



COCI-CLUB SAMLING NO:

DATO: Fredag 08/03-2019 Samling +
Generalforsamling
VÆRT: Brian Rasmussen
DELTAGERE: Jesper, Brian V. Brian R, Jacob, Søren , Niels og
Carsten J.T
Afbud: Carsten Trangeled

Til velkomst blev vi budt på lidt øl.

GENERALFORSAMLING:

Her fik vi som vanen tro Moet Chandon, samt peanuts, chillipølse.

Inden det officielle fik vi rykket næste samling, da den lå i Kristi himmelfart ferien, så ny samling er

ONSDAG 29/5 KL.18:00 Hos Søren i Jyllinge

Vi startede med at formanden lavede årsberetning, som ikke var alt for lang, da der kun lå 1 ref. Fra 2018, så var det lidt svært at samle trådene .

Økonomien : den er ganske god, alle var gået under budget sidste år, hvilket vil sige at der står en formue på kr. 15.000.- (før aftenens arrangement). Et par mangler at betale bøder, så efter aftenens ligger beløbet på ca. Kr. 10.000.-

Der blev genvalg til alle.

Under evt. blev der snakket om paragrafændringer, og bøder bliver ikke overholdt, derfor er der lavet nye regler, hvor Carsten har påtaget sig ansvaret for ref. Hver gang, så længe værten sørger for at levere menu, og drikkeliste senest en uge efter samling, ellers vanker der bøde på kr. 500.-

Til generalforsamling vil der være en Cognac smagning men kun cigarer fra humidor.

Efter hver samling går overskydende cigarer i kassen, medens evt. overskydende cognac tilfalder værten. Ved indkladelse til generalforsamling sørger formanden for at indhente info om humidor beholdning, og sende dette ud.

- Til næste samling tager Jesper 2 x champagne med, og vi vil lave en extra ordinær generalforsamling, for at vedtage de nye forslag til vedtægts ændringer.
- Brian Rasmussen inviterer næste gang et måske nyt medlem med , han er Tune lokal, og maler..

Niels havde været på den Domikanske Republik, og taget 2 kasser cigarer med hjem.

Efter dette og klapsalver gik vi i de tilstødende lokaler , for at nyde dagens middag, som Brians kone og datter havde sørget for.

MENU:

Forretten .Lime marineret stegt kammusling, med svitsede grønne asparges, samt en creme, og brød med smør. Hertil en Rosevin, som brian kommer med detaljer på senere.

Hovedretten. Souisvide marineret kalvemørbrad, bearnaise sauce, en færdigkøbt fyldt kartoffel, samt stegte spidskål. Hertil rødvin som brian siupplerer med senere

DESSERTEN bestod af Banana Split a'la Signe, med is, farvet krymmel, og flødeskum, hertil en dessertvin som brian supplerer med senere.

FORLØB:

der var en del skåle som følger her:

Niels har fået hørerapparat, og hans datter Tine skal flytte til Bornholm i 11 uger, grundet uddannelse.derudover er Niels gået på 5-2 kuren

Jesper har fået ny bil Peugeot 2008 som svigermor har sponseret.

Jacob har genskabt kontakt med sine søskende efter 35 år.

Carsten har fået nyt job tager telefonen på 112, og planlægger udrykninger.

Efter maden gik vi ned i stuen igen, og der blev linet op til smagninger,

Aftenen bød på 1 blindsmagning i cognac og 1 cigar :

CIGAR : COHIBA ROBUSTO! FLERE OPLYSNINGER FØLGER FRA BRIAN:

Kommentarer fra COCI:

God kraftig mild med super duft, nem at ryge, brænder fint. Virkelig en fantastisk cigar alle kunne lide den men lidt kraftig for Søren og Carsten. Jacob ramte prisen på nær 5 kr.

Prisvurdering kr. 145 - 225. Vurdering fra 5 - 5, med et gennemsnit på 5

Efter oplysning om prisen på kr. 220 var vurderingen fra 5- 5, med et gennemsnit på 5.



■ COGNAC:

FRAPIN VSOP 10 ÅR. (RESTERENDE OPLYSNINGER SUPPLERER BRIAN MED.

DET VISER SIG AT DENNE BLINDSMAGNINGS COGNAC VAR AKKURAT DEN SAMME VI FIK HOS CARSTEN DEN 01. JUNI 2018 😊 .

Kommentarer fra COCI:

Ingen karamel, tynd gang pjask, dufter ok, ingen sprit, masser af sprit, flad smag flad fornemmelse ingen var rigtig vild med den, men den smagte ikke dårligt., mere skuffelse

Der blev givet karakterer på 2 - 4 med et gennemsnit på 3,3. Prisvurderingerne var fra 390 kr. til 596 kr. Der var 3 der gættede indenfor 5 kr.

Efter oplysning om pris blev der uddelt fra 2 - 4 point med et gennemsnit på 3,3
Pris: kr. 499



Tak til Brian og Familie for værtskabet og god mad.

Vi ses igen til næste samling hos Søren Onsdag den 29/5 kl. 18:00