



**Kære anpartshaver.**

Så er det blevet tid til en lille opdatering vedr. bryghuset.

I skrivende stund er vi ved at skrive ud til de 393 nye anpartshavere. Den seneste anpartsudvidelse resulterede i ca. 2 mio kr. Det betragter vi som rigtigt flot og vidner om den bredde opbakning vores bryghus har.

Vi glæder os derfor til at byde velkommen til alle 2252 anpartshavere til årets generalforsamling, der finder sted i første halvår 2008.

Lad os starte med at fastslå: det går godt. Søgningen til Markedsgade er fortsat stor og belægningen god. Det samme kan siges om vores hjemmeside. Trafiktallene for oktober viste 1522 såkaldte unikke besøgende, der kiggede på 24.375 sider. Hjemmesiden er nu udbygget med bykort så udefrakommende kan finde frem. Kortet er interaktivt idet man kan udregne afstande, rutebeskrivelser og køretider til og fra Bryghuset Vendia. Bogtrykkeren er også færdig med at lave små bykort med Bryghusets placering til uddeling til sultne og tørstige turister. I januar lancerer brygger Morten: Vendia Barley wine. Om denne øl har han brugt følgende beskrivelse:

Vendia Barley wine er en smuk rødgylden barley wine med en fed og fyldig skumkrone, der changerer fra cremet over i hvid, og som langsomt aftager til en smuk klinge i glasset. Vendia Barley wine dufter kraftigt af sødmefyldte, modne frugter og har en stor vinøsitet med dens kraftige alkoholprocent. Der er en frisk tone af humlen Fuggle i slutningen karakteriseret ved en duft af citrus og hyldeblomst. Vendia Barley wine har en kraftig, fyldig smag med overvægt af malt og alkohol. Der fornemmes en fin bitterhed, som trækker en flot efterbitterhed. Mundfølelsen er fyldig og syrlig med stor alkoholfylde(10% alc).

For at følge op på succesen ved introduktionen af julebryggen – vil der torsdag den 10. januar blive afholdt en introduktionsmiddag, hvor brygger Morten vil fortælle om denne meget spændende øltype.

**Derfor vil Kristian Rise og co. torsdag d.10-1-2007 kl. 18.00 servere:**

Braiseret kalveskank i Barley wine og kartoffelPuré med krydderurter og citron, ristede vintersvampe og søde løg. Incl. 1 glas Barley Wine kun 179,- kr . Bordbestilling nødvendig (først til mølle).

**Søndag d. 13-1.2007 Kl. 17.30**

Eksklusivt arrangement.

Danmarks unge talenter og Wine Australia på Vendia.

Arrangementet bliver åbnet af den australske Ambassadør i forbindelse med, at Bryghuset Vendia er blevet udnævnt til Ambassadeur of Wine Australia.

Seks Elever fra Danmarks bedste restauranter laver hver en ret, og du er som gæst meddommer og dermed med til bestemme, hvem der skal være Danmarks nye talent.

Arrangementet er incl. 6 retter og bliver ledsaget af nogle af de bedste vine fra Australien, som løbende bliver præsenteret under middagen af Michael Ranzau fra Wine down under.

Der vil blive serveret kaffe og petit four efter middagen.

6 Retter incl. vine, kaffe og petit four. 1100,-. Bordbestilling nødvendig.



Der er endvidere besluttet, eftersom succesen med Vendia no.1 har været så solid, at den bliver vores 4. faste flaskeøl.

På 1. salen er vi blevet beæret med et nyt flot sort klaver – skænket af HP's jubilæumsfond. For at bidrage med hyggen samme sted, har vi iværksat et par tiltag der vil gøre rummet mindre selskabslokaleagtigt. Arbejdet forventes færdiggjort snarest.

Salget af 2 liters flasker (beer to go) er stigende. Kristian Rise mener at julebryggen er eminent til juleanden, så han forventer stort rykind den 22/12, hvor afhentningen af 2 liters flaskerne mest passende kan finde sted. Har du aldrig prøvet at nyde øl til den traditionelle juleand, er det måske netop i år det skal prøves? Vores IPA på flaske (Hans) findes også ganske velegnet hertil.

Et vedholdende rygte om, at Trine (Vendias hvedeøl) er ualmindelig god til grønkålen kan nu bekræftes.

Julegaver kan vi også bidrage med. Således har flere købt en tom 2 liters flaske med vedhængt refill-kort! Endvidere udstedes gavekort til brassieriet og gourmet restauranten.

Kristian Rise og co. serverer i hele December julegløgg tilsmagt med Vendias Julebryg. Hertil hjemmelavet julesødt.

Mellem Jul og Nytår holder Bryghuset Vendia åbent den 27,28, og 29.– så her skulle være rig mulighed for at vise din investering frem for familiens julegæster, og måske nyde et par af husets specialiteter.

Må jeg på Bryghuset Vendias vegne ønske alle en glædelig og fredfyldt jul samt et lykkebringende nytår.

Henrik Lintner