

feesten

Ideeën voor een warme winter

6-7

Lekker binnen

Gezellig binnen blijven, met goed volk en veel good vibes. Aan een volle tafel, genietend van lekker eten, een goed gesprek en met een compliment voor de kok erbovenop.

WINTER | 2017 - 2018

8-9

Winter in het kasteel

Besneeuwde paden in het park, de vijver glinsterend bevroren en de gloed van het licht in de ramen van het monumentale gebouw: daar wachten de gasten, daar wacht de grill, daar wacht de winter in het kasteel op jou.

10-11

Lichtjes op 't Eilandje

De schaduwen en contouren van het MAS alleen al maken van 't Eilandje by night een spektakel, maar het zijn de lichtjes daarrond die de sfeer van Antwerpens hipste plek bepalen. Kom kijken en laat ze je hart sneller doen slaan.

Maak van elke dag een feest



Van het leven een feest maken betekent niet dat je elke dag uit de bol moet gaan, dansend en tollend, van het een naar het ander alsof de nacht eeuwig duurt en er nooit een kater in de ochtend aankomt. Integendeel, er een feest van maken doe je door je open te stellen voor al wat nieuw, mooi, spannend, verrassend, lekker,... is: voor dingen, gebeurtenissen en natuurlijk ... voor mensen. Soms is ééntje al genoeg om er je beste dag ooit van te maken. Soms zijn er een paar nodig. En soms geldt 'hoe meer zielen, hoe meer vreugd' en is het pas feest als iedereen en alles meefeest.

Dit magazine wil je helpen om van al die dagen en van al dat leven een feest te maken. Een feest om voluit, bewust, spontaan, samen en lekker te beleven. Voluit op 't Eilandje in Antwerpen of in de wandelparken van Wilrijk. Spontaan binnenstappen en proeven van

de sfeer en smaak van puur vlees, vis of groenten in een Jospier-oven, made in Barcelona. Lekker classy gaan voor zeven gangen en dan in de lounge sippen aan een cocktail. Feesten met z'n allen in een winters kasteel of gewoon een lunch, brunch of diner aan een winterse slotgracht. Of thuis met op tafel zelf gekookt of besteld eten alsof het elke dag kerst en nieuw tegelijk is. Alsof het elke dag feest is.

HASHTAG
#feestenmag

Colofon

Verantwoordelijke uitgever: Tom Drubbel, Adriaan Brouwerstraat 13, 2000 Antwerpen. **Concept & redactie:** Schrijfwerken. **Layout:** Bonaventuur.

Drukwerk: Antilope De Bie. Foto's: Michael Discenza (Unsplash), Pieter Van Goethem, Setu Anand (Unsplash), Burlly Vinson (Pexels), Karl Bruninx, Schrijfwerken, Tom Drubbel, Eric Mortelmans, Joel Verheyne (antwerpbynight.com)

