

VR 14/03 Badminton Mortsel

We hebben 6 velden gehuurd van 20u tot 22u.

Bijdrage: €3 voor enkele uurtjes.

Reservatie: Graag een seintje als je voor het eerst komt.

Info: Franz B - 0498 18 75 81

VR 14/03 Oevercafé Mortsel

Niets te doen op vrijdagavond? Geen probleem! Kom gerust even langs in Sportcentrum TC Blauwe Regen in Mortsel om, tussen pot en pint, de avond op een aangename manier door te brengen met 3 andere Oeverleden!

Alle Oeverleden zijn welkom tussen 20u en 24u om bij te praten met een drankje.

GEEN info: Op een Oevercafé wordt geen info gegeven aan de nieuwkomers!

Afspraakplaats: Sportcentrum TC Blauwe Regen, Koeisteerthofdreef 125, 2640 Mortsel.

Aanvang: 20u (einde 24u)

Info: Pieter & Nicole - 0478 54 54 54 - 0475 59 56 11 - pieter@oever.be

VR 14/03 Klassiek Concert: Nielsen - Bartok Antwerpen

Klassiek concert met het Filharmonisch orkest van Vlaanderen

Dirigent: Michael Schønwandt / Klarinet: Benjamin Dieltjens

Programma:

Carl Nielsen: Klarinetconcerto, opus 57
Béla Bartók: De houten prins, opus 13
Er is groot, en er is krankzinnig groot.
Béla Bartók's De houten prins behoeft een reusachtig apparaat (saxofoons! celesta vierhandig! slagwerk ten overvloed!) en haalt alleen daarom zelden de Bühne. Michael Schønwandt laat zich voorstaan op zijn bagage als operadirigent en tovert Bartók's sprookjespantomime om tot kolkend muziektheater. Wagneriaanse slow motion, verhakkelde folklore, pastoraal stuifmeel en opgepepte verrukking: als het aankomt op avontuur, staat Bartók op de eerste rij.

Afspraakuur: 19u45

Afspraakplaats: deSingel, Desguinlei 25 in 2018 Antwerpen, boven aan de grote trap, links

Aanvangsuur: 20u

Bijdrage: €18,50

Max. personen: 40

VR 14/03 Etentje in Restaurant

'Graanmarkt 13' Antwerpen

We hebben dit restaurant onlangs bezocht en dit was een culinaire ontdekking!

De chef opteert voor een lichte, gezonde, seizoensgebonden keuken met respect voor het product.

Quotering Michelin: 2 vorkjes |

Quotering Gault Millau: 13/20

De jonge chef Sepe Nobels is één van de 45 jonge Vlaamse chefs.

Seppe Nobels werkte enkele jaren in het buitenland en vindt dat Vlamingen chauvinistischer mogen zijn op hun prachtige, regionale producten.

Vlaanderen heeft meer te bieden dan mosselen, chocolade en bier, zegt hij.

Hij vindt dat het hoog tijd wordt dat jonge Vlaamse chefs ambassadeurs worden van witloof, pickles, asperges, hopscheuten en brasvarken. Vanaf de lente 2013 kweekt hij groenten en kruiden in de binnentuin en op het dak van zijn restaurant. Hij zal er ook een huis bieden voor 2 bijenvolken die zullen meewerken aan de productie van zijn eigen stadshoning.

Het menu mailen we tijdig iedereen door.

Alle dranken (aperitief, wijn, frisdranken, koffie) zijn voor eigen rekening en naar ieders budget!

Afspraakuur: 19u45

Afspraakplaats: Graanmarkt 13 in 2000 Antwerpen waar Pieter & Nicole iedereen verwelkomen.

Aanvangsuur: 20u

Reservatie: €39

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: 20

Annulatie: Annulatievoorwaarden voor ´´ndagsactiviteiten