



Kulørte krymmelkugler

Det er ikke for sjov, når børn dyser i bading. I hvert fald ikke kun.

SIDE 4-5

Silicon -Brygge

Uddannelsesinstitutionerne KUA og ITU har slået sig sammen med Symbion om at åbne et nyt stort kontorfællesskab på Islands Brygge. Stedet har fået navnet Univate, og det skal være med til at styrke startupmiljøet på Bryggen – og i Danmark

Tekst: Simone Okkels
Foto: Kristian Brouer Seedorff
redaktion@bryggebladet.dk

På månedens sidste og varmeste dag, endda en fredag med X Factor-finale i fjernsynet, var der hen på eftermiddagen endnu fuld af liv på Københavns Universitets afdeling på Amager. Her var der nemlig åbningsfest for et nyt stort kontorfællesskab, der skal være med til at styrke dansk iværksætteri og sætte endnu tykkere streg under Islands Brygge som innovationsknudepunkt.

Opmærksomme bryggeboer har måske set det store bordaux skilt nær Islands Brygge metrostation, som har bebudet Univates åbning. Og for tre uger siden kunne de første iværksættere og IBM's spritnye enhed med fokus på digitalisering og innovation flytte ind på 3. og 4. sal af KUA3 i Njalsgade.

IVÆRKSÆTTERSPIRER

Kontorfællesskabet er en del af den private virksomhed Symbion, som arbejder for at knytte erhvervsliv og forskning. Og på Univate samles kompetencerne fra universitetsmiljøet på KUA og ITU med spirende iværksættervirksomheder og etablerede kræfter fra computergiganten IBM. Her er mantraet, at videndeling er vejen til succes.

– Symbion bygger på et langsigtet ønske om at styrke iværksætteriet i Danmark, fortæller Jørgen Bardenfleth, bestyrelsesformand i Symbion og tidligere administrerende direktør i Microsoft, i en mail til Bryggebladet og tilføjer:

– Det er et ønske, der kommer fra vores vigtigste ejere: Københavns Universitet, Symbion Fonden og CBS. Vi har i over 30 år arbejdet for at skabe dette samarbejde imellem forskning og innovation, og det ændrer sig naturligvis med den stigende digitalisering og nye disruptive teknologier. Univate samler viden fra tech-startups og fra studerende og forskere på universiteterne og bliver dermed et samlingspunkt for dem og for de større etablerede virksomheder, som konstant skal være på forkant og innovere.

DISRUPTIVE HORS D'OEUVRES

Fredag var det da også et godt miks af alle tre verdener, der mødtes over pindemadder og fadøl i de nyåbnede lokaler. Og selv om kontoret kun har været i gang i lidt mere end tre uger nu, er halvdelen af pladserne fyldt op.

Lidt over tre om eftermiddagen stimlede alle, lige fra ny-startede studerende til erhvervsfolk i jakkesæt, sammen på 3. etage, hvor Peter Torstensen, CEO for Accelerace Management og Symbion, bød velkommen. Herefter havde både Københavns Universitet og It-universitetet fokus på de mange kompetencer og fagområder, placeringen af Univate lukker op for. Flere kontorfællesskaber har fået øjnene op for den værdiskabelse, der ligger i at trække på erfaringer fra både de nyskabende og de etablerede i stedet for at se hinanden kun som konkurrenter, som dem der disrupter og dem, der disruptes.

HUMANISTER OG HARDWARE

Det er i krydsfeltet, at der skabes værdi, blev der slået fast, og nye teknologier som kunstig intelligens og machine learning har også brug for de antropologer, tænkere, lingvistikere og jurakyndige, der udklækkes på gangene hos KU, faktisk på gangene lige under os.

Og ser man ud af vinduet ind mod den gamle del af Bryg-

gen, kan man næsten skimte bygningerne længere inde ad Njalsgade, som indeholder Startup Village og Founders House, et af de største netværk for tech-iværksættere i Danmark. Endnu et kontorfællesskab er virkelig med til at sætte en fed streg under Islands Brygge som teknologisk knudepunkt, som techhub, og gøre området endnu mere interessant, sagde Peter Torstensen med blikket rettet mod horisonten.