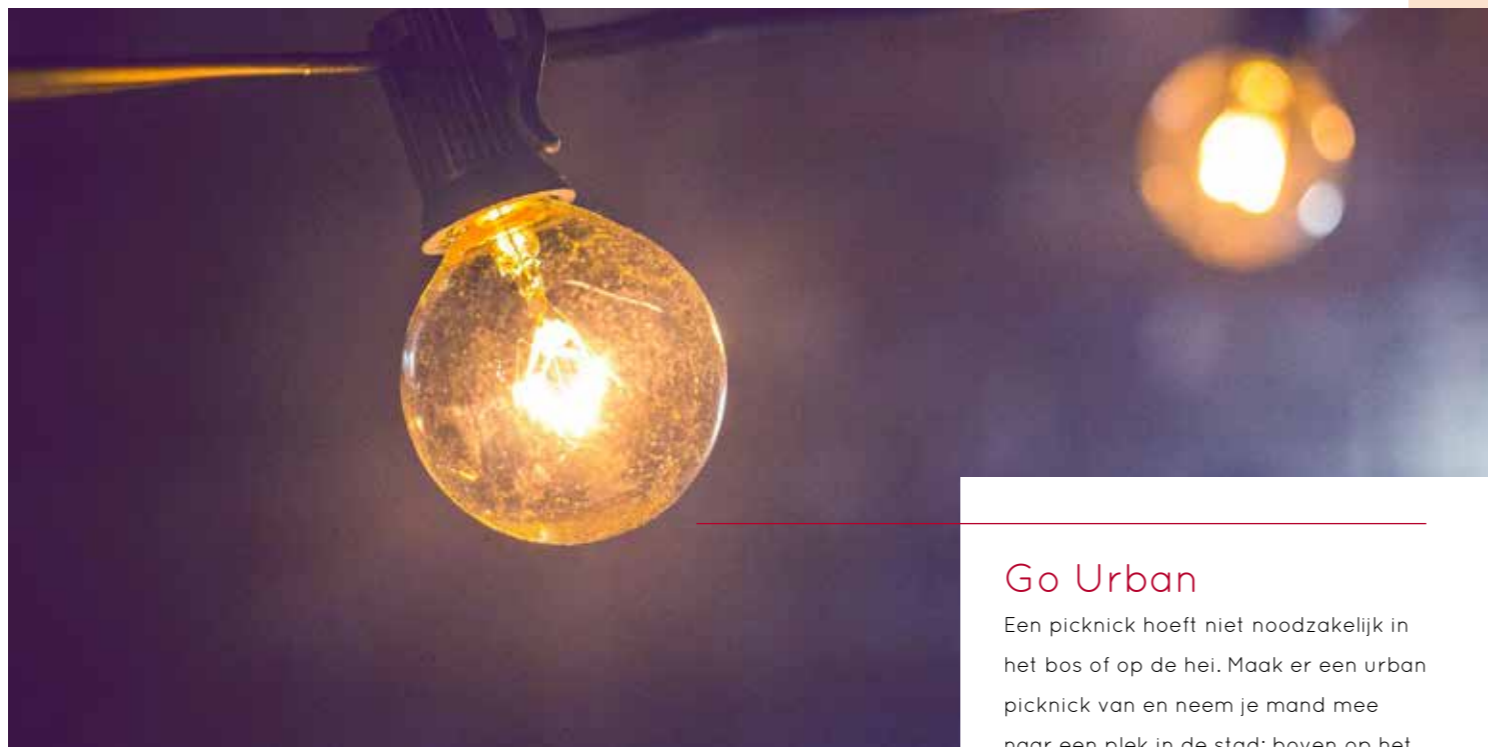


VAN WINTER-BBQ TOT -PICKNICK

Lekker buiten

Samen eten
en 't samen
warm krijgen

Buiten eten in de winter betekent sowieso ook bewegen. Om het warm te krijgen maar ook gewoon omdat het erbij hoort. Maak dus van je winter-BBQ of je winterpicknick ook een uitstap, bekroond met lekker eten en drinken waarvan je het nog eens extra lekker warm krijgt.



“Het is veel logischer om in de winter een BBQ te houden dan in de zomer. Toch voor diegene die staat te bakken achter het vuur. Niks zweten, niks puffen zoals op hete zomeravonden het geval is. Gewoon behaaglijk aan het vuur steaks, worsten en hamburgers grillen,” zegt Bert Zaman van restaurant Lux. Maar om het ook logisch te houden voor de gasten moet je ervoor zorgen dat die het warm genoeg hebben. “Organiseer daarom altijd eerst een stevige wandeling of zorg er gewoon voor dat het een eind stappen is naar waar je je BBQ houdt. Dan komen ze gegarandeerd op temperatuur toe,” klinkt het.

Hete start

Zorg ervoor dat er meteen iets dampends te drinken of te eten valt als de gasten arriveren op je winter-BBQ: probeer eens een Hot Caipirinha (cachaça, warm limoensap en veel suiker), of juist een frisse cocktail die van binnen verwarmt. “Of gewoon een hartige pompoensoep met gerijpte ham of verse hutspot met buispek. Je kan ook Limousin kroketjes serveren met graanmosterd. Daar krijg je het gegarandeerd warm van,” zegt Bert Zaman. Vuurkorven zijn een goed idee maar aan grote gasbranders heb je meer. “Zorg ook voor genoeg dekentjes en schapenvellen maar ga ervan uit dat niet iedereen de kou apprecieert. Een uitweg naar binnen hoort er gewoon bij. Maak het binnen even gezellig. En zorg dat de kok aan het vuur zijn gasten binnen niet vergeet,” zegt Niels Habourdin

van Salons van Edel, waar vaak genoeg BBQ's op het winterfeestprogramma staan.

