

## ZA 02/03 Lunch in Sir Anthony Van Dijk Antwerpen

Deze zaak behoort tot het **Antwerpse culinaire erfgoed**. Dit vijftigjarige voormalige toprestaurant is gevestigd in de **middeleeuwse Vlaeykensgang**. Het **historisch kader** is dan ook **uniek** en geliefd bij de oudere Antwerpenaren en toeristen. Huidige chef is **Jöran De Backer**. De **keuken** is **klassiek met herkenbare gerechten en ingrediënten**.

We genieten van een **heerlijk 3 gangenmenu in een unieke setting**. Het **lunchmenu** is **afhankelijk van de aanvoer van seizoenproducten**. **Prijs/kwaliteit** is dit wel **één van de betere adressen in de stad**.

**Even Restaurant Sir Anthony Van Dijk kaderen:** Antwerpen 1973.

Burgemeester **Bob Cools** heeft de **Wilde Zee** net autovrij gemaakt.

Het **Schipperskwartier** neemt een duikvlucht richting verrotting en de **de Keyserlei** is al een tijdje geen wandelstraat meer. Op aanraden van zijn moeder koopt **de jonge ondernemer Axel Vervoordt** een paar huisjes ter restauratie; in een 16e-eeuws steegje in het historisch centrum van Antwerpen, **de Vlaeykensgang**. Het stadsbestuur maant hem aan er pakweg parkeergarages van te maken; Het bestuur was verschrikkelijk toen; zegt de interieurpauz hierover, vijftig jaar later. Ze wilden zoveel mogelijk oude huizen afbreken en sociale woningen bouwen. Ik heb de ziel hier kunnen behouden zonder het dood te restaureren.

Dat ontgaat de **Hasseltse chef Roger Souvereyns** niet. In één van de kelders in de Vlaeykensgang is het

knusse **Restaurant Estro Armonico** een eigen leven gaan leiden. Na er éénmaal gegeten te hebben, overtuigt Souvereyns eigenaar Vervoordt om het grootser aan te pakken. In mijn hoofd bleef het hangen: **een restaurant in de Vlaeykensgang**, dat zou wat zijn! Hij doopt het pand **Sir Anthony Van Dijk**.

Op zijn hoogtepunt had het restaurant **2 Michelinsterren** en daarna gaf Roger Souvereyns deze sterren vrijwillig terug. Zo verlaagde hij de drempel.

Hij baatte dit restaurant 40 jaar uit en liet het **einde 2016** over aan **zijn souschef en huidig eigenaar**.

**Alle dranken zijn voor eigen rekening en naar ieders budget.**

**Afspraakuur:** 11u45

**Afspraakplaats:** in de inkomhal van restaurant Sir Anthony Van Dijk in de Vlaeykensgang (ingang via Oude Koornmarkt 6 te 2000 Antwerpen) waar Pieter & Nicole iedereen verwelkomen.

**Aanvangsuur:** 12u

**Reservatie:** 47

overschrijven op Oeverrekening KBC BE07 7310 3573 4266. Vermeld lidnummer, datum en activiteit

**Info:** Pieter & Nicole - 0478 54 54 54 - 0475 59 56 11

**Max. personen:** 14

**Annulatie:** Annulatievoorwaarden voor &ndagsactiviteiten

## ZA 02/03 Oevers Party Time in DIXIES, Brasschaat OOK NIET-LEDEN!

Vanavond staat **DJ Jan V** achter de draaitafel! **Ambiance en dansplezier verzekerd!**

Kom ongedwongen dansen en feesten op de grootste hits van vroeger en nu, geheel in zijn eigen stijl aan elkaar gemixt door **DJ Jan V**.

Sfeervolle verlichting, leuke mensen, dranken aan democratische prijzen en de gevarieerde muziekmix zorgen telkens weer voor een geweldige ambiance op de Oeverparty's

**Toegang vanaf 21 jaar.**

Leden Oever **5**;

Niet-leden **10**

Onder de aanwezige leden en niet-leden verloten wij bij de inkom **10 vrijkaarten voor één van de volgende fuiven**.

Alle party's van Oever zijn **ROOKVRIJ!**

**Je kan betalen met Payconiq en cash!**

**Deuren:** 22u

**Einde:** 4u

**Afspraakplaats:** DIXIES, Pauwelslei 18 2930 Brasschaat.

**Aanvangsuur:** vanaf 22u

**Info:** Pieter & Nicole - 0478 54 54 54 - 0475 59 56 11