

ZA 02/03 Lunch in Sir Anthony Van Dijck 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 Dijck 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 interieurpaus 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 Dijck**.

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 Dijck 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