

VR 10/02 Badminton Mortsel

#VRB

Info: Franz B - 0498 18 75 81**VR 10/02 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 10/02 Samenkomst Weekend Vielsalm van VR 17/02 tot ZO 19/02/2017 (organisatie van Jongeren Oever)

De deelnemers van het weekend Vielsalm van VR 17/02 tot ZO 19/02/2017, georganiseerd door Jongeren Oever, komen samen om met elkaar kennis te maken, om de kamerindeling te bespreken en om de carpooling en nog een aantal praktische zaken te regelen. Dus wel belangrijk dat je er bij bent! Kun je er echt niet bij zijn, verwittig dan tijdig Joris.

Afspraakuur: 20u

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

Aanvangsuur: 20u

VR 10/02 Etentje Puur Personal Cooking Antwerpen

De kleine éénmanszaak van **Steven De Smedt** is één van de moeilijkst te reserveren restaurants van Antwerpen en dat zegt al veel. En ook al staat hij er meestal alleen voor - af en toe bijgestaan door één hulp - toch lijkt de chef aan zijn zwarte AGA-fornuis alles onder controle te hebben.

Steven De Smedt begon acht jaar geleden zijn unieke restaurantje **Puur** in de Edward Pecherstraat nabij het Justitiepaleis in het centrum van de stad. Hij is

de (enige) chef in zijn zaak én bedient ook de klanten aan tafel. Steven had altijd al een passie voor het organiseren van etentjes voor zijn vrienden en familie. Hij maakte van zijn passie zijn beroep en zette daarmee een volledig nieuw en vooral **persoonlijk concept** neer.

Zoals de naam al doet vermoeden, wordt er in **Puur** gewerkt met **pure, dagverse en gezonde ingrediënten**. Van amuse-gueule tot koekjes voor bij de koffie, **Steven maakt alles helemaal zelf**.

'Mijn keuken is een combinatie van Frans en Italiaans, met een persoonlijke touch. Ik kook op gastronomisch niveau, maar wel op een toegankelijke manier, niet over the top. Steven vervolgt: Ik kook in een open keuken. Zo heb ik niet alleen voortdurend oog voor iedereen, maar zo kan je als klant ook zelf aanschouwen hoe ik de gerechten live klaarmaak. Ik probeer bovendien een ongedwongen sfeer te creëren waarin mijn gasten tot rust kunnen komen en genieten van wat ik hen aanbied.

De **prachtig ingedekte tafels**, de **knusse zitplaatsen** en het **magnifieke retro fornuis** in het midden van de zaak maken **Puur** helemaal af. Dit restaurant heeft bij **Gault Millau** een vermelding van **14**.

Op **Tripadvisor** kun je **volgende recensies** lezen: Culinair hoogstaand. Een vaste waarde op 't Zuid; Wauw; Als dit restaurantje niet bestond, dan moest het dringend uitgevonden worden; Culinair genieten; Uitzonderlijk persoonlijke ervaring; Het viergangenmenu kost **58**.

We verwachten het menu één week op voorhand. Heb je een allergie of lust je iets niet? De chef zorgt ter plaatse voor een alternatief.

Alle dranken zijn voor eigen rekening.

Afspraakuur: 19u45

Afspraakplaats: Edward Pecherstraat 51 2000 Antwerpen waar Pieter & Nicole alle gasten verwelkomen.

Aanvangsuur: 20u

Reservatie: **58**

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: 16

Annulatie: Annulatievoorwaarden voor &ndagsactiviteiten