



## *Brugsens Vinklub Fensmark "Livsnydernes klub"*



Kære vinklub medlemmer

Som de fleste nok har hørt, vender Fensmark Brugsforening **tilbage til COOP pr. 1. januar 2019** og bliver Superbrugsen Fensmark igen. Vi glæder os til, igen at kunne tilbyde de meget savnede varer fra SuperBrugs Konceptet. Der er siden skiftet blevet ændret en del i Coops bagland, for at undgå at flere butikker skulle følge os. Der mange positive justeringer som vi nu glæder os til at drage fordel af.

### **Pladsreservering**

Pladsreservering er nu muligt igen, efter vi skiftede webshop havde vi lidt startproblemer. Det er nu løst takket være vores IT mand. Husk at skrive navne på alle der reserveres til.

### **Julesmagning Fredag d. 30 November**

Der er stadig ledige pladser til vores populære Julesmagning, hvor jeg tænker der nok kunne falde fordelagtige tilbud af til Deltagerne. Der er jo et sortiment skifte i farvandet.

I år har vi valgt en buffet fra Frimann's Gourmet bestående af

- Hjemmelavet karrysild med æble. Serveret med crudite af fennikel og brøndkarse
- Æg og rejer med hummermayo og dild
- Frisk rødspættefilet med citron og grov hjemmerørt reme
- Frimanns saltede laks marineret med 3 slags peber og fennikel. Serveret med sennepsdressing
- Hjemmelavet hønsesalat med svampe og asparges. Toppet med karse og simidriedtomat
- Lun Ribbensteg og rødkål
- Hjemmelavet julefrikadeller med syltede agurker
- Frisk rødkålssalat med tyttebær, bagte mandler, honning og balsamico
- Ris a' la mande, lavet fra bunden, med kirsebærsauce

Der vil som de andre år, være vin, øl og snaps til maden.

Bestyrelsen vil som sidste år sørge for at der vil være dækket flot op, så vi alle kan komme i julestemning

Pris 195,- pr. person

### **Julevin til Medlemmerne**

Til generalforsamlingen lyttede bestyrelsen til ønsket om, at vi dette år ikke skulle nedbringe vores formue.

Så i år vil vi snarligt lægge et meget fordelagtigt vintilbud ud på vinklubbens hjemmeside, som i år vil erstatte de forrige års julevine fra Vinkluben.

## **Øl & Vin Gourmet aften d. 23 November**

(åbent arrangement afholdes af **Brugsens Vinafdeling**, til dem som ikke nåede at få billet til sidste gourmet arrangement i Vinklubben. Er her en ny mulighed for at opleve Steffens fantastiske mad)

### **pris 749,- kr. pr. person. Billetter sælges i Vinafdelingen Fensmark Brugsforening**

Hvad passer bedst til Maden øl eller vin?

5 retters menu hvor det vil blive serveret både Øl og vin til alle retter.

Bag Aftenens Menu står den dygtige Kok Steffen som før har begejstret vores gæster med Gourmet mad.

Øl præsenteres af Eddie Szweda Midt fyns Bryghus, Vin af Fensmark Brugsforenings Vin personale

Med Eddie i huset er garanti for at lattermusklerne kommer i brug.

#### Menuen

Røget Færøsk Laks - Peberrod Creme - syltede glaskål- krondild

Tatar af okse-syltede perleløg-estragon mayo-sprødt karse-Trøffel

Stegt Svinebryst-Pommes dauf-persille creme-langtids bagte æbler

Bær - Creme fraiche - Mørk chokolade

Unika Ost, Rød Løber - Den Hvide Dame – Sirius

### **Kontingent for 2019**

Nu er der åbnet for betaling af kontingent for 2019. Har du ikke betalt kontingent for 2018 eller er du ikke medlem af vinklubben og ønsker at deltage i julesmagningen, kan du enten købe medlemskab af klubben eller betale kontingent for 2019 inden d. 25. november. Det giver dig ret til at købe plads til julesmagningen (hvis der ikke er udsolgt) og medlemskab i hele 2019.

Man må gerne springe et år over. Dvs. at hvis du ikke har betalt kontingent for 2018 skal du betale kontingent inden d. 31. januar 2019 ellers er indmeldelsesgebyret udløbet og dine oplysninger slettes jævnfør vores persondatapolitik.

### **2019**

Første arrangement i 2019 er nu på plads.

Fredag d. 1 februar 2019 har vi booket Anders Grøndahl, som sidste år leverede en fantastisk smagning.

Det glæder vi os meget til at gentage

Temaet på smagningen kommer, når Anders kommer hjem fra en rejse i Bourgogne.

**De bedste Vinhilsner**  
**Flemming Nielsen**