

U Eat & Sleep gaat voor de next-level beleving van het Eilandje en lanceert U Discover

Antwerpen, 29 april

U Eat & Sleep op het trendy Eilandje in Antwerpen is een restaurant en 4 sterren boetiekhotel met smaak – letterlijk én figuurlijk. Het biedt een totaalervaring van verfijnde keuken en een werelds getint hospitalityconcept. Toch kan de beleving volgens managers Collete Van Remortel en Hans Otten nóg een stapje hoger. Daarom lanceren ze in primeur een gloednieuwe culinaire en culturele ontdekkingstocht: U Discover.

Met als centrale punt U Eat & Sleep in het historische pand van Architect Pierre Bruno Bourla, centraal gelegen op 't Eilandje aan de jachthaven en het MAS kan de discover beginnen. Meester-verteller van de couleur locale is 'gids extraordinaire' Tanguy Ottomer. Gastronomisch dirigent van een volledig aangepast menu: topchef Reda Hamite. "Ik heb 't Eilandje de voorbije 10 jaar in mijn armen gesloten, en vind dat onze omgeving dat verdient," vertelt medezaakvoerder en mediafiguur Hans Otten. "De rijke geschiedenis heeft heel wat onbekende of onvertelde verhalen. Die zijn zo belangrijk en dat maakt ons écht U-niek."

MAS IS MEER

Terwijl het Eilandje en het Museum aan de Stroom (MAS) vaak in één adem genoemd worden, wil U Discover de ervaring nog rijker maken. "We hebben heel wat culturele en architecturale schatten – elk met een eigen levensloop," verduidelijkt Otten. "Uiteraard het MAS. Maar ook Felix Pakhuis, Napoleondok, Havenhuis, Red Star Line..." Of aperitieven op het water als voorsmaakje van het diner of als afsluiter van de discovery. Wie meer avontuur wil, kan meer ontdekken op het water via de schelde en aan hogere snelheid het grootste dok ter wereld van dichtbij bezoeken of naast de kolossale containerschepen varen: unieke ervaring. "Dat is zeker een aanrader. En absoluut mogelijk. Nu, het mooie aan U Discover is dat we met een gevarieerd aanbod aan partners samenwerken," schetst Otten. "Bezoekers genieten van een mooie korting en kunnen zelf accenten leggen voor een grote of kleine beleving."

EEN EIGENZINNIGE CHEF OM 'U' TEGEN TE ZEGGEN

Hoe kan je een nieuw idee beter vieren dan met een nieuw menu? “En met een nieuwe chef: Reda Hamite. Een absolute tovenaar op het bord,” glundert Otten. Dit jong keukengeweld heeft bij o.a. Nuance, Hofke van Bazel, & Botanique al in heel wat spraak- en smaakmakende keukens gestaan. Bovendien is hij ook de perfecte match voor U Discover. “Zijn stijl is een beetje zoals onze visie. En bij uitbreiding zelfs zoals het Eilandje,” filosofeert Otten. “Hij begint vanuit een royale traditie, de Franse keuken, en doet er zijn eigen(zinnige) ding mee. Pure juweeltjes die regionale elementen en wereldse toetsen samenbrengen. Het is die mix van classic en contemporary die je hier ook elke dag op het Eilandje voelt. Het verhaal klopt gewoon.”



Speciaal voor U Discover bedacht chef Hamite een premium degustatiemenu (4 of 5 gangen). Op de kaart staan veelbelovende combinaties zoals de fijne kabeljauwsoort Pollak met witte druif en Iraanse pistache of lam met wilde look, lentetruffel, tuinboon en morieltjes. “Het is altijd een heerlijke ontmoeting van lokale en mondiale ingrediënten,” voegt Otten toe, “zo biedt het menu ook Wilde Zalm met eigen Lierse asperges.”

“Maar je kan bij ons natuurlijk ook altijd à la carte eten als je dat wenst. Klassiekers zoals rundstartaar, Cesar Salad, wagyu, artisanale garnaalkroketten en een bouchée à la reine kregen een 2.0-versie binnen ons Fine Dining restaurant. Wat je ook kiest, Reda zal je ongetwijfeld verrassen.”

U Discover-menu

Dit menu wordt aangepast aan de seizoenen.

Hamachi

Chinese radijs | yuzu | beurre noisette

Pollak (kabeljauwsoort)

Witte druif | Iraanse pistache | citroen | huacatay

Wilde Zalm

Lierse asperges | avruga | tagetes lucida

Lam

Tuinboon | wilde look | moriel | lentetruffel

Framboos

verse kaas | damascus roos | rabarber | kombucha

FULL PACKAGE, VOLUIT GENIETEN

U Discover kan rechtstreeks geboekt worden bij U Eat & Sleep en wil een volledig zorgeloze, unieke beleving bieden. Dankzij de combinatie van wandeling, musea, menu en overnachting blijft de focus van elke bezoeker bij de essentie: ontdekken en genieten. In smaak. En met smaak.

Contact pers:

Seppe Slaets (BUZZ)

+32 (0)477 62 87 66 | seppe@buzz-agency.be

U Eat Sleep



Nassastraat 42
2000 Antwerpen