Og det er da også digitale virksomheder, der i høj grad bebor Univate: IBM, mobilvirksomheden BlueFragments, it-virksomheden Tradeworks, konsulentvirksomheden Actant, spilvirksomheden Ghostship og softwarevirksomheden TEO, som alle havde repræsentanter stående på spring, klar til glædeligt at fremvise både nye løsninger og nye lokaler.

TALENTUDVIKLING

Mens fadøllene flød, og dj'en spillede op til eftermiddags-lounge i den nedadgående sol, blev der talt ivrigt på tværs af brancher. Der blev afprøvet virtual reality, en mini-BB8-droide fra Star Wars drønedede rundt på en bane i et af kontorerne, og tæpperne på de lange gange stod deres første prøve som underlag for nogle af Danmarks fremtids mest nyskabende ideer.

Men før vi blev sluppet ud på gangene til en tour de chambre hos seks af Univates virksomheder, sluttede Peter Torstensen af med en sportsanalogi:

– Univate er for iværksætteri, hvad Team Danmark er for sportsstjerner. Skal man som nation klare sig godt, skal man have en talentmasse, man skal have evnerne til at udvikle talenterne og pengene og faciliteterne til at træne dem. Med Univate har København nu fået et helhedstilbud med rammer til både eksperimentering og samspil, som ligesom i sportens verden skal omsætte talenternes potentiale, afsluttede han.

Univate

✚ En del af Symbion-netværket, som i marts udvidede til Søndre Campus på Islands Brygge. Symbion er grundlagt i 1980'erne med en vision om at knytte forskning og erhvervsliv tættere. Symbion råder nu over 3. og 4. sal på KUA3 med over 5.500 kvadratmeter og plads til mere end 100 iværksættere. I samme bygning ligger Det Juridiske Fakultet, Det Teologiske Fakultet og Det Informationsvidenskabelige Akademi. Ombygningen er en del af Københavns Universitet Amagers ombygningsproces, som startede i 2002.



Ny minglingmetode for introverte.



Hastværk er ikke bagværk

Børnene bagte om kap på aprils første søndag – og dét var en alvorlig sag. Bryggebladet er til "Den Store Børnebage-dyst". En lukket fest uden kvoteordning, hvor vi ikke skulle nyde noget og heller ikke blev tilbudt meget

Tekst: Aleksander Thastum
Foto: Ricardo Ramirez
redaktion@bryggebladet.dk

Mod alle odds: En kritisk- varm øjenvidnerapport på forkerte præmisser af en malplaceret reporter med frygtsomme forbehold. Der er dømt dødens pølse og langt fra lutter lagkage. Men vi var selv ude om det.

Efter stor succes sidste år afholdt kulturhuset igen "Den Store Børnebage-dyst", og vi gik til sagen via 'spontanreportage'; det vil sige uden forhåndsviden. Nogle ting skal opleves, og dette var en. En spektakulær event hvor der skulle

suges uvildigt til sig, observeres som fluen og derefter viderefremmes med indlevelsesæstetik fra øverste sansehylde.

CIRKUS/FOR-VENTNINGER OG KLOVNEANGST GJORT TIL SKAMME

Måske var det angsten for det ukendte, der fik Bryggebladet til at dele Frank Hvams skepsis over for børns hygiejne i det afsnit af Klovn (sæson 2, 3), hvor han ikke må komme til speedway, fordi han har afslået Don Ø's barnebarns havregrynsgugler. Med fromage på væggen

og skrigende fanflokkede måtte det vel gå galt.

Vi besluttede, at vi ikke skulle smage, og ved ankomst vidste vi blot, at der var udsolgt, og børn i alderen 6 til 12 år skulle dyste i bagværk. Vi forestillede os en fyldt sal med kulørte lamper, flag og fans i holdtrøjer.

Vi tog fejl. Der var streng hygiejne og ikke tale om en publikumsvenlig affære. Det var indvortes action uden flag i sigte. Otte borde til otte tilfældigt sammensatte grupper og et hovedbord med ingredienser i alle regnbuens farver at vælge ud fra.

Forældrene var løst placeret langs væggen og afkroge, men fik ikke lov at glide helt ned i søndagskaffen, da børnene undervejs kunne træk-

ke 'voksenkortet' og sætte dem til hvad som helst – en meget populær mulighed.

