

GÅSAMIDDAG

Fars dag, söndagen den 9e november, är första dagen som vi serverar Gåsamiddag här på Sea. Bjud med pappa på middag hit till oss, säkert mer uppskattat än en slips. Allas vår Ulf Kappen har tillsammans med grabbarna i köket kokat en traditionell svartsoppa, stekt en härlig gås och även bakat en skånsk äppelkaka till dessert. Denna meny kommer vi att servera 9-12 november.



JULBORD BY THE SEA

Under Europas största julgran dukar vi för sjunde året i rad upp vårt härliga julbord. Här kan ni frossa i allt från Ulf Kappens hemlagade korvar till våra handrullade köttbullar, Jansson, lutfisk och egen inlagd sill och strömming. För den som önskar kan man även lägga en extra guldkant på festligheterna genom att börja julbordet med en härlig skaldjursplateau!
Kontakta Pontus by the Sea på 08-20 20 95 eller bythesea@pontusfrithiof.com för mer info!

ÅRETS KOCK

Daniel Räms, köksmästare på Pontus! och nybliven tvåbarnsfar har lyckats ta sig till semifinalen i den prestigefyllda tävlingen Årets Kock. Det är tredje gången som Daniel tar sig till semifinal, ska det bli tredje gången gillt? Går det vägen blir det tredje året i rad som Årets kock kommer från Pontusgruppen. Finalen går av stapeln i februari i Göteborg så fram till dess håller vi tummarna!

Tidigare vinnare från Pontus:
Andreas Hedlund 2002
Tommy Myllymäki 2007
Tom Sjöstedt 2008



Daniel Räms



Andreas Hedlund

Kökschef Pontus Group

Hej Andreas!

Hur kan vi som restaurangkoncern påverka miljön?

Det finns massor vi kan göra. Det första vi gjorde var att bestämma oss för att jobba mer med miljö och utveckla en miljöpolicy som vi alla ska jobba efter. Till exempel använder våra krogar uteslutande ekologiskt smör, crème fraiche, grädde och mjölk. Vi sopsorterar och gör ett aktivt val när det gäller våra inköp. Detta gäller genomgående för alla inköp, allt från el till kött och grönsaker. Vi är med som faddrar i ett projekt på Vaddö som jobbar med naturbete. Förra året var Pontus! på Brunnsgatan nominerade till Arlas Guldko i kategorin årets miljöarbete, vilket vi är väldigt stolta över.

Fisk hör man mycket om på nyheterna, hur tänker vi där?

Först och främst serverar vi ingenting som WWF rödlistat, istället serverar vi mycket odlad fisk och lite ovanligare fisk som lubb och vittling som det fortfarande finns gott om i våra närliggande vatten. Vår fiskhandlare är även KRAV-certifierad.

Ekologiska grönsaker ser vi i nästan alla affärer, är det lättare att få tag på?

Ja, helt klart, men där är vi också med och påverkar vad vi vill ha och vad vi vill servera. En ekologiskt odlad tomat från Skilleby smakar dessutom mycket bättre än en växthusodlad tomat från Holland. Vi eftersträvar att så mycket som möjligt som finns i våra kök ska vara lokalt odlat.

Tack för att du tog dig tid Andreas!

SOMMELIEREN HAR ORDET

Les Beaujolais Nouveau est arrivé!

Tredje torsdagen i november lanseras Beaujolais Nouveau. Detta är det vin man producerar på hösten direkt efter skörden. Det blir ett härligt, lätt och bärigt vin som är gjort för att drickas vid lanseringen som alltid skall ske tredje torsdagen i november. I Frankrike skapar detta stora festligheter. Här på Pontus by the Sea vill vi självklart uppmärksamma denna franska tradition. Så, från torsdagen 20 november och ett par veckor framåt firar vi att Les Beaujolais Nouveau est arrivé! Från Food & Wine bar serveras vinet glasvis för 80 kronor.

Bienvenue!

