

SØLLERØD PARK NYT

15.12.81.

Sådan havde man tænkt sig et nyt spisehus i Søllerød Park.

I løbet af sommeren er beboerne i Søllerød Park blevet opfordret til at protestere mod, at bageriet i forretningscentret blev udlejet til spisehus/bistro. En sådan protest er for så vidt forståelig nok, hvis man går ud fra, at et spisehus står for bajere, spilleautomater, støj og ballade m.v.

Også jeg blev opfordret til at protestere, men sagde nej tak. Ikke fordi jeg er tilhænger af en beværtning efter den ovennævnte beskrivelse, men fordi jeg nok - i modsætning til de fleste beboere i parken - havde et vist forkendskab til de overvejelser, der lå bag beslutningen om at etablere et eventuelt spisehus.

Jeg skal straks beklage, at den orientering om et eventuelt spisehus i Søllerød Park, der var forberedt til et tidligere nummer af Søllerød Park Nyt, som følge af forskellige uheldige omstændigheder, ikke blev bragt.

Der kan således være god grund til at råde bod herpå, og jeg håber, at min orientering her i bladet vil kunne afklare nogle af de misforståelser, der tidligere har præget debatten om bageri eller spisehus, således at parkens beboere får et mere nuanceret bedømmelses-

grundlag om fordele og ulemper ved den i sommerens løb så omdiskuterede sag.

For god ordens skyld skal jeg lige nævne, at ejerforeningen ikke har nogen særlig interesse i, om der bliver etableret et spisehus eller et bageri i Søllerød Park - i hvert fald ikke andre interesser end dem, som alle andre beboere i parken har - nemlig: At få en sund virksomhed op at stå, der kan opfylde beboernes behov.

Hvorfor kunne vi ikke bare få en bager?

Hvorfor gav den sidste bager op? Hvorfor gav den forrige op? Der er sikkert flere svar på dette spørgsmål. Hvis vi tager den sidste bager først, kunne en af årsagerne være, at han lavede noget dårligt brød, og dermed træder markedsmekanismen i gang. Kunderne går andre steder hen og køber deres brød.

OK, men hvad så med den forrige bager. Han lavede ualmindeligt godt brød. Ingen tvivl om det. Ikke desto mindre kunne han ikke få det til at løbe rundt. Han omsatte for ca. 1,2 mill.kr., og undersøgelser viser, at der skal omsættes for ca. 1,6 mill.kr. for at få ba-

gerforretningen til at løbe rundt. Om det så skyldes, at han ikke var så god en forretningsmand, som han var bager, skal jeg lade være usagt. Det kunne måske også skyldes, at 600-800 husstande, som forretningen har - ifølge professor Finn Bro-Rasmussen i en artikel i Søllerød Tidende den 14. juli - er for lidt.

Er der for få kundemuligheder i området? Køber de for lidt? Køber de kun lørdag/søndag? Køber de eventuelt andre steder? Det er nok vanskeligt at give et entydigt svar på disse og flere andre spørgsmål uden at iværksætte en nærmere kundeunderlags-analyse. Noget tyder dog umiddelbart på, at kundestrukturen og antal af husstande ikke har kunnet bære en bagerforretning - ellers var de to forrige bagere næppe holdt op, og hvis kundeunderlaget m.v. havde været fuldt tilstrækkeligt, så havde der nok med det samme været andre bagere, som havde stået parat for at komme til.

Nu kender vi jo alle resultatet af protestindsamlingen mod bageriets nedlæggelse samt borgmesterens holdning til spørgsmålet.

Jeg skal ikke her i bladet trække debatten om bageri contra spisehus i langdrag, men blot gøre opmærksom på,

at det altså var på baggrund af de hidtil dårlige erfaringer med bagerforretningerne i Søllerød Park, at spørgsmålet om etableringen af et eventuelt spisehus med brødsalg i weekenden og værtsfolk boende i parken kom på tale.

Desværre nåede vi altså ikke tidsnok at komme ud med en orientering til parkens beboere om disse overvejelser, således at man havde haft et mere fyldestgørende grundlag i forbindelse med protestindsamlingen.

Under mottoet "bedre sent end aldrig" vil jeg på denne baggrund forsøge at redegøre for tankerne bag det så om-diskuterede nær-spisehus i Søllerød Park og de muligheder vi så heri.