DET ENGAGERE(N) DE HEADSET OG BALANCEN MELLEM SJOV OG ALVOR

Børnene morede sig, men ikke højlydt. Tingene blev taget alvorligt og skarpt styret af den engagerede speech-stallmeister med det velfunderede headset. Bryggebladet måtte undertrykke et grin, da en gruppe blev irettesat for fnisen med ordene: "I bliver nødt til at være roligere, jeg kan ikke råbe så højt!"

Reelt skulle man uden for bydelen for ikke at høre hende. Højtalerne ville have gjort en aerobicinstruktør misundelig. Men hård styring er en nødvendighed.

– Ellers ville det ende i ren pjat og ballade og blive noget helt andet, forklarede Marie Louise Cornelius med headsettet i telefonen, lang tid efter det hele var overstået; vi turde ikke forstyrre på dagen.

Børnene skal guides grundigt igennem praksis, således at for eksempel én gruppe ikke tager al krymmel med ned til bordet, og der bliver vasket ordentligt op.

Bagedysten er mere end sjov og ballade. Det gør ikke noget, man lærer lidt undervejs, og der er ekstra sjov i at tage tingene alvorligt:

Med headset og højtalere sørger Marie Louise Cornelius at seancen ikke ender i ren kagemand.



– Når man føler, noget er vigtigt, så er der en tilsvarende større tilfredsstillelse ved at fuldføre og gøre det ordentligt, mener hun. Det var ikke hendes skyld, at Bryggebladet denne gang er uden bagehjerte, sød tand eller kan lide børn. Pointen var god nok.

PUBLIKUM OG FANKOR – HVAD HAVDE VI REGNET MED?!

Vi forelagde vores fejlslagne forventninger i håb om at diskutere publikums rolle og berettigelse. Det var nødvendigt med forsikringer om et rent bagtankefrit bryggebladshjerte, og Marie Louise

havde retten på sin side, da hun udbrød:

– Så er det fordi, du ikke har gjort din research ordentligt! Med tilføjelsen:

– Vi havde jo heller ikke inviteret jer.

Vi indrømmer begge dele, men prøver at undskylde os med den uvidende observatørs princip.

Vi understreger, at vi ikke vil bebrejde hende, at begivenheden ikke var som forventet. Hun understreger tilbage, at det aldrig har været intentionen at inddrage publikum. Det er for og til deltagende og 'pårørende'. Marie Louise mener, hun ikke engang selv ville kigge forbi, hvis ikke hun var involveret.

Vi forsøgte et forsvar med henvisning til kulturhusets

opslag. Kunne man have skrevet 'lukket for tilmelding' i stedet for 'UDSOLGT'? Måske uddybet sætningen "Publikum og heppekor kan nyde slagets gang på side-linjen..."? Vi mødte medfølelse, men ringe forståelse for at sætte de forkerte gryder over.

IKKE ET ORD OM KØNSROLLER!

En af Bryggebladets få fordomme, der bestod, var, at den lukkede fest mest var for piger. Vi vil nødig ud i påstande om biologi eller kultur i forhold til kønsroller, men ligestilling var her ikke. Ud af otte hold og 35 deltagere var kun to af hankøn.

– Det er egentlig mærke-

ligt, fordi man skulle tro, det også var noget for drenge at få lov at snaske og svine lidt, sagde Marie Louise, der mente, at hovedårsagen lå i, at mødre havde stået for tilmeldingerne. Der er dog ikke planer om at få drengene mere ud af bagebusken i fremtiden.

Den ulige fordeling var ikke et problem i sig selv. Om end de to drenges rolle i grupperne måske kunne være et argument for nogle til at indføre kvoter eller seedning. Bryggebladet lagde i biologisk empati ekstra mærke til dem, og det så ikke ud til, at de havde meget at sige i forhold til hverken strategi, design eller endelig kageform.

Det kan selvfølgelig igen være forfejlede forventnin-

ger og fordomme, der farver indtrykket.

INGEN PRÆMIER TIL VINDERNE, MEN BRYGGEBLADET HOLDT VÆGTEN

Det endte med, at en gruppe vandt, og der blev spist kage. Bryggebladet gik før afgørelsen, idet vi stadig ikke turde smage – men hvem der vandt, er ikke vigtigt. Der skal ikke gå for meget konkurrence i det. Godt nok er bagning en alvorlig sag, men som Marie Louise forklarer, så har ikke mindst de unge piger nok at leve op til nu om dage. Derfor var der ikke præmier, men di-

plomer til vinderne, og derfor blev der uddelt diplom til det bedste team.