In kommetjes

“De kou versterkt alle smaken. Het is het ideale moment om het beste van het beste te eten en op de grill te leggen: dry age zesribs of entrecotes,” zegt Bert Zaman. Op de BBQ grilt gerijpt vlees het best puur met wat peper en zout. Snel dichtschroeien met het rooster laag boven de gloeiende houtskool en verder laten garen op een hogere stand. “Belangrijk: gerijpt vlees heeft minder tijd nodig dan vers vlees om te garen,” waarschuwt chef Bert Zaman. Serveren doe je in hapklare brokjes in kleine kommetjes. Doe er ook wat pittige sla bij zoals rucola of postelein. Nog een goed idee is een Luikse salade: “Buispek van een Cul Noir of Mangalica op de BBQ met aardappeltjes en boontjes. Je kan dat heerlijk krokant bakken,” tipt Olivier van slagerij Atelier Millevaches.

Hou het simpel

“Kies eens voor entrecote-hamburgers, met artisanale ketchup en mosterd en de beste pistolets en broodjes van de bakker. Gebruik ook verse kruiden zoals dragon, koriander of basilicum om zo'n hapje te pimpen,” zegt Bert Zaman van restaurant Lux. Hij geeft de raad het allemaal niet te ingewikkeld te maken. “Uiteindelijk heb je in de kou geen tijd te verliezen. Anders koelt het te snel af. Gebruik desnoods warmhouders.”

Go Urban

Een picknick hoeft niet noodzakelijk in het bos of op de hei. Maak er een urban picknick van en neem je mand mee naar een plek in de stad: boven op het MAS bijvoorbeeld, of dieper in de haven aan het nieuwe Havenhuis of in Park Spoor Noord. Of steek de Schelde over met de veerboot en ga picknicken op Linkeroever, daar zijn veel speeltuinen met groene ruimte voor een picknick.

EEN FRISSE COCKTAIL OM HET WARM VAN TE KRIJGEN

Cranberry Ginger Mule

- 5cl Vodka
- 15cl Ginger Beer
- Handje vol verse veenbessen (mag ook uit diepvries, maar dan eerst ontdooien en laten uitlekken)

Giet de vodka en het ginger beer in een tumbler-glas (zoals een whisky-glas: met dikke bodem) met grote ijsblokken. Doe de veenbesjes in een kommetje en prak ze (lichtjes) met een vork. Als je het graag bitter hebt, dan mag je ze echt volledig uitpersen. Giet de veenbessen en het sap dat eruit gekomen is over je cocktail en geef het een “quick stir”. Klein takje rozemarijn erin voor de finishing touch en klaar!

SAMEN ETEN EN 'T SAMEN WARM KRIJGEN

“De kou versterkt alle smaken. Het is het ideale moment om het beste van het beste te eten.”

In thermossen

Voor een winterpicknick hoef je je minder druk te maken of het allemaal niet te snel afkoelt. “Het enige wat er warm moet blijven zit in de thermossen die je van tevoren vult: soep, Glühwein, thee, ...” zegt Olivier van slagerij Atelier Millevaches. Hij raadt een kip aan ‘t spit aan – “ook koud is dat lekker” - en Thai Beef of Provençaalse bouletten. “Die kan je net als salami ook gewoon verpakt op zak steken. Neem een mes mee en snij er een stuk af telkens als je goesting krijgt.” Als je kiest voor quiches, omeletten of pannenkoeken, verpak die dan in aluminiumfolie en alu-bakjes (of kampeerpotjes die je kan verwarmen) en neem een gasbrandertje mee. Die kan je dan gebruiken om al dat in alu verpakte lekkers warm te maken en vervolgens dampend op te eten.

In de mand

Het makkelijkste op een picknick – winter en zomer – zijn natuurlijk gewoon broodjes, maar dan wel speciale broodjes met ambachtelijk bereide charcuterie van vlees van eigen wei: “Een broodje met rosbief van Aubrac of Black Angus met mosterd van De Kroon, of eentje met kalfsrol en remouladesaus, of pastrami met pittige seldersla, ... Maak ze zelf of laat ze maken. Wij helpen graag mee je picknickmand samen te stellen,” zegt Olivier van slagerij Atelier Millevaches.



Wat je nodig hebt voor...