Som tidligere nævnt var det tanken, at værtsfolk boende i Søllerød Park med lokal-kendskab til parkens forhold skulle stå for driften af det nye spisehus. I den forbindelse var udarbejdet den her i bladet trykte tegning af spisehuset, ligesom vi til beboernes orientering har optrykt et udkast til det første menukort for at give en idé om, hvad vi kunne have forventet os af det nye spisehus i parken.

Hvem stod bag spisehuset?

Vi har talt med Else og Søren Reinhold Jensen for at høre lidt om, hvad baggrunden er for et spisehus i Søllerød Park.

Else og Søren Reinhold Jensen bor selv i Søllerød Park i blok 1-2. Søren har været 25 år i restaurationsbranchen. Han startede sin uddannelse hos rederiet Lauritzen og har i sin tid som skibskok været i 60 forskellige lande. Herefter gik han ind i luftfart, hvor han var purser og steward. Så et smut til staterne, hvor han blev souchef på Hilton i

Chicago, derefter hos Hilton i Washington og endte som køkkenchef hos Hilton i Baltimore. Efter et ophold i Danmark blev Søren gennem Georg Jensen Sølv opfordret til at tage til Singepore og åbne en skandinavisk restaurant for et japansk firma, som sammen med Den Kongelige Porcelainsfabrik har flere restauranter i Japan. Søren's kone Else var med ude i Singepore og deltog i arbejdet i restauranten. Else er uddannet i pladebranchen og vil tage sig af regnskabet og give en hånd med, hvor der er behov for det.

Sp: Hvorfor skal vi have et spisehus i Søllerød Park?

SRJ: Fordi jeg synes, folk skal have mulighed for - bogstaveligt talt - indenfor gåafstand at kunne spise den mad, de ikke selv laver og til nogle fornuftige priser. Desuden skal man også have mulighed for at møde mennesker, som man kender mere eller mindre og have det lidt rart sammen med dem. Vi går jo alle ud og spiser på et eller andet tidspunkt. Nogle gange får man lyst, når man er kommet hjem fra arbejde, men så er det ikke altid, man har lyst til at køre helt tilbage til byen igen.

Sp: Hvilken type gæster vil I så satse på?

SRJ: Familier med børn. Et voksens publikum. Ikke de unge med de store tegnebøger og heller ikke et grillbar-publikum. Hvem der kommer, er man selv herre over.

Sp: Hvordan?

SRJ: Der er mange små faktorer, som spiller ind. F.eks. pæn opdækning, menu-valg (ingen burgere og pølser). Valg af musik, indskyder

Else. Der bliver ingen muzak-musik, men lettere klassisk musik, som virker behagelig, hvis man er alene og ikke forstyrrende, hvis man er flere og gerne vil tale sammen.

Sp: Hvad med lugtgener?

SRJ: Friture lugter, hvis man ikke bruger det rigtige fedtstof, og hvis man ikke holder friturekoger og filtre rene. Hvis man gør det, lugter det overhovedet ikke. I øvrigt vil jeg ikke bruge friture ret meget. Jeg vil hovedsageligt bruge trækuls-grill. Lugten fra en trækuls-grill er mere som pejsebrænde, og den kan de fleste godt lide. I det hele taget gælder det om, hvis man skal have et velfungerende køkken, at alt skal være pinligt rent. Derfor vil jeg også gerne have, at vort køkken bliver så åbent som muligt, så gæsterne selv kan følge med i, hvad der foregår. Også gerne se så mange af råvarerne som muligt.

Sp: Hvordan tror du, en almindelig hverdag kommer til at forme sig?

SRJ: Jeg er så tidligt i køkkenet, at der kan være mad på bordet kl. 11.00. De fleste kommer jo nok først fra kl. 12.00. Så skal man kunne få en let frokost med små lune retter og forskellige slags patéer. Frisk fisk skulle der også gerne være. Det kommer an på, hvad der er på torvet. I det hele taget vil jeg have flere ting på "tavlen". D.v.s. retter som er lavet af råvarer, jeg specielt har valgt ud på torvet. Det er mest

sæsonprægede råvarer. Med hensyn til gæsterne er det nok muligt, at der ikke er så mange hjemme, fordi de er på arbejde, men så tror jeg på en del forretningsfrokoster fra de virksomheder, der ligger i omegnen.