Niclas, Johan och Markus



NYÅRSAFTON 2008

Fira nyårsafton med oss här på by the Sea. Vi har redan nu köpt in och börjat fylla på vårt champagneförråd. Middagen kommer att sätta skaldjur i fokus. Vi kommer att servera en klassisk hummersoppa till förrätt, vår fantastiska skaldjursplateau till varmrätt och avslutningsvis härliga varma hjortron med vaniljglass till dessert. Vid tolvslaget kan du tillsammans med oss titta ut över Blasieholmen, Skeppsholmen, Djurgården, Stadsgården och nästan hela stadens fyrverkeri! Kan du tänka dig en trevligare och bättre utsiktsplats än vår veranda? Det kan inte vi, så i år har vi öppet för att kunna fira denna magiska kväll tillsammans med er!



VISSTE NI ATT...

...det händer mycket i baren på Pontus! Brunnsgatan. Från den 6 november, torsdag till lördag har de öppet till 02.00. Man kan dessutom prenumerera på deras nyhetsbrev som skickas ut varje torsdag. Maila bar@pontusfrithiof.com och anmäl ditt intresse.

...man kan beställa vår Gåsamiddag från vår catering, Från Pontus. Ring 08-23 99 50 och beställ om ni vill äta hemma.

...vi har sänkt priset på Pontus kokbok från 395 kr till 275 kr. Dessutom ingår en 32 sidor tjock minnesbilaga om makten, maten och minnena från Pontus in the Green House.

... Avec Pontus är en klubb för dig som är road av att dricka vin. Avec Pontus ger dig fördelaktiga förmåner på våra krogar, och möjlighet att delta i spännande vinprovningar och event. Avec Pontus drivs av sommelier Mario E. Moroni. Vid frågor, maila avec@pontusfrithiof.com

OSTRONEVANGELIET ENLIGT FRANCK

Ett spännande projekt ser snart dagens ljus i Pontusvärlden. Titta in på vår hemsida om några veckor och klicka er fram till den då sprillans nya sidan Chez Pontus, en plats där vår passion för ostron får fullt utlopp.

Vad är de, var finns de, hur gör man? Alla frågetecken rörande dessa härliga havsdjur kommer att rätas ut och blir ni medlemmar får ni även ta del av många roliga erbjudanden. Er guide i cyberrymden är vår molluskguru Franck Alfvén och vill ni ha mer information eller är nyfikna på medlemskap, går det bra att kontakta honom via mail på franck.alfvin@pontusfrithiof.com.

VI LISTAR:

PONTUS 5 STÖRSTA MATMINNEN

- 2006 - Baba au Rhum på Le Louis XV på Hotel de Paris i Monte Carlo. Serverades med lättvispad grädde, och rom valde man själv från romvagnen. Berusad blev man, på flera sätt. Don't eat this Baba and drive!
- 1995 - Valrhona tarte au chocolat på dåvarande Jamin i Paris, som drevs av Joël Robuchon. Jag och fem lika unga, spinkiga och finna kockkompisar hade sparat i ett halvår för att äta middag på den tidens kanske bästa krog i världen. Just desserten var det vassaste jag då provat och den står sig fortfarande bra.
- 2007 - HELA måltiden på Noma i Köpenhamn. Otvivelaktigt den bästa kombinationen av nyskapande och riktigt jänkla god mat!
- 2008 - Grillad lammfog från lokal gård på Öland. Hemmagrillad på klotgrill. Det godaste lamm jag någonsin ätit.
- 1998 - Cheeseburger på PJ Clarkes i New York tillsammans med Erik Lallerstedt - en perfekt burgare är svårslagen!



I HETA

BARSTOLEN:

Anna Dahlström
Klara Bjune
Matsalsservis Pontus!

Hej "Knappen" och "Humlan" - ska ni kanske börja med att berätta lite om era smeknamn?!

Anna: En praktikant snappade upp lite löstryckta historier och det slutade med en helt ny story om mig på en efterfest i Humlegården. Och inget av det var sant!