... een winter-picknick

- een picknick-plek: droog en beschut en toch met veel uitzicht
- een gasbrandertje mocht je iets willen opwarmen
- goed gevulde thermosflessen
- heupflesjes whiskey, cognac, rum, gin, ...
- broodjes, quiches, kip, ...
- thermische dekens met schapenvachtjes erover om op te zitten (of stoeltjes voor wie ze wil dragen)
- wollen dekentjes om rond je heen te slaan en op te zitten
- een paar extra mutsen en sjaals voor iets te optimistische gasten
- de inhoud van de picknick-tas kan je wel verzinnen, maar vergeet zeker niet:
 - een scherp mes
 - keukenhanddoeken
 - servetten
 - gewoon water (ook handig om snel iets af te spoelen)

... je winter-BBQ

- Een BBQ-stel en houtskool, al is een rooster op een open vuur een stuk avontuurlijker en romantischer (en dus minder praktisch)
- warme drankjes zoals de Hot Caipirinha of een klassieke Glühwein
- wollen dekentjes om rond je heen te slaan en op te zitten
- een paar extra mutsen en sjaals voor onwetende gasten
- kleine hapjes om al wandelend en stampvoetend van te proeven
- een warme plek om alles op te eten
- een BBQ-chef zonder wintertenen
- vlees van eigen wei – lekker vers brood – verse groenten
- marshmallows



VAN WINTER-BBQ TOT -PICKNICK

Lekker binnen

Zelf of laten koken

De mooiste plek op aarde is thuis. Met goed volk en good vibes, aan een volle tafel genietend van lekker eten en een goed gesprek en met een compliment voor de kok. Ook al stond je niet zelf in de keuken.

Steeds beter uitgeruste keukens en de populariteit van kookprogramma's maken dat mensen thuis meer en beter gaan koken. Daarom is er meer interesse in verse ingrediënten, zo mogelijk thuis geleverd, bovenop de aanhoudende trend om te kiezen voor pure ingrediënten waarvan herkomst en kwaliteit belangrijk is. Nog meer dan ooit als het om vlees gaat.

Geruster eten

Vlees eten hoort bij onze bourgondische genietcultuur maar de tijd is voorbij dat 'lekker' staat voor 'zoveel je op kan'. "Supermarktvlees is een product van een industrie

“Een feest is het sowieso. Of het nu op de kalender staat of niet”

Sara en Stefanie van slagerij Atelier Millevaches

die volume en een extreem lage prijs belangrijker vindt dan smaak en dierenwelzijn. Dat knaagt niet alleen in de maag maar ook aan het geweten. Betaal daarom liever een eerlijke prijs voor vlees met een volle smaak, van rasdieren die een echt leven – buiten, in de natuur – hebben gehad. Dat is niet alleen lekkerder, je eet het ook met een geruster gemoed. Wat ook belangrijk is als je het gezellig wil maken,” zegt Stefanie van slagerij Atelier Millevaches.

Makkelijk koken

Pure ingrediënten van topkwaliteit zijn makkelijk te bereiden tot een heerlijke maaltijd. Het vraagt niet veel kookkunsten en extra's. Ze zijn gewoon lekker van zichzelf. Dat geldt zeker voor vlees. "Het vlees van Limousin, Aubrac of Black Angus-koeien is voller van smaak omdat ze trager groeien, eten wat de wei schaft en de boer hen gezond voer van eigen akker bijgeeft. In het vlees van Cul Noir- of Mangalica-varkens proef je het bos en de wei waarin ze hebben zitten wroeten en waar ze zichzelf hebben vetgemest. Dat proef je in hun vlees, die echte smaak," zegt slager Michael van Atelier Millevaches, waar niet toevallig karkassen hangen in de opvallende vitrine, vlees van hun eigen boerderij op het Franse plâteau de Millevaches: "Omdat we een directe keten hebben van boer tot slager, hebben we niet alleen topkwaliteit maar blijft ook de prijs correct."

Niks voor doen

In combinatie met vakmanschap wordt vlees van eigen wei zelfs eten waar je amper iets voor moet doen. "Een fijn gesneden carpaccio van een Limousin-rund is vlees eten op zijn puurst: een rauwe hap die smelt op je tong met een toets pittige parmezaan en olijfolie, peper en zout en wat balsamico en pijnboompitten," zegt Michael van Atelier Millevaches waar ze graag hun eigen charcuterie bereiden. "Een antipasto-schotel

van Cul Noir ham met honing en kruidnagel, pastrami, filet d'Anvers, ossegerookt, black label entrecote van Limousin ... Allemaal eigen maak. Dat zet je zo op tafel met het beste brood van de bakker en een goede fles Saint-Émilion en je bent klaar voor een fijne winterse avond. Een feest wordt dat sowieso. Of het nu op de kalender staat of niet," zeggen Sara en Stefanie van Millevaches.