En god, let frokost, som man kan blive mæt af, kommer til at koste en 25-35 kroner. Den kan selvfølgelig også fås dyrere. Den kan mægtigt komme op på over 100 kroner. Det afhænger jo af, hvad man vælger at spise.

Som sagt vil jeg arbejde meget med trækuls-grill. En bøf skal kunne fås i flere størrelser og med valg mellem forskellige saucer. Dertil forskellige former for grønne salater og også her med valg mellem forskellige dressings. Jeg kunne også godt tænke mig en klassisk gryderet. Og den skal være god, og det kan den kun blive, hvis man bruger de bedste råvarer. Med hensyn til desserter er danskerne kendt for godt at kunne lide søde sager. Jeg vil specielt koncentrere mig om is-desserter. Jeg har nogle, som siger spar-to til alt. Og selvfølgelig en god bid ost med lidt lun fløde skal der heller ikke mangle.

Sp: Hvad med kaffen?

SRJ: Ikke maskinkaffe hos mig. Det skal være frisklavet kaffe i de franske stempel-kolber. Og vil man hellere have te, skal det ikke være te-pose te, men rigtig te på potte. Det havde vi stor succes med i Singapore.

Sp: Og drikkevarerne?

SRJ: Udover luksus-øl vil jeg helst undgå øl fra flaske men i stedet have fad-øl. Derudover vil jeg gøre meget ud af vinen. Jeg vil selvfølgelig prøve at finde en god rød og hvid "husets vin", men ikke fra karaffel. Gæsterne skal kunne se, hvad det er for en vin, de drikker. Jeg vil prøve at satse på bedre vine, men til rimelige priser. Det kan gøres ved at lægge samme avance på al vin, således at den dyre vin bliver forholdsvis billigere. Når gæsterne får et godt måltid mad, skal de også have mulighed for et godt glas vin. Også for dem, som bare kommer dumpene ind for at få en flaske vin og hygge sig lidt. Det skulle jo gerne være sådan, at man kikkede ind for at spise, eller hvis man har spist så kom for at få en drink eller en kop kaffe og hygge sig lidt. Det er mit indtryk, at mange mennesker kender hinanden her i parken og godt kan lide at slå en sludder af med hinanden. Men vi mangler et sted, hvor man kan mødes på "neutral" grund, om jeg så må sige.

Sp: I sagde før, at I gerne så familier med børn?

SRJ: Ja, de er helt bestemt meget velkomne. Derfor vil vi også sætte priserne lavt for det, børnene spiser. F.eks. halv pris eller noget i den retning.

Sp: Hvornår holder I åbent?

SRJ: Tirsdag, onsdag og søndag fra kl. 11.00-21.00. Torsdag, fredag og lørdag fra kl. 11.00

- 23.00. Mandag holder vi fri.

Sp.: Hvad mener I om bageridebatten?

SRJ: Den er vi selvfølgelig kede af. Men på den anden side kan vi godt forstå den ud fra det grundlag, den er kørt på.

I den forbindelse kan jeg lige nævne, at vi vil forsøge at entrere med en virkelig god bager, således at vi kan levere frisk morgenbrød i weekenden.

I øvrigt tror vi fuldt og fast på, at når vi først har vist, hvad vi har at byde på, bliver det et sted, som de omkringboende bliver glade for, og som kan blive et alternativ til både TV og Søllerød Kro.

Sp: Lige til slut, hvad kommer spisehuset til at hedde?

SRJ: Det ligger ikke helt fast, men foreløbig arbejder vi ud fra navnet: Søllerød Park a'la Carte Buffet, Bistro.



SUPPETZ

1. DAGENS SUPPE
SE VORE SORTE TAVLER MED DAGENS TILBUD
2. FISKE OG SKALDYRS SUPPE
LEGERET MED FLØDE / TILSMAGT MED KARRY

PATÉ OG POSTEJER.