Leg med dej skal være sjovt, men alvor og læring skal med i dejen, så skorpen kan knase lidt, om man så må sige. Det var en sjov og lærerig dag i kulturhuset, men deltagere, arrangører og forældre – i den rækkefølge – havde det sjovest.

Men fair nok: Det var jo meningen med det, åbentbart.



Fedtfingre, kagekrummel og dyb koncentration blandt mesterbørnebagerne. Ægte lækkert.



Har man glemt handskerne på sanketuren, kan man gå efter døvnælde, der ikke brænder som nogle af sine nældefætre. Den kan kendes på sin mere firkantede stængel.

Fælledens forrådsammer

Hvor nogle ser ukrudt og buskads, ser andre velsmagende råvarer til brug i køkkenet. Fælleden bugner af naturens råvarer, som venter på at blive høstet. 'Byhøst' med app og hjemmeside viser vej til vilde planter, som er gode at høste netop nu. Bryggebladet har været på sanketur med appens idémand



Moden skvalderkål til venstre og et nyt og mere spisevenligt lysegrønt skud skvalderkål til højre. Generelt skal man gå efter spæde skud, når man sanker urter.

Tekst: Jørgen Østergård
Foto: Jørgen Østergård og PR
redaktion@bryggebladet.dk

Interessen for lokale råvarer er stærkt stigende i disse år. Det hænger formentlig sammen med den store opmærksomhed på nordisk mad, som restaurant Noma måske er det stærkeste symbol på.

Men én ting er at købe lokale råvarer – eller spise på Noma, som er de færreste forundt. Noget andet er at høste i naturen selv.

KORT TIL HØST

Jeg har efterhånden i nogle år fået lidt rutine i at 'sanke', som er det gamle danske ord for at samle eller plukke af naturens forråd. Brombær, hyldeblomst, havtorn og hindbær har udgjort størstedelen af høsten. Nemt genkendelige og derfor nogenlunde nemme at gå til – selv om brombærbusken altid svarer igen med sine voldsomme torne, som afkræver respekt og mådehold.

Vil man tage skridtet videre og udvide sit repertoire, er hjemmesiden og appen Byhøst et godt sted at udforske. Byhøst er grundlagt på Islands Brygge i 2012 af syv-otte forskellige folk i et kontorfællesskab, der havde til huse i en nedlagt giftfabrik.

– Vi blev grundlagt omkring en ide om at skabe et online-kort og et fællesskab, hvor brugere kan dele viden om, hvor man kan finde vilde, spiselige ting. Vi begyndte med et google-map, men fik to år senere penge til at udvikle Byhøst-appen. Den har så været drevet af en frivillig programør siden, forklarer Mikkel-Lau Mikkelsen, der er en af grundlæggerne.

Et opslag på kortet viser hurtigt, at der er masser at høste på Amager Fælled.

URTESÆSON

En blæsende forårsdag sætter jeg Mikkel-Lau Mikkelsen i stævne – på fælleden. Ud over at være en af grundlæggerne er Mikkel også en af de tre fuldtidsansatte i Byhøsts sekretariat, der også tæller en deltidsansat og en håndfuld frivillige.

Fælleden er denne dag i fuld gang med at skifte farve fra primært brun til grøn med variationer. Jeg har en forventning om, at Byhøst-konceptet bliver udfordret lidt nu. At vi befinder os i 'sankelavsæsonen', længe inden bær, frugter, nødder og svampe indfinder sig.

Her bliver jeg overrasket.

– Det er faktisk en rigtig fin tid på året at plukke urter. Der er mange helt spæde skud – eksempelvis skvalderkål, hvor man skal gå efter de spæde blade, og helst lige inden de er sprunget helt ud, hvor de er lysegrønne og blanke.

Mikkel viser mig forskellen mellem de spæde skud og de mere dybgrønne modne blade.

På Byhøsts hjemmeside beskrives smagen af skvalderkål som "friskt og "grønt" med en let krydret skarphed."

JORDEN ER GIFTIG

Jeg bliver interesseret i at høre mere om, hvad man skal vide, inden man sanker. Hvad med forurening? Der er jo foregået lidt af hvert på fælleden gennem tiderne.