Even in de oven

In de handen van een chef krijgen pure ingrediënten nog net dat tikkeltje meer. En daar hoeft je niet voor op restaurant. Met bereide gerechten, vacuüm verpakt, maak je van je thuis een restaurant. Gewoon alles even in de oven zetten en de tafel feestelijk dekken. "We maken elke dag verschillende bereide gerechten: klassiekers maar ook culinaire verrassingen. Met de feestdagen hebben we menu's waar we producten van eigen wei en atelier voor gebruiken. Het is bovendien volop wildseizoen, dus daar gaat ons team ook graag mee aan de slag," zegt Sara van Millevaches.

Er wordt aangeboden

Een beter thuisgevoel bestaat niet dan heerlijk thuisblijven en je eten laten leveren. Je bestelt online, de volgende dag wordt er aangeboden en kan het vlees in de koelkast. "Of gelijk in de pan," lacht slager Michael. Vanaf december 2017 levert de slagerij trouwens ook thuis in een deel van Antwerpen.

Online bestellen en in de winkel afhalen kan natuurlijk ook.

ATELIER
MILLEVACHES
VANAF VOORJAAR
2018 OOK IN
SCHILDE

Proef en feest



Vlees van eigen wei - Millevaches

Vlees van eigen wei is niet alleen gegarandeerd puur en lekker, maar de kwaliteit ervan is ook top en dat voor een correcte prijs. Aanraders zijn de Dry Age en koteletten van Cul Noir- of Mangalica-varken, snel in de pan gebakken en afgegaard in de oven.

Bekijk de winkel, het aanbod, de boerderij en feesttips op www.millevaches.be



Feestmenu's

In de feestweken maken het atelier en de keuken van Millevaches culinaire menu's met vlees van eigen wei en wild maar ook met vis en groenten. Daar kan je een zoveel-gangen-als-je-wil-menu van maken. Vooraf bestellen is noodzakelijk.

Meer informatie over de feestmenu's in de winkel en op de website.



Feestmini's

Gourmet, grill en fondue is altijd een feest. Zelf al die mini stukjes vlees tot hapjes bakken, gezellig samen aan tafel. Voor de feesten, maar ook doorheen het jaar, maakt Atelier Millevaches gourmet-, grill- en fondueschotels op maat.

Bekijk het aanbod op www.millevaches.be

FEESTEN, DINEREN, LUNCHEN EN BRUNCHEN

Winter in het kasteel

Gezellig en lekker eten

Besneeuwde paden in het park, de vijver glinsterend bevroren en de gloed van het licht in de ramen van de monumentale gevels. Daar wachten de gasten, daar wacht de perfect gedekte tafel, daar wacht de 'warme' winter in het kasteel op jou.

In het oude Hof Ter Beke in Wilrijk valt alles wat een kasteeldomein zo betoverend maakt op z'n plaats: omringd met eeuwenoude kanjers van bomen, een vijver met fontein en een slotgracht vol eenden en ganzen, een machtig, zonnig binnenplein en natuurlijk een complex van monumentale gebouwen en torentjes.

Het is daar waar Salons van Edel en restaurant Món hun thuis hebben sinds het oude Hof Ter Beke nog maar onlangs van het verval werd gered. Het werd in 2016 gerenoveerd en aangevuld met een modern verbindinggebouw tussen de voormalige koetshuizen en het kasteel. "Zo is het een geheel van feestzalen geworden voor de grote en kleine

momenten van het leven," zegt Bong Pil van Salons van Edel. In het hart van het kasteel - in de keuken - koken chef Niels Habourdin en zijn team vers met pure ingrediënten en vlees van eigen wei voor 1 tot 1000 gasten.

"Een haardvuur waar de kasteelheer en de gasten rondzitten is er niet, maar de gloed is er wel," zegt eventmanager Caroline. Die gloed komt van de Josper-grill van restaurant Món waar vlees van Atelier Millevaches schroeit als op de BBQ en gaart als in de oven. "Het is een plek om op donkere avonden gezellig de warmte op te zoeken en samen te eten, te genieten, te leven... Of in de winterzon achter glas aan de slotgracht te lunchen of voluit op het terras uit te blazen, verwarmd onder de luifel."