Klara: Hrm...det har hänt vid ett par tillfällen att knappen i skjortan gått upp, när jag stått böjd över ett bord...

Det sägs att blondiner har roligare...gäller det även på jobbet?!

Anna: Nej! Vi blir ständigt utsatta för folks blickar och förutfattade meningar.

Klara (skrattar): Ja! Jag blir gärna utsatt!

Hur tycker ni att man ska lägga upp sin kväll på Pontus!, om man ska få ut mesta möjliga?

Man ska gå hela vägen... Börja i ostronbaren med champagne och ett par ostron; fortsätta till baren och där beställa kanske en sashimi med en liten sake till; gå ner till matsalen och prova så många small-rätter man orkar och sen avsluta i baren med en cocktail. I varje avdelning finns så duktig personal att man inte får missa någonting!

Hur gör ni själva för att få ut mesta möjliga av en utekväll?

Som typisk krogpersonal börjar vi gärna med champagne redan vid lunch. God mat och dryck är viktigt - hellre en extra pilgrimsmussla än att stå i kön till Spy Bar...

På söndagar är Pontus! stängt. En dag av vila?

Ibland vila...ibland se svar ovan... Och så tar vi gärna med några icke-krogpersonal-kompisar och ser till att de är ute sent, fast de ska upp tidigt dagen efter...hi hi...

Tack för att ni finns!

Det är vi som ska tacka!

EST ARRIVÉ!

Som traditionen bjuder, är det Beajoulais Nouveau-premiär tredje torsdagen i november!



På Brunnsgatan erbjuder vi årets version som husvin i ett par dagar, medan By the Sea serverar en rustikt brasserieoftande meny som för tankarna till den franska landsbygden och perfekt komplementerar denna unga spjuver till dryck.

LYSTRING ALLA NATTDJUR

Nu förlänger vi kvällen på Pontus! Från och med den 6:e november håller vi öppet till 02 torsdag till lördag. Matsalens ljusgård blir en bar lounge och på barplanet bildar musiken, drinkarna och personalen - tillsammans med er, förstås! - en skön miljö som vi tror kommer att få er att vilja stanna, och stanna, och stanna...

MILJÖPROFLEN VÄSSAS OCH STÄRKS

Allt sedan Pontus! slog upp dörrarna för första gången för ganska precis ett och ett halvt år sedan, har vår strategi och filosofi vad gäller vår miljöprofil varit densamma. Det innebär tydliga, långsiktiga mål och miljön som ständigt närvarande faktor i precis allt vi gör. Med förra årets finalplats i Arlas Guldko, kategorin "Bästa miljöarbete", kom även en ny stolthet, som sporrat personalen och gjort det lättare att genomföra fler och större förändringar. Att till exempel, som vi nu gör, källsortera allt, känns självklart. För några månader sedan började vi även att kompostera och något som för ett år sedan skulle tagit minst en månad att lära sig, gick på ett par dagar.

I skrivande stund ligger vi i startgroparna för årets Guldko och vi ser fram emot en god kamp i miljöns namn!



VISSTE NI ATT...

...vår kökschef Daniel Råms har gått vidare till semifinal i tävlingen Årets Kock 2009...vi önskar honom lycka till och undrar ödmjukt om Pontuskoncernen verkligen kan få in ett hat trick i detta sammanhang...

...ni inom kort kan köpa lunchkuponger till barlunchen, vilket bland annat kommer att kapa tiden vid betalning... de kommer att säljas i entrén och i kassan i baren...

...Pontus by the Sea serverar julbord från 24:e november till och med 22:a december... fullastad silleka, franska delikatesser och möjlighet att lägga till ostron, hummer och andra färskas skaldjur...

...vi varmt rekommenderar att ni firar in det nya året med oss...hummer, tournedos, ostar, chokladterriner...champagne i massor förstås och härlig feststämning i hela huset!

Pontus!