



## NYHEDSBREV – november 2007

**Kære venner**

### **Det går godt med folkeanparterne !**

Siden vi åbnede tegningen, og efter tegningsarrangementet i Bryghusets restaurant er der tegnet knap 20 % af det målsatte antal.

Uanset hvor mange der tegner anparter, er det dog helt sikkert, at vi gennemfører. Med andre ord – har du tegnet – bliver du også medejer af Bryghuset Møn ApS.

For ca. halvdelen af de tegnede anparter er der i skrivende stund indbetalt, og indbetalingerne kommer i en stille strøm. Vi glæder os til at se indbetalingerne fra alle der har udfyldt tegningsblanketten.

Tappeanlæg og kapselmaskine står nu i bryggeriet. Etikette maskinen forventes fra Italien i december, så det er vores håb at vi sidst på året, eller senest i januar, starter tapningen selv.

Efter mange opfordringer forlænger vi tegningsperioden til midt i januar 2008. Mange har henvendt sig om køb af **anparter som julegave**.

Det vil sagtens kunne lade sig gøre, og anpartsbeviserne vil være færdigtrykte sidst i november

Vi er hyppigt blevet forespurgt om hæftelsen for gæld i forbindelse med tegningen af B-anpart. Vi slår derfor fast, at

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

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

### **Der kan stadig tegnes anparter**

Prospektet kan hentes i Bryghusets café, hos Kraneled, bestyrelsesmedlemmerne og på [www.bryghusetmoen.dk](http://www.bryghusetmoen.dk). Tegningen sker efter først til mølle princippet, så jo før jo bedre.....

### **Øllet**

Sven har i oktober brygget en ny røget øl, som virkelig er en smagsprøve værd. Øllen er brygget på røget bygmalt. Øllen findes ikke på flaske, og skal smages på stedet.

### **Julebryggen**

Julebryggen er nu sat over, og er klar i hanerne den 19. november.

Den er allerede prøvesmagt, og smager eminent!

Sven har anvendt en Belgisk gær, Pale-Ale, Wheat-Pale, Mørk Karamel og chokolade malt.

Øllen er tilsat koriander, vanille, kanel og mørk kandis. Alkohol % 6,1

Fra den 26. november leveres på 70 cl. flaske og i 5 og 20 L. fustager.

Den 5. november brygger Sven **Øko-Lager**

Den 7. november brygges ”**Den Sorte**”

I er velkomne til at komme at kigge på – Sven starter som regel først på formiddagen.



Sven gør enorme fremskridt på dansk kursus og forstår faktisk dansk nu. Det er endnu svært at tale sproget, så bestilling af øl og andet skal lidt endnu foregå ved **henvendelse på Ivans tlf. 4030 0327, telefax 5581 1911 eller på [bryggeri@bryghusetmoen.dk](mailto:bryggeri@bryghusetmoen.dk)**

Vi har indgået aftale med en super sælger.

### **Preben Kristiansen.**

Bankmand emiritus.

Den der kender Møn, kender også Preben. Et aktivt, energisk og engageret menneske ud over alle grænser.

Preben skal udsprede kendskabet til vores øl, opsøge nye kundeemner og vedligeholde vores nuværende. Den mand kan sælge sand i Sahara og is på Sydpolen

### **Café og restaurant**

Der kommer flere og flere gæster i cafeen og restauranten.

Den lokale opbakning er god, og efter indførelsen af ”dagens varme” til kr. 54, er tilstrømningen steget markant.

Mange udefrakommende folk gæster stedet for at smage øllet og den gode mad, og det er vores helt klare opfattelse, at mange kommer alene fordi de har hørt om stedet fra andre.

Personale og køkken er stadig i topform og er allerede i gang med forberedelserne til julen, hvor mange arrangementer allerede er bestilt.

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

Næste nyhedsbrev udsendes primo december.

***Deltag i fællesskabet, – anparter!!***