Nog zo'n plek is het Park Steytelinck: aan de rand van het centrum van Wilrijk, 10 hectare groot met een beeldige vijver en dito wandelpaden. Pronkstuk van het domein is het 16de eeuwse kasteelgebouw, compleet gerenoveerd en uitgebouwd met een orangerie en groot verwarmd terras dat deel uitmaakt van brasserie Park Steytelinck. Ook hier wenkt de warmte op koude dagen. Voor koffie of een zoete snack. Of voor alles uit de keuken van chef Dirk Van Looy die met de seizoenen meekookt en van klassieke gerechten verrassende versies maakt. "En als het met vlees is, dan is het natuurlijk zoveel mogelijk van eigen wei," zegt Dirk.

En zelfs al sneeuwt het deze winter niet en vriest het amper de takjes van de bomen, dan nog blijven de paden, de vijver, en de gloed van het licht in de ramen betoverend genoeg om er te gaan feesten, lunchen, brunchen of dineren.

KIES EN GENIET

Brunchen bij Edel

Feesten bij Salons van Edel kan op allerlei manieren maar de beste is eerst te komen proeven van de plek en de keuken. Dat kan elke eerste en derde zondag van de maand, het hele jaar door. Er staat dan telkens een reeks buffetten te wachten met daarin een volledig breakfast-aanbod, warme en koude schotels en een uitgebreid dessertbuffet. Nog feestelijker zijn de zondagsbrunches bij speciale feestgelegenheden zoals op Kerstmis of met Pasen.

Meer info over feesten en reserveren voor de zondagsbrunch of kerstbrunch op www.salonsvanedel.be



Lunchen en dineren bij Món

Restaurant Món in Wilrijk is open tussen kerst en nieuw, en ook alle andere dagen deze winter, om zorgeloos te komen dineren. Gedurende de week kan je er ook lunchen en proeven van alles uit de Josper-oven. Op 24-25-31 december en op 1 januari is het restaurant gesloten.

Meer info en reserveren op www.restaurantmon.be



Gezellig bij Steytelinck

Park Steytelinck is altijd open, behalve op dinsdag. Het restaurant en verwarmd terras zijn dus ook op kerstdag open om te proeven van het speciale kerstmenu van chef Dirk en zijn team. Alleen met oudjaar en op nieuwjaarsdag is het restaurant gesloten.

Meer info en reserveren voor het kerstdiner, lunches, diners en feesten op www.steytelinck.be



MET ZICHT OP HET MAS

De lichtjes van 't Eilandje

Lekker eten en loungen

Millevaches

Món

Lux & Festiv

De schaduwen en contouren van het MAS alleen al maken van 't Eilandje by night een spektakel, maar het zijn de lichtjes errond die de sfeer van Antwerpens hipste plek bepalen.

Er zijn nog geen liedjes en meezingers over gemaakt maar naast de lichtjes van de Schelde zullen die van 't Eilandje je hart ook sneller doen slaan. Het grootst licht sinds 2011 is natuurlijk dat van het MAS. De rode steen van het Museum Aan de Stroom domineert 't Eilandje niet alleen overdag, maar ook bij valavond en 's nachts torent het met zijn 1000 LED-lichten boven alles uit. In alle kleuren van de regenboog als het moet.

Langs en rondom de kade zijn het de lichtjes op de masten die de show stelen, zachtjes meewiegend met de wind

of duchtig dansend bij een bries. Het flauwe licht doorheen de patrijspoorten kringelt dan weer over het water tussen

“Ze zullen je hart ook sneller doen slaan”

de weerspiegeling van het MAS en al die andere lichtjes op 't Eilandje.

De mooiste lichtjes van 't Eilandje zijn echter die van de restaurants en bars op 't Eilandje. Het is een slinger van licht rondom het Bonapartedok en het Willemdok, vol leven en het geroezemoes van mensen die samen plezier hebben en genieten van het leven.

Het nieuwste lichtje is dat van tram 7. Die draait sinds juli 2017 langs al die lichtjes heen en brengt de stad nog dichterbij de hipste plek van Antwerpen: 't Eilandje.

