

NU BÖRJAR VI RÄKNA NER!

Tiden går bara fortare och fortare, i någon slags stegrande kurva, där x-axeln är hastigheten och y-axeln är åren som går...

I Pontusvärlden står därför sommaren redan i farstun och på By the Sea planeras för årets öppning av veranda och piazza.

I år satsas stort på barverksamheten, med sköna DJ's och coola happenings.

Tillåt dig själv ett ögonblicks paus i din gråblaskiga vardag, slut ögonen och känn en ljum kvällsbris smeka ditt ansikte, smaken av ett iskallt glas champagne på tungan och ett solglittrande Riddarfjärden framför dig. Snart.

LUNCHRASTENS HELANDE KRAFT

För femte året i rad arrangerar Lunchfrämjandet Alla hjärtans lunch, ett projekt som uppmärksammar lunchpausens friskvårdande egenskaper. Varje år tas en rätt fram som serveras på över 600 restauranger runt om i Sverige. Rätten är nyckelhålmärkt och projektet görs till förmån för Hjärt-Lungfonden. Den 13:e februari kan ni avnjuta årets rätt, oxgryta med jordgubbar och bubbel, i baren på Pontus!



VI LISTAR

KÖKSCHEFENS FAVORITER

Pontus! kökschef, Daniel Räms, listar fem outhärligheter i köket, det som det helt enkelt inte går att tillaga riktigt bra mat utan...

- En vass kniv
- Champagnevinäger
- Citron och vitlök
- Varmt kaffe
- Mina kockar på Brunnsgratan 1

Så då vet ni!



I HETA

BARSTOLEN:

Emma Shanley
PR Pontusgruppen

Hej Emma och välkommen till Pontusgruppen! Hur och varför hamnade du hos oss?

En god vän som samarbetat länge med Pontus, tyckte att jag verkligen skulle passa in här och rekommenderade mig. Efter att Pontus och jag pratat, kändes det omedelbart och ömsesidigt helt rätt! Det här var mina områden, mat och design, och också ett koncept jag kunde stå för till 100 %.

Vem är du - och varför är det bra för Pontusgruppen?

Jag har jobbat med PR i många år, bland annat för byrån Jung, och har gjort många jobb inom design/restaurang/mode. Jag har varit med i alla stadier, från planering till genomförande och lärt mig mycket om hur man kommunicerar mat och dryck. Något annat som är positivt för min uppdragsgivare är att jag inte