Indisch Restaurant Lotus

Markt 12-13A, Beek, T. 046-437 4218

Pizza Makado

Wethouder Sangersstraat 57 Beek
T. 046-437 8054

Griekse specialiteiten Mykonos

Prins Mauritslaan 2 Beek, T. 046-436 9025

Grieks Restaurant Kreta

Aldenhofstraat 80 Beek, T. 046-436 2151

Restaurant O Wayos

Burg. Janssenstraat 4 Beek, T. 046-436 0275

Grillroom/Pizzeria Nadia

Maastrichterlaan 3 Beek, T. 046-437 4809

Friture 't Centrum

Bongerd 1-A Spaubeek, T. 046-443 4327

Snackpoint Yvonne

Hoeve 38 Spaubeek, T. 046-443 4283

Plaza 't Trepke

Zandstraat 10 Spaubeek, T. 046-443 2596

Friture 't Heukske

Wolfeynde 24 Beek, T. 046-437 1719

Eethuis 'Amet'

Stationsstraat 27 Beek, T. 046-437 2197

Friture 't Pleintje

Callistusplein 6 Beek, T. 046-437 7546

Caddy's

Raadhuisstraat 19 Beek, T. 046-437 9411

Friture Wijnandts

Hubertusstraat 53 Beek, T. 046-437 5330

Friture de Steege

Hoolstraat 19-A Beek, T. 046-437 6236

Lunch@Work

Burg. Janssenstraat 7-C Beek, T. 046-486 2494

Grillroom/Pizzeria Marhaba Beek

Wolfeynde 14 Beek, T. 046-437 8062

Café Hotel Napoleon

Prins Mauritslaan 63 Beek, T. 046-437 8707

Brasserie 't Schip

Markt 108 Beek, T. 046-439 8359

Café-Restaurant Aan de Meule

Schimmerterweg 17 Beek, T. 046-435 1800

Panbakker Horecabedrijven

Wethouder Sangersstraat 212 Beek
T. 046-437 6890

Brasserie Matthéo

Wethouder Sangersstraat 190 Beek
T. 046-437 7059

t Auwt Patronaat

Burg. Janssenstraat 45 Beek, T. 046-437 2137

Het Ijshuisje

Wethouder Sangersstraat 236 Beek
T. 046-437 6693

Otelli's Ice Creams

Wethouder Sangersstraat 189 Beek
T. 046-437 7220

Ijssalon Choman

Burg. Janssenstraat 17 Beek, T. 046-437 5480

Ijssalon Dorenzo

Wethouder Sangersstraat 341 Beek
T. 046-437 9055



Culinair ontdekken
in Beek



GRATIS



Culinair ontdekken in Beek

Gastronomie van huis uit

Beek is van oudsher een handelsstad, gelegen op een kruispunt van wegen. Er waren daartoe onder andere twee veemarkten: één twee weken voor Pasen en één 12 dagen voor de kerst, op de feestdag van de Heilige Lucia. Al in de 18e eeuw kwam pelgrims naar Beek om de Heilige Lucia te vereren.

Dat alles maakte Beek een gastvrije gemeente en dat is Beek nog steeds.

Een plaats met veel mooie gastronomie, maar ook met veel wandel- en fietsroutes die u op bijzondere plekken brengen. Koppel daaraan een bezoek aan de molen, de Hubertuskerk van Genhout, het Elsmuseum en veel meer. Geniet ter afsluiting van de heerlijk gastronomie in de Poort van het Heuvelland, Beek. Een ervaring die zal leiden tot een snelle terugkeer.

Ik wens u een smakelijk verblijf in Beek!

Burgemeester A.M.J. Cremers



Restaurant & druivenkas-serre La Bergerie

Geverikerstraat 42, 6191 RP Geverik-Beek
T. 046-437 4727, I. www.labergerie.nl

Openingstijden > lunch: dinsdag t/m vrijdag en zondag: 12.00 tot 14.00 uur > Diner: woensdag t/m zondag vanaf 18.00 uur.

In het idyllische boerengehucht Geverik lopen de hoofdwegen als een vlaai punt naar elkaar toe. Op die punt ligt La Bergerie, van oudsher horeca-uitspanning, tegenwoordig restaurant met als bonus een serre. Een authentieke 80 jaar oude Waalse druivenkas, volledig gerestaureerd en waar met druivenranken een sfeervolle omgeving is gecreëerd.