SPOTS OP

Restaurant Lux

Restaurant Lux is een van de oudste lichtjes op 't nieuwe' Eilandje (sinds 2003) en nog altijd een van de helderste. Het prachtig gerenoveerde pand aan de Sint-Aldegondiskaai en Adriaan Brouwerstraat ademt grandeur en straalt gezelligheid. Chef Bert Zaman zorgt er samen met zijn team voor dat eten bij Lux altijd eten in luxe is: vers, puur, creatief en first class geserveerd. Kom en geniet van het Menu Découverte: een zescangenmenu met het beste van de chef en zijn keuken.

Adriaan Brouwerstraat 13



Restaurant Món

Restaurant Món ligt aan de rand van het Bonapartedok met voluit zicht op het MAS. Er is veel ruimte, zowel binnen als op de twee buitenterrassen zodat het altijd aangenaam tafelen is in kleine en grotere gezelschappen. Het pand is van 1685 en zo gerenoveerd dat het authentiek aanvoelt en tegelijk modern is. Món serveert vlees van eigen wei, vis en groenten uit de 'Josper' die het goede van de grill en de oven combineert. Dat proef je.

Sint-Aldegondiskaai 30



Bar Festiv

Festiv is een bar zoals geen ander op 't Eilandje: cosmopolitan sfeer, stijlvol ingericht en 'with a smooth service'. Met een keuze uit 12 wijnen per glas, hemelse cocktails en premium labels en maar liefst 22 gins en 6 premium tonics. 'lets drinken' is hier nooit zomaar iets drinken, zeker niet op vrijdag en zaterdag als de jazzy beats en lichte lounge van DJ Noir iedereen in the mood brengen.

Sint-Aldegondiskaai 20





Atelier Millevaches

Millevaches is een slagersatelier op 't Eilandje in Antwerpen en een boerderij in Mainsat, op het Plateau de Millevaches in Frankrijk. Slagerij Atelier Millevaches kan op die manier vlees van eigen wei aanbieden van raskoeien die echt hebben geleefd. En dat proef je. Binnenkort ook in Schilde waar in 2018 een nieuwe winkel opent.

Millevaches Antwerpen • Godefriduskaai 12 • Open van dinsdag tot zaterdag van 9u tot 19u • Zondag open van 9u tot 13u • Maandag gesloten • 2000 Antwerpen • +32 (0)3 22 555 66 • eilandje@millevaches.be

Millevaches Schilde (vanaf voorjaar 2018) • Turnhoutsebaan 101 • 2970 Schilde • schilde@millevaches.be

www.millevaches.be



Món

Vlees van eigen wei, vis en groenten in de Josper-grill op 400 graden. In alle puurheid. Vol smaak. Met een touch van de chef en altijd lekker. Een warme sfeer en een monumentaal uitzicht. Smaakvol ingericht, een hartelijke bediening en altijd gezellig. Dat zijn restaurant Món in Antwerpen en restaurant Món in Wilrijk.

Món Antwerpen • Sint-Aldegondiskaai 30 • 2000 Antwerpen • Open van maandag tot zaterdag van 12u tot 14u30 & van 18u tot 22u • Op zondag doorlopend open van 12u tot 22u • +32 (0)3 345 67 89 • eilandje@restaurantmon.be

Món Wilrijk • Terbekehofdreef 13 • 2610 Wilrijk • Alle avonden open van 18u tot 22u • Van maandag tot en met vrijdag ook van 12u tot 14u30 voor de lunch • +32 (0)3 334 55 55 • wilrijk@restaurantmon.be

www.restaurantmon.be



Lux

Lux is een gastronomisch restaurant op de kade met zicht op het MAS en met chef Bert Zaman achter het fornuis. Eten bij Lux is eten in luxe.

Lux • Adriaan Brouwerstraat 13 • 2000 Antwerpen • Open van dinsdag t/m vrijdag van 12u tot 14u30 en van 18u tot 22u • Zaterdag open van 18u tot 22u • Zondag en maandag gesloten • +32 (0)3 233 30 30 • info@luxantwerp.com

www.luxantwerp.be



Festiv

Bar Festiv is een cocktail- en loungebar naast restaurant Lux. Het is de perfecte plek om de avond te starten of te eindigen.