– Når man tager ud og høster, vil man selvfølgelig gerne have de bedste råvarer, og dér er forurening jo en naturlig bekymring. Forureningen af jord og luft i byer betyder, at man skal tænke sig om, når man sanker, og som i resten af livet opfordrer vi til, at du bruger din sunde fornuft, når du høster i byen. Jorden er giftig! Men planterne er ikke. Så skyl alting grundigt, lyder de gode råd fra Mikkel.

Som med høst af dyrkede afgrøder er sæson alfa og omega, når man skal sanke. Med appen i hånden kan man gå på jagt efter de rigtige steder – men de rigtige tidspunkter skal man også have tjek på. Og lige nu er det urter, der er i sæson.

Vi har ikke gået mange meter, før Mikkel viser mig en ny urt, døvnælde. De ligner brændenældeblade, men de brænder ikke. Meget praktisk hvis man ikke har fået handskerne med. I nærheden ser vi snart også almindelige brændenælder, fine grønne skud.

SPOT SANDLØG

Få meter væk fra stien spørger Mikkel mig, om jeg bemærker noget særligt i bevoksningen.

– Det her er sandløg.

Han viser mig en purløgslignende plante, som har en tydelig hvidløgssnote i smagen. På et splitsekund er mine øjne indstillet på at spotte sandløg – og der er mange. Sandløg fungerer godt til røget makrel eller en rejemad, fandt jeg efterfølgende ud af.

Det går op for mig, at nok er appen et godt afsæt for at sanke, men når man først er ude i marken, handler det først og fremmest om at bruge sine øjne. Naturen byder på meget mere, end der kan rummes i en app.

Men når man gerne vil sanke bestemte råvarer, er det rart med en app, der kan vise vej. Appen er baseret på brugernes deling af oplysninger. Man deler et sted ved at tage et billede, når man har fundet noget, man gerne vil dele. Så uploader man billedet og skriver en kort tekst. Der er lokationsdata gemt i billedet, som placerer det delte sted på kortet.

På mine enheder fungerer hjemmesidens kort bedst. Og allerbedst med Googles Chrome browser. Her virker satellitbilledet, og man kan zoome helt ind og se en meget præcis placering af for eksempel et enkelt morbærtræ. På hjemmesiden kan man også nemmere filtrere sin søgning, både efter råvaretype (nødder, frugter, bær, svampe med mere), men også enkelte planter. Blot tre steder i byen kan man høste de delikate og svært opdrivelige morbær.

Jeg tester appen på nogle af mine tidligere sankesteder. De fleste er med.

Byhøst oplyser, at appen er blevet downloadet 22.000 gange, og der er delt over 2.000 steder på kortet.

– Lige nu drømmer vi om at kunne gøre appen mere up to date. Vi har, siden vi udgav den nuværende app, lært mange nye ting og er blevet meget klogere på, hvad vores brugere har brug for, og hvordan de bruger den. Vi kigger efter muligheder for at kunne gå i gang med det arbejde, fortæller Mikkel.

UNIKKE ÆBLER

Inden vi skilles, taler vi om æbler. Jeg har lagt mærke til, at der er æbletræer på fælleden, men ikke opfattet vilde æbler som nogen interessant råvare. Vilde æbler er ofte svære at nå – og man ved aldrig, hvad man får. Ofte er de ret sure, er min erfaring. Men Mikkel ser det anderledes. Vilde æbler er netop noget andet end de ofte ret søde fremavlede æbler, vi kender fra supermarkedet. Hvert træ er i princippet genetisk unikt, derfor kan smagen variere i det uendelige. Og vilde æbler er rigtig gode som madæbler eller til hjemmelavet cidder. Jeg fornemmer en stor passion og nysgerrighed for naturens råvarer og muligheder. Det smitter. Jeg kan næsten ikke vente med at gå på jagt efter sensommerens første vilde æbler.

Byhøst arbejder med formidling af "vild mad" på alle mulige måder, former og afskygninger. Events med udgangspunkt i naturens råvarer er en tilbagevendende aktivitet, og de har mange forskellige aktiviteter i støbeskeen. Igen i år afholder Byhøst langbordsmiddagen til Frederiksberg Høstfest den 25. august på Frederiksberg Allé. Derudover er Byhøst med til at lave en udendørs middag med vilde urter til videnskabsfestivalen Bloom den 27. og 28. maj.

Fakta

✚ Byhøst er en gratis app, der via et kort kan vise vej til vilde råvarer. ✚ Hjemmesiden www.byhøst.dk har et tilsvarende kort og derudover et lille leksikon over naturens spiselige planter, opskrifter, tips og oplysninger om events.