3. FRANSK LANDPOSTEJ / TILSMAGT MED COGNAC
4. PATÉ A LA MAISON / KRYDRET KØDPATÉ
5. FISKE OG SKALDYRS PATÉ

DET GRØNNE OMRÅDE ♦♦♦ SALATER

- 6 SALAT MED SKINKE OG OST
- 8 SALAT MED FISK OG SKALDYR
- 10 SALAT A LA NICOISE
- 11 MIXED GRØN SALAT · lille

- 7 SALAT MED HØNSEKØD OG ÆG
- 9 SALAT A LA GREQUE

- 12 MIXED GRØN SALAT · STOR

OKSEKØD STEGT PÅ LAVASTEN'S GRILLEN

- 14 BŒUF AF VELHÆNGT OKSEFILET
150 GR. 200 GR. 300 GR.
- 15 OKSE + BURGER AFFRISKHAKKET OKSEMELLEM SKÆRT
150 GR. 200 GR. 300 GR.

TIL OVENSTÅENDE RETTER SERVERES MIXED GRØN SALAT OG DAGENS KARTOFFEL el. POMMES FRITES ♦ SAMT FRIT VALG AF FØLGENDE SAUCER
A ♦ SAUCE BEARNAISE B ♦ SAUCE BORDOLAISE
C ♦ HVIDLØGS SMØR D ♦ MAITRE D'HOTEL (PERSILLE SMØR)
E ♦ SAUCE POIVRE (PEBER SAUCE) F ♦ RAIFORT (PEBERRODS SMØR)

B + B + G BARBEQUE

- 16 SPARERIBS ♦ REVELSBEN
MIXED GRØN SALAT · POMMES FRITES
- 18 SMØRSAUTERET KYLLING
SKYSAUCE · AGURK SALAT · PERSILLE KARTOFFEL
- 20 PANERET RØDSPÆTTEFILET
SAUCE REMOULADE · CITRON · POMMES FRITES

- 17 KYLLING
MIXED GRØN SALAT · POMMES FRITES

- 19 HVIDVINDAMPET RØDSPÆTTEFILET
MED SKALDYRS STUVNING · ÆRTER · RIS PILAV

- 21 DAGENS GRØDE
SE VORE SORTE TAVLER MED DAGENS TILBUD

FROKOST MELLEM 11 OG 1430

VELG SELV FRA BUFFET'en · VI HAR ALTID ET STORT UDVALG AF FLERE SLAGS SILD ♦ POSTEJER ♦ PATÉ'er ♦ SALATER ♦ SMÅ LUNT ♦ OSTE ♦ DESSERTER ♦

OSTE ♦ BAGVERK

- 22 LAGRET DANBO
- 23 DANA BLUE
- 24 BRIE
- 25 CASTELLO
- 26 SE OGSÅ OSTEUDVALGET I VOR BUFFET

- 27 HUSETS FRUGT TÆRTE MED CREME FRAISE
- 28 HJEMMELAVET ÆBLEKAGE MED FLØDESKUM



IS ♦ DESSERTER

- 29 PEACH MELBA
- 30 BELLE HELENE
- 31 BANANA SPLIT
- 32 KING PETER HEERING
- 33 PETIT FLEUR
- 34 KALUA MEXICANA
- 35 KONGEN af DANMARK
- 36 BAILEY'S IRISH COUPE
- 37 RAINBOW GIANT

VARME DRIKKE

KAFFE LAVET PÅ MELIOR FILTER
TE CEYLON el. DARJEELING PÅ KANDE
CHOKOLADE MED FLØDESKUM
IRISH COFFE MED 3cl. ORG. IRISK WHISKY
LUMUMBA MED 3cl. ORG. COGNAC

