



Kære anpartshaver.

Så er vi kommet godt i gang med det nye år.

I begyndelsen af januar kunne vi med stolthed præsentere Vendia Barly wine. En stærk sag som blev godt modtaget. Har du endnu ikke smagt den skal du nok skynde dig, da lagertankens måler på netop denne specialøl er hastigt dalende.

Søndag den 13. januar havde Kristian Rise sat rammen op for en kokketalent konkurrence, hvor 45 gæster fik en kæmpe smagsoplevelse. Dagen blev ikke mindre festlig af, at Vendias egen kokkeelev Ronni Sørensen vandt konkurrencen. Den australske ambassadør deltog i arrangementet, idet Bryghuset Vendia nu er blevet udnævnt som ambassadør for australske kvalitets vine.

Næste projekt drejer sig om Vendia Påske. Om denne øl har brygger Morten valgt at hæfte følgende ord på:

Vendia Påske er et smukt mørkgyldent påskebryg med en imponerende fyldig, råhvid skumkrone, øllet har en fantastisk fyldig smag, når man tænker på den relative lave alkoholprocent. Der er en klar overvægt af malt smag og der fornemmes en diskret, balanceret bitterhed, som ikke trækker nogen nævneværdig efterbitterhed. Mundfølelsen er blød, cremet, let syrlig og helt igennem forfriskende.

Vendia Påske er en øl, der smager af påske og passer perfekt til den danske påskefrokost og går fint i spænd med forårsurter og grøntsager. Ca. 6 % Alc.vol.

Vendia Påske bliver præsenteret af brygger Morten **torsdag den 14/2 kl. 18**, hvor Kristian Rise vil servere: Lammeculotte med rosmarin og svampe risotto, krydderurtesalat og sauce af påskebryg.

Prisen for dette incl. 1 glas Vendia Påske 179,- kr. Bordbestilling nødvendig.

Torsdag den 28. februar kl 18.00 indbydes til en unik oplevelse af høj klasse. Det drejer sig om Sassicaia Dinner med vine fra kultproducenten Tenuta San Guido, Bolgheri, Italien. Her er tale om en udsøgt menu startende med tempereret jomfruhummer med risotto og vilde urter. Derpå følger lammeryg og hjerte med friske morkler og morkel jus efterfulgt af kalvemørbrad i trøffelcrouton med gulerod fra Lammefjorden. Udvalg af italienske oste, meditationsvin, chokolade, karamel og vanille, kaffe og grappa di Sassicaia. Alt incl. 1200 kr. Bordbestilling nødvendig. Læs mere om arrangementet på hjemmesiden – på startside trykkes på linket ”nyheder og events”.

Fredag den 7. marts bliver der arrangeret en speciel trappistaften, hvor man får lejligheden til endnu en kæmpe smagsoplevelse (og forkælelse).

Øllene vi skal smage:

- Kriek
- Latrappe Witt
- Achel Blonde
- Orval
- Chimay Rouge
- Westmalle Tripple
- Rochefor 10
- Latrappe Quadruple
- Westvleteren 12

FRA HUMLE TIL GOURMET



Hertil serveres mad der er skræddersyet til hver enkelt øl. Kokkene arbejder allerede nu intenst med at finde de bedst egnede retter hertil. Der afsluttes med kaffe og petit four.

Da der til dette arrangement kun er plads til max. 50 gæster er bordbestilling absolut nødvendigt (efter først til mølle princippet)

Denne indføring i en verden af kvalitetsøl og gourmetmad inklusiv 6 retter mad, øl, kaffe og petit four koster pr. person 900 kr.

Hjemmesiden www.bryghusetvendia.dk har fået foretaget et par små ændringer som du selv kan fornøje dig med. Trods juletravlhed kiggede flere end 1000 unikke brugere indenfor (selv fra Hong Kong blev der klikket).

Der blev i december udstedt en række gavekort til brug i bryghuset. Efter at have oplevet en så stor interesse, har vi nu fået fremstillet gavekort som små "dankort" med bryghusets logo. På disse kort kan man få indsat et ønsket beløb, og den glade indehaver kan herefter bare hæve løs og nyde det serverede! Vi viser gerne kortet frem i bryghusets bar ved dit næste besøg.

I bestyrelsen har vi også fokus på kommunikationen til vore kunder og specielt anpartshaverne. Det sker som nu med et nyhedsbrev fra bestyrelsen og endvidere via selskabets hjemmeside. For at optimere informationsstrømmen, vil man fra bryghusets direktion overtage mere og mere af informationen vedr. specialarrangementer med remindere o. lign.

Derfor er det vigtigt at din e-mail stadig er valid og fuldt funktionsdygtig. Du kan selv rette din adresse til via anpartsportalen med dit depotnummer og adgangskode. Driller det eller har du forlagt din adgangskode eller depotnummer, så send en mail til bryghuset. Så skal vi nok tilrette e-mail kartoteket.

Det var ordene for denne gang. Her i en tid hvor Hjørring bymidte udvikler sig så markant, er det jo dejligt at vide, at Bryghuset Vendia ligger lige hvor det skal!

På bestyrelsens vegne

Henrik Lintner