Grundlæggerne af byhøst Mikkel-Lau Mikkelsen (til højre) og Kristoffer Melson plukker frugt med en brugt frugtplukker-



KØB DIN
BILLET PÅ
K-I-B.DK

KULTURHUSET ISLANDS BRYGGE

KONCERTER

28/4 KL. 21.00
MARIE CARMEN KOPPEL
ENTRÉ: 150 KR. / FORSALG K-I-B.DK

7/5 KL. 15.00
JACOB BRO / JOEY BARON /
THOMAS MORGAN
ENTRÉ: 160 KR. / FORSALG PÅ K-I-B.DK



DET' FOR BØRN OG UNGE

30/4 KL. 14 - 15.30
TEGNEWORKSHOP FOR HELE
FAMILIEN
ENTRÉ: 20 KR. TILMELDING PÅ K-I-B.DK

6/5 KL. 10.00
CIRKUSWORKSHOP
SLIP DIN INDRE CIRKUSARTIST LØS!
ALDER: 4-8 ÅR
GRATIS / TILMELDING NØDVENDIG PÅ
K-I-B.DK



28/5 KL. 12 - 15
SUPER AFRIKANSK
SØNDAG
DENNE SØNDAG ER DER
FEDE RYTMER, UNDERVISNING
I AFRIKANSK DANS OG LEG
BÅDE UDE OG INDE. DANSEUNDER-
VISNING KL. 12.00 V. ELISABETH
LANGE + TROMMESLAGER.
GRATIS

GODT & BLANDET

2/5 KL. 17 - 18
ADVOKATVAGTEN
GRATIS JURIDISK RÅDGIVNING.

4/5 KL. 20.30
LAMA IMPROTEATER
GRATIS

5/5 KL. 15.00
INDVIELSE AF
'EN ROLIG HAVE'
DEN NYE ROLIGHAVE INDVIES MED ET LET
TRAKTEMENT I HAVNEPARKEN.
KOM GLAD!

6/5 KL. 20.00
SWEET BURLESQUE
AFDANSNINGSBAL
DANSEFORESTILLING MED LIVE
JAZZBAND
ENTRÉ: 70 KR. FORSALG PÅ K-I-B.DK

9/5 KL. 18.30
DANS PÅ BRYGGEN
- QUICKSTEP
UNDERVISNING: 18.30
SOCIAL DANS: 19.30
ENTRÉ: 40 KR.
25 KR. FOR STUDERENDE
OG PENSIONISTER



10/5 KL. 19.00
ALT UNDER KONTROL
- HYPNOSESHOW
SHAKE OG ROGVI OG SMELTER HYPNOSE
SAMMEN MED COMEDY OG TILFØJER
EN SMULE FREESTYLE RAP OG LOMME-
TYVERI.
ENTRÉ: 80 KR. FORSALG PÅ K-I-B.DK

14/5 KL. 10 - 17
LOPPEMARKED PÅ BRYGGEN
KOM TIL HYGGELIGT UDENDØRS LOPPE-
MARKED MED 150 LOPPESTADER.
FRI ENTRÉ / UDSOLGT AF STADEPLADSER

15/5 KL. 19
SALON PÅ BRYGGEN:
LILLE LANGE BRO
TIL AFTENENS SALON PÅ BRYGGEN BLIVER
VI KLOGERE PÅ BROENS OG KAJERNES
UDVIKLING OG HVAD DET KOMMER TIL AT
BETYDE FOR DET OMRÅDE PÅ BRYGGEN,
HVOR BROEN LANDER.
GRATIS / I SALONEN

17/5 KL. 17 - 18
FRIVILLIG RÅDGIVNING
V. PSYKOLOG ANNEMARIE SCHRØDER OG
JURIST GRETHE THEILGAARD
TILMELDING ER IKKE NØDVENDIG.

17/5 KL. 18
FÆLLESSPISNING PÅ BRYGGEN
PRISER: 1 DAGENS RET + VIN: 100 KR.
KUN MAD: 75 KR. BØRN MELLEM 5 - 12
ÅR SPISER MED TIL HALV PRIS.
TILMELDING; SEND EN MAIL TIL
BRYGGEMIDDAG@GMAIL.COM SENEST
DAGEN FØR.