HUSETS VIN RØD ♦ HVID ♦ ROSE
SE I VINREOLEN FOR ÅRGANGS VINE
SNAPS BITTER WHISKY

KOLDE DRIKKE

TUBORG FADØL
EXPORT ØL
DIV. VAND
JUICE
MÆLK

1/4 l. 1/2 l. 1/1 l.
OG GODE TILBUDS VINE
COGNAC LIKØR VODKA GIN

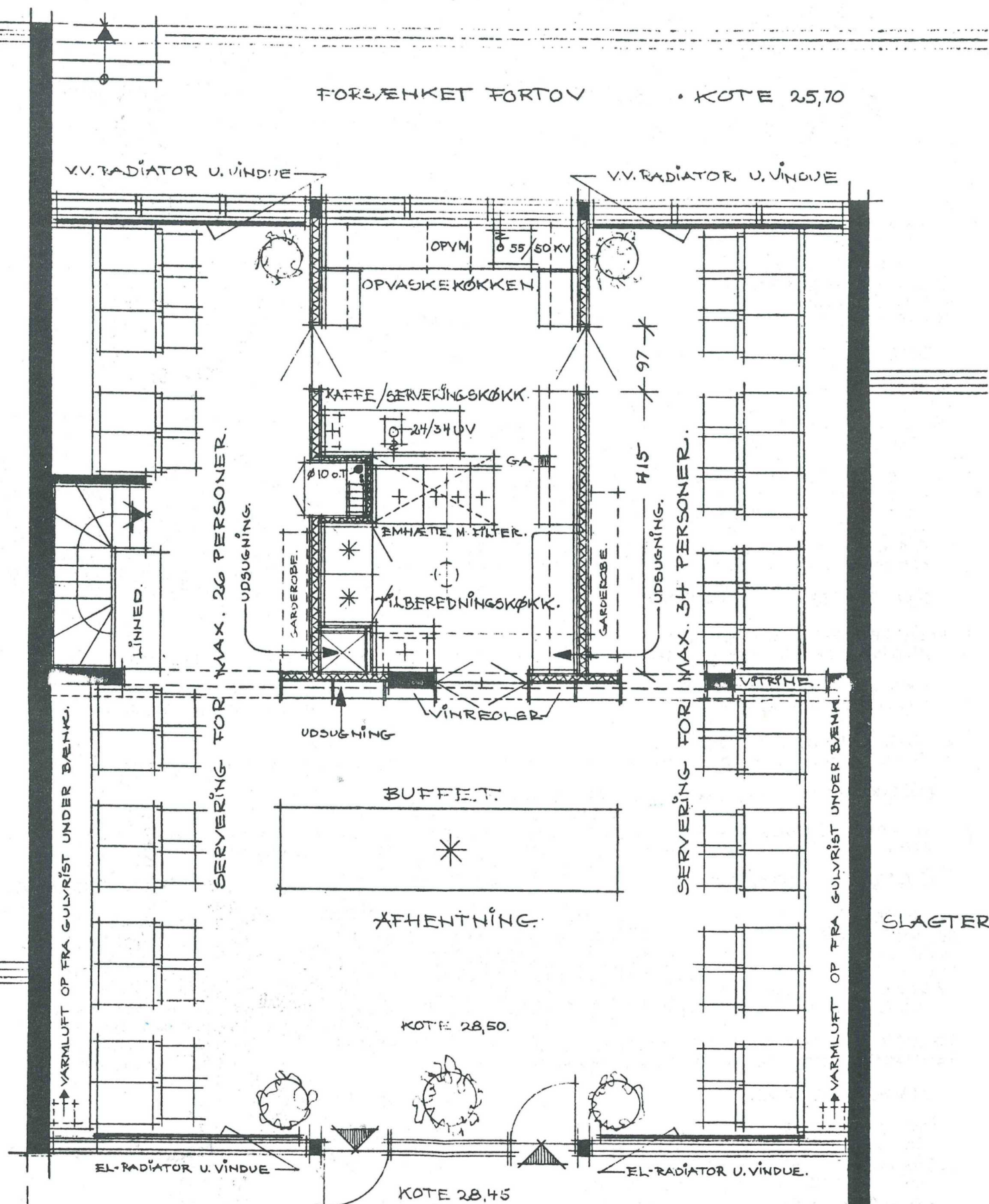
FALDT VORT MENU-KORT I DIN SMAG · ER DU VELKOMMEN TIL AT TAGE DET MED HJEM

Søren Reinhold Jensen har lånt os udkastet til det første meny-kort for at give en ide om, hvad vi kunne have forventet at få og spise.

BUTIKSGÅRD / VAKETILKØRSEL • KOTE 26,50.

FORSÆNKET FORTOV

• KOTE 25,70



Sådan kunne spisehuset være blevet indrettet:

Køkkenfaciliteter og buffet holdes i midten af lokalet medens borde til ca 60 gæster er placeret langs væggene. Farverne skulle være afstemt i "Søllerød Park" farver, nemlig sort, hvidt og rødt.

