



## **NYHEDSBREV – januar 2008**

**Kære venner**

**Tappeanlægget er kommet !  
og er under indkøring.**

**Første tapning sker med den nye påskebryg medio februar.**

Det går stille og roligt med tegning af anparter, og hver eneste uge modtager vi betalinger og fremsender nye anpartsbeviser.

Som vi tidligere har fortalt, er det helt sikkert at du er medejer af Bryghuset Møn ApS, lige så snart vi har modtaget din indbetaling.

Der er efterhånden ganske få ”gamle” tegninger og reservationer, der ikke har udløst betaling og udstedelse af bevis.

### **Vi er lidt frustrerede.**

Vi savner stadig tegning fra de personer, der så klart og entydigt har erklæret deres støtte til Bryggeriet. I løbet af de næste uger tillader vi os at kontakte disse personer, så vi kan hjælpe til med at effektuere deres ord til handling. Vi vil jo så gerne have alle med.

Tegningsperioden afsluttes først når alle 1250 B-Anparter er solgt. Om der går tre måneder eller tre år, spiller ingen rolle. Enhver skal have lov til at være medejer.

### **Der er lagersalg i Luffes Gård den 2. februar kl 11 – 13**

Husk din ID og husk, at kun på lagersalget kan du udnytte din rabatordning.

### **Giv anparter som gaver !**

**Det hører dog til sjældenhederne, at man er i stand til at forære en del af et bryggeri væk til venner eller familie.**

### ***Ingen B-anpartshaver hæfter for selskabets gæld, det gør kun A-anpartshaverne!***

Det eneste du satses, er det beløb du køber anparter for.

### **Der kan hele tiden tegnes anparter**

Prospektet kan hentes i Bryghusets café, hos Kraneled, bestyrelsesmedlemmerne og på [www.bryghusetmoen.dk](http://www.bryghusetmoen.dk).



## Øllet

Først i januar er de første 4.000 L påskebryg sat over.

Øllet er testet og smager fantastisk godt.

Om ca. 10 dage sættes yderligere 2.000 L over, så vi i det hele har 6.000 L påskebryg at sælge.

Vi er allerede i gang med at kontakte vores forhandlere om bestilling, og jo før – jo tidligere bestilling modtages – jo større sikkerhed for levering.

På gæringstankene er p.t.

Øko Lager.

Den sorte

Brown Ale.

Endelig har vi tappet en del Brown Ale & Brombær øl på 5 L. fustager.

Fustagerne kan købes i cafeen.

Sven taler og forstår rigtigt godt dansk nu, så er du på besøg i huset, kan du sagtens kontakte Sven.

Bestilling af øl og andet skal foregå ved **henvendelse tlf. 4030 0327, telefax 5581 1911 eller på**

**[bryggeri@bryghusetmoen.dk](mailto:bryggeri@bryghusetmoen.dk)**

## Café og restaurant

Det er opløftende at se, at der vedvarende kommer nye gæster i cafeen og restauranten, ligesom den lokale opbakning bliver stadig større.

Efter indførelsen af ”dagens varme” til kr. 54, er ”godt folk” begyndt at komme til.

Mange udefrakommende gæster kommer alene fordi de har hørt om stedet fra andre.

### **Bryghuset Møn tilbyder søndagsmiddag i restauranten hver søndag mellem kl. 12.00 og 18.00:**

Helstegt oksetyndstegsfilet med ovnstegte kartofler og kraftig okseglace.

Pandekager med vanilleparfait

Pris Kr. 175,-

Det er naturligvis muligt at vælge andre retter fra a la carte kortet.

**Hele februar måned kan anpartshavere få 10% rabat på retter valgt fra restaurantens a la carte kort.**

Husk at vise legitimation ved bestilling.

Rundvisning, prøvesmagning og arrangementer bestilles på tlf. **5581 2000 \* café \* eller Guttens tlf. 2280 4774**

Næste nyhedsbrev udsendes primo februar.