Festiv • Sint-Aldegondiskaai 20 • 2000 Antwerpen • Open van dinsdag tot vrijdag van 12u tot 0u • Zaterdag open van 18u tot 1u • Zondag en maandag gesloten • +32 (0)3 225 00 50 • info@festivantwerp.com

www.festivantwerp.be



Nautiv

Nautiv is de verdieping boven Lux, twee prachtig gerestaureerde zalen met uitzicht over de dokken en het MAS.

**Nautiv • Adriaan Brouwerstraat 13 • 2000 Antwerpen
Info of reserveren voor oudejaarsavond op +32 (0)3 770 70 00 of info@nautivantwerp.com**

www.nautivantwerp.be



Park Steytelinck

Park Steytelinck is een brasserie in het gelijknamig park in Wilrijk, met groot terras en een grote keuze aan snacks en gerechten voor lunch en diner. Park Steytelinck is ook de perfecte plek om een feest te geven.

Park Steytelinck • Sint-Bavostraat 20, 2610 Wilrijk • Open van woensdag tot maandag van 11u tot 21u • Dinsdag gesloten • +32 (0)3 830 39 00 • info@steytelinck.be

www.steytelinck.be



Salons van Edel

Salons van Edel is een geheel van feestzalen in het gerenoveerde kasteel Hof Terbeke in Wilrijk. Salons van Edel staat voor een first class locatie met een first class service en keuken.

Salons van Edel • Terbekehofdreef 13 • 2610 Wilrijk • te reserveren voor feesten • elke eerste en derde zondag van de maand brunch • oudejaarsavond en kerstbrunch reserveren via de website • +32 (0)3 870 40 60 • info@salonsvanedel.be

www.salonsvanedel.be



LEKKER ETEN • GEZELLIG SAMEN • HET MOOIE LEVEN

feesten

Ideeën voor een warme winter

6-7

Lekker binnen

Gezellig binnen blijven, met goed volk en veel good vibes. Aan een volle tafel, genietend van lekker eten, een goed gesprek en met een compliment voor de kok erbovenop.

WINTER | 2017 - 2018

8-9


Winter in het kasteel

Besneeuwde paden in het park, de vijver glinsterend bevroren en de gloed van het licht in de ramen van het monumentale gebouw: daar wachten de gasten, daar wacht de grill, daar wacht de winter in het kasteel op jou.

10-11

Lichtjes op 't Eilandje

De schaduwen en contouren van het MAS alleen al maken van 't Eilandje by night een spektakel, maar het zijn de lichtjes daarrond die de sfeer van Antwerpens hipste plek bepalen. Kom kijken en laat ze je hart sneller doen slaan.



LEKKER ETEN • GEZELLIG SAMEN • HET MOOIE LEVEN

feesten

Ideeën voor
een warme winter

WINTER | 2017 - 2018

6-7

Lekker binnen

Gezellig binnen blijven, met goed volk en veel good vibes. Aan een volle tafel, genietend van lekker eten, een goed gesprek en met een compliment voor de kok erbovenop.

8-9

Winter in het kasteel

Besneeuwde paden in het park, de vijver glinsterend bevroren en de gloed van het licht in de ramen van het monumentale gebouw: daar wachten de gasten, daar wacht de grill, daar wacht de winter in het kasteel op jou.

10-11

Lichtjes op 't Eilandje

De schaduwen en contouren van het MAS alleen al maken van 't Eilandje by night een spektakel, maar het zijn de lichtjes daarrond die de sfeer van Antwerpens hipste plek bepalen. Kom kijken en laat ze je hart sneller doen slaan.

LEKKER ETEN • GEZELLIG SAMEN • HET MOOIE LEVEN

feesten

Ideeën voor
een warme winter

6-7

Lekker binnen

Gezellig binnen blijven, met goed volk en veel good vibes. Aan een volle tafel, genietend van lekker eten, een goed gesprek en met een compliment voor de kok erbovenop.

8-9

Winter in het kasteel

Besneeuwde paden in het park, de vijver glinsterend bevroren en de gloed van het licht in de ramen van het monumentale gebouw: daar wachten de gasten, daar wacht de grill, daar wacht de winter in het kasteel op jou.

10-11

Lichtjes op 't Eilandje

De schaduwen en contouren van het MAS alleen al maken van 't Eilandje by night een spektakel, maar het zijn de lichtjes daarrond die de sfeer van Antwerpens hipste plek bepalen. Kom kijken en laat ze je hart sneller doen slaan.