Inspektørernes træffetid

Vi minder om, at inspektørerne har telefon-træffetid hver dag mellem 12-13.

Prøv så vidt det er muligt at overholde disse træffetider.

Husk også at rette henvendelse til den inspektør, som har ansvaret for den pågældende blok.

Vi bringer inspektørernes telefonnumre og blokafsnit:

Inspektør A.H. Madsen
Blok 13-2
Telefon: 80 28 95

Inspektør P. Nørby
Blok 14-5
Telefon: 80 66 97

Inspektør H. Schwartz-Nielsen
Blok 16-4
Telefon: 80 12 96

Bagerforretningen

Lejersammenslutningen skriver, at den har fået mange forsikringer om, at en sund bagerforretning kan eksistere. De skriver ikke noget om hvem, der giver disse forsikringer. Endvidere skriver lejersammenslutningen, at grunden til vægringen fra ejendomsselskabets side mod udlejning til en bager skyldes, at man ønsker en højere husleje. Eller rettere formentlig skyldes. Hvorfor spørger man ikke selskabet direkte i stedet for at misinformere?

Sandheden er, at ejendomsselskabet ikke ønsker en højere husleje, men heller ikke ønsker en bager, som efter et halvt år må lukke p.g.a. manglende omsætning. Sandheden er, at ejendomsselskabet ønsker at se en bager, som kan fremvise et realistisk budget for driften af bageriet og dermed sandsynliggøre eksistensberettigelsen af en bagerforretning. Ejendomsselskabet venter stadig på at se et sådant udspil.

Vaskeriet

Fra vaskeriudvalget kan følgende meddeles:

Den elektriske strygerulle er ændret således, at forkert brug - med reparation til følge undgås.

De nye takster for brug af vaskeriet er:

10 kg maskine: 2 x 5 kr.
7 - - : 5+2 kr. eller
7 x 1 kr.

Tørrerumbler: 1 kr. (10 min.)
Ruller: 1 kr. (15 min.)
Tørreskabe: 1 kr. (30 min.)

Farvning af tøj og vask af gulvtæpper må ikke finde sted, idet det ødelægger maskinerne og vasken for andre, der kommer efter. Endvidere henstiller vaskeriudvalget, at beboerne overholder reglementet for brug af vaskeriet. På forhånd tak!

Isolering af træfacaderne

En del beboere i parken har vist interesse for selv at gå igang med efterisolering af de udvendige træfacader.

Efter de gode erfaringer med malerarbejdet - hvor der allerede er sparet adskillige tusinde kroner på vedlige-

holdelseskontoen - har ejerforeningen herefter ladet udarbejde en kort arbejdsbeskrivelse med tilhørende snittegninger til brug ved udførelsen af en "gør-det-selv"-efterisolering af træfacaderne.

Det er imidlertid klart, at indkøb af isoleringsmaterialer og forskelligt værktøj må forudsætte, at der blandt parkens beboere er en bredere interesse for selv at gå igang med disse arbejder.

Vi skal derfor opfordre interesserede beboere til at udfylde nedennævnte forespørgsel, der senest den november 1981 bedes afleveret til Henrik Kolind i blok 18 nr. 14.

Hvis et tilstrækkeligt antal beboere viser interesse for "gør-det-selv"-isoleringen, vil der snarest blive indkøbt de nødvendige materialer m.v., ligesom der for de interesserede vil blive arrangeret en "prøvesiolering" af en lejlighed.

KUPON

JA

jeg er interesseret i selv at udføre efterisolering af træfacaden på min lejlighed.

Navn: _____

Blok nr. _____ lejlighed nr. _____

Afleveres senest den 20. januar 1982 til

Henrik Kolind i blok 18 nr. 14.

Grov misinformation fra lejersammenslutningen/beboerrepræsentationen

Den 24. november udsendte lejersammenslutningen et informations-cirkulære til samtlige beboere i Søllerød Park, som desværre giver anledning til væsentlige kommentarer:

Huslejeforhøjelser:

I og med, at huslejenævnet har godkendt lejeforhøjelse fra den 1. januar 1982, er det ikke sket på betingelse af, at henlæggelser skal ske på en konto i Grundejernes Investeringsfond. Det er selvsagt lovbundet. Huslejenævnets godkendelse er heller ikke sket på betingelse af, at regnskaberne skal være mere åbne eller kontrollerede. Regnskaberne har altid været åbne og er kontrolleret af statsaut. revisorer.