U kunt in restaurant en serre met 80 mensen eten. Een receptie voor 150 personen is een optie. Vergaderen en trainen kan met 14 geïnteresseerden. Eten is er een mooie beleving. Patron-chef Bart de Jong, de eerste Limburger met diploma middelbare horeca

school, studeerde enkele jaren door Frankrijk om er de finesse van diverse streekkeukens te ontdekken. Ook in België, Zwitserland en de Verenigde Staten deed hij veelzijdige ervaring op. Limburgse en seizoensaccenten ontbreken niet.

Wie in klein verband wil dinerpraten doet dat budgetvriendelijk als hij kiest voor het midweekmenu: een gang en een glas voor € 17,50. Eerste zondag van de maand is brunchdag. U zit aan drie gangen vanaf € 28,50, vier gangen voor € 36,-. Bart bespreekt graag uw wensen. De menukaart is slechts leidraad en zeker geen must. Lekker genieten staat centraal. 'Het gaat ook om het gesprek aan tafel.' De driesprong naar Oensel, Ulestraten en Beek leent zich ook voor een natuurwandeling, inclusief het park. Route is beschikbaar. Op aanvraag is een ontbijtvergadering een optie.



Restaurant 'De Bokkeriejer' Hotel Kempener

Prins Mauritslaan 22, 5191 EG Beek
T. 046-437 1319, I. www.hotelkempener.nl

Openingstijden > Brasserie: 12.00 tot 21.00 uur > Restaurant 12.00 tot 14.30 uur, 17.30 tot 21.30 uur

Restaurant De Bokkeriejer bestaat ruim 40 jaar. Al die jaren staat chef-kok Hub Kempener in de keuken en is broer Wim Kempener de gulle gastheer. Echtgenotes Annemie en Bera assisteren met hart en ziel.

Beek komt formeel samen in de conferentieruimte en vaak informeel in de brasserie en het restaurant. De familiale sfeer, de Frans getinte keuken met regionale invloeden en de uitgebreide wijnkaart verleiden. De royale ruimte (50 zitplaatsen) wordt gebroken door planten. Plezierig: de ruimte tussen de tafels is groot genoeg om een zakelijk gesprek te kunnen voeren zonder hinderlijk luisterende oren.



Lunch-diner De Lindeboom 'new style'

Burgemeester Janssenstraat 13, 6191 JB Beek
T. 046-437 1237, I. www.delindeboom.info

Openingstijden > Lunch: woensdag t/m vrijdag 12.00 tot 14.00 uur (andere dagen op reservering) > Kleine kaart woensdag t/m vrijdag 12.00 tot 17.00 uur > Diner woensdag t/m zaterdag: 17.00 tot 21.30 uur, zondag: 17.00 tot 20.30 uur.

Het pand naast de Sint Martinuskerk in het hart van Beek dateert uit 1765. Toen Jan-Willem Punt en Erik Hoofs het in 2004 overnamen resulteerde een grootschalige verbouwing van het voormalige café-restaurant-hotel in Restaurant De Lindeboom 'new style'. De metamorfose is uitermate succesvol.

De prachtige ligging is gebleven, een winter-tuin biedt extra mogelijkheden en het terras onder de toren maakt buiten eten mogelijk. Jan-Willem kookt eigentijds met een mondiale inslag en Aziatische en Mediterrane accenten.

Erik biedt u de keus uit liefst 100 open wijnen en 200 andere per fles, net zo mondiaal als de keuken.

'Het pand gaf de doorslag. We werkten elders in gastronomisch Zuid-Limburg en hadden eigenlijk geen plannen voor een eigen zaak. Maar met zo'n plek beschikbaar...' Het wat bruine café werd een zeer eigentijdse zaak met 85 couvertplaatsen, waarvan 36 in de winter-tuin.

Brood uit Beek, heuvelland lam, rundvlees uit Meers, Nederlandse kaassoorten en Els la Vera creëren de lokale accenten. Er is een drie gangen tellend restaurantmenu voor € 29,95, met een extra gang voor € 38,95 en een lunchmenu.

