



Broderloge 69 Frederik den 3.

RESTAURATIONSUDVALGET

Den 6. december 2007

Slettet: <sp><sp><sp><sp><sp><sp>

Til Kjeld Evald Hansen (Undermester), Vagn Hansen (Restauratør), Verner Schlægelberger Lund, Erik Bødker Sørensen, Lars Chr. Søndergaard, Søren Bryde, Martin Pedersen, Morten Petersen, Steen Roger Gadsted, Jan Juul Jensen, Jesper Flint Jensen, Poul Eli Lamhauge, Anders Wamsler-Jensen, John Winther, Ib Thyge Christensen, Per Johan Bjørnkvist og Jan Erik Pedersen.

Referat af mødet i Restaurationsudvalget tirsdag den 27. november 2007 i Logebygningen.

Afbud fra: Martin Petersen, Jan Juul Jensen og Søren Bryde.

Fraværende uden afbud: ikke modtaget mødeindkaldelse.

Per Johan Bjørnkvist, Erik Bødker Sørensen og Poul Eli Lamhauge

Dagsorden: Bespisningen i Logen.

Slettet: Bespisning i Logen

Broder undermester havde følgende oplæg til forbedringer af bespisningen som blev vedtaget.

Opgavebeskrivelse for Oldfrue.

Oldfruen er ansvarlig for:

- Indkøb af nødvendige råvarer og tilberedning af sild og ost, samt tilberedning af kaffe for broderlogens medlemmer ved det selskabelige arrangement i palæet på Lundevej 27, 3600 Frederikssund.
 - Øvrige færdige fødevarer leveres via indkøb i byen.
 - Bestilling af færdige fødevarer hos leverandører anvist af undermesteren.
 - Borddækning, herunder indkøb af servietter, lys og andet tilbehør.
 - Opvask og rengøring af køkken efter arrangementet, herunder indkøb af rengøringsmidler.
- Udgifter til servietter, lys, rengørings- og andre hjælpemidler afholdes af Palæudvalget.

Menu og borddækning udføres i henhold til mødeplan og efter aftale med br Undermester. Det er kendetegnede for serveringen, at der mængdemæssig altid er overskud, som kan returneres til køkkenet.

Møder: Ca. 30 pr år.

Fra 1.tirsdag i jan. Til 2. tirsdag i maj.

Den 2. tirsdag i juni (sommermøde)

Fra 1. tirsdag i sep. til 2. tirsdag i dec.

Menu:

1. Alm. møde, grader og gæster: 2 slags sild med karrysalat. Ost på rugbrød med sky løg og sennep. Kaffe med småkager.
2. 2 stk. smørrebrød (leveres fra byen).
3. Særlige møder: Samme, evt. med lun ret i stedet for smørrebrød. (leveres fra byen).
4. Med ledsagere: Forret, lun/varm ret og dessert (leveres fra byen), samt kaffe med kage.
5. Sommermøde: Sild på is med nyopgravede kartofler. Dessert og kaffe med småkager.
6. (Tilberedes af brødrene).
7. 1.tirsdag i dec: Julefrokost buffet.(leveres fra byen) Kaffe og kage.
8. 1.tirsdag i jan. Kl. 20.00 : Kogt torsk leveret af logen, kartofler og skarpe sovse, rødbeder og bacon.(tilberedes af brødrene) kaffe og kage.
9. B.M. Der arrangeres 4-6 brodermåltider i løbet af året. Menuvalg og tilberedning foretages af logens restaurationsudvalg.

Borddækning:

Br. Undermester udfører bordopstilling incl. duge, dagen før.

Pr. kuvert: Sild- og frokosttallerken, 1 x bestik og theske, øl- og snapseglas, kaffekop på underkop og kagetallerken, serviet. Ved servering af vin dækkes med rød og hvidvinsglas. Sild og karrysalat anrettes før indgang. 2 fyrfadsllys pr bord. Ved grader og gæster anvendes kandelabre og flag.

Hvis kaffen drikkes i dagligstuen dækkes der op med kaffekop på underkop og kagetallerken.

Forløb:

Oldfruen klargør maden til servering, og afskyller løbende til opvask efter brug. Kaffe brygges til termokander.

Restaurationsudvalget udfører servering og afrydning, også i dagligstuen, herunder sukker/fløde når kaffen serveres.

Afslutning:

Opvask og rengøring af køkken. Vask af viskestykker. Oprydning og disponering af rester.

Logens køleskab og fryser kan benyttes. Affald fjernes til skarnstativ.

Lys slukkes, herunder P-lys og døre låses. Ifald der er brødre tilstede, kan ansvares overdrages.

Iøvrigt:

Oldfruen kan rekvirere medhjælp for egen regning.

Oldfruen kan anvende eget udstyr og skab stilles til rådighed for dette og personlige effekter.

Oldfruen vil, ifald det ønskes, blive anbefalet til lejere af selskabslokalerne.

Økonomi.

Menupriser: almindelige møder p.t. 70 kr. pr. kuvert. særlige møder, op til 90 kr. pr. kuvert.

Oldfrue:

Før hvert møde udbetales Oldfruen 600 kr. til indkøb af sild, brød, ost og tilbehør.
Beløbet afregnes ved førstkommende mødeaften.

Broder restauratør Vagn Hansen`s foreslog følgende nye barpriser:

Øl, vand snaps og bitter: 10 kr

Vin, stærkt øl, whisky, likør og cognac: 15 kr.

Restaurationsudvalget går ind for forslaget, og håber de nye priser bliver godkendt.

Referat

Anders Wamsler