Med hensyn til opkrævningsafgifter for fællesudgifter bør det lige nævnes, at det er edb-centralens gebyr for opkrævning af husleje og varme (for lejerne) og for ejerne er det opkrævning af fællesudgifter. Da ejendomsselskabet også er medlem af ejerforeningen, er det naturligt, at selskabet deltager i forhold til fordelingstal, d.v.s. under halvdelen af beløbet. Som sagt er det eenstemmigt godkendt af huslejenævnet incl. lejerrepræsentanten.

Ovenlysvinduer:

Efter at have konsulteret de implicerede beboere er det besluttet - for ikke at ulejlige beboerne to gange - at afslibe og efterlakere samt efterreparere i en om-

gang. Dette arbejde forventes at være afsluttet omkring 1. februar 1982.

Kendelser og domsafsigelser:

Af lejersammenslutningens cirkulære fremgår det, at 9 kendelser fra huslejenævnet, 3 domsafsigelser ved Lyngby boligret, 2 domsafsigelser ved Østre landsret samt 1 syn- og skønssag alle har givet Søllerød Parks lejere støtte og medhold. Også her er det ikke helt i overensstemmelse med de faktiske forhold.

Ud af de 9 kendelser har ejendomsselskabet fået medhold i de 6 kendelser samt 2 delvise medhold. Endvi-

dere 2 delvise medhold ved Lyngby boligret, som så er gået videre til Østre landsret.

Desuden "glemmer" man i oversigten at medtage domsafsigelserne ved både landsretten og højesteret omkring udstykningen af Søllerød Park, som begge gav ejendomsselskabet medhold.

Det er beklageligt, at beboerne skal udsættes for mangelfuld eller i værste fald vildledende information, når det er så let for lejersammenslutningen at indhente de korrekte oplysninger hos administrator. Bestyrelsen for lejersammenslutningen svigter lejerne på dette område. Man kan blot håbe på, at beboerne ikke i længden finder sig i det og pålægger bestyrelsen at søge samarbejde i stedet for at grave grøfter.

Ole Vøg Andersen

Nye el-sikringer

Fra 1. januar 1982 bliver den velkendte el-sikring (prop) ikke længere fremstillet. Man kan derfor forvente i løbet af nogle måneder, at handlen vil udgå for den type el-sikring. Derfor vil der blive udskiftet "bundskruer" i sikringsgrupperne, således at de nye typer sikringer kan anvendes.

Udskiftningen vil blive foretaget af aut. el-installatør uden beregning for beboerne. Hverken lejere eller ejere skal betale noget.

El-installatøren vil selv henvende sig til beboerne og aftale tid for udskiftning af bundskruerne.

Blume & Blume i bageriet

Til den 24. december udstiller Adzer Blume og Mogens Blume i bageriet på Vangebovej. Adzer Blume er velkendt i Søllerød for sine udtryksfulde tegninger og akvareller.

Mogens Blume udstiller skulpturer i træ og sten. Udstillingen er åben hver dag fra kl. 10 til butikslukketid og om søndagen fra kl. 10 til kl. 16.

Salt - det rene gift!

Det er den rene gift for altangangene at anvende salt til optøning af sne og is. Ikke engang Urea må anvendes.

Derfor brug kun sneskrabere og evt. sand til snerydning af de nyt altangange. Saltning er forbudt.

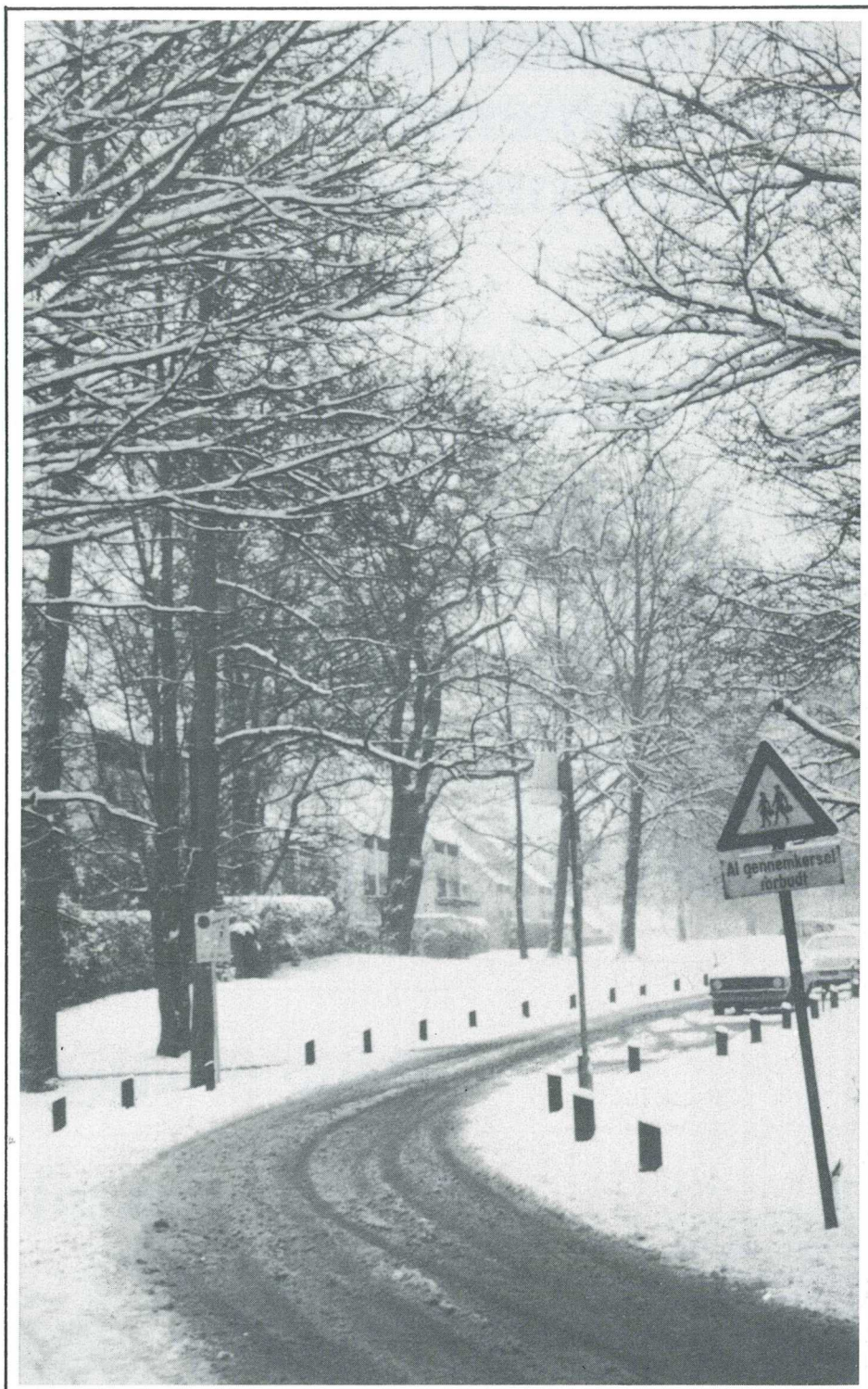
Tæppebankning

Nogle beboere på 1. sal benytter gelænder på altangangene, når de skal banke tæpper. Det er absolut ikke tilladt, idet det støjer helt urimeligt hos samtlige beboerne i stuen. Tæpper skal bankes på de dertil indrettede stativer.

Kælderrydning

Det er ved at være tid til igen at rydde kældrene for effekter, der burde være kørt bort for lang tid siden.

Meddelelse om hvornår rydning af kældre finder sted kommer fra inspektørerne.



Søllerød Park Nyt

Udgiver:
Ejerforeningen
Søllerød Park

Oplag:
400 eksemplarer

Udgivelse:
Periodisk

Ansvarshavende redaktører:
Ole Vøgl Andersen

Redaktionssekretær:
Anne Fischer

Lay-out:
Christel Koppel

Søllerød Park Nyt's adresse:
11 st-6
Tlf.: 80 41 71


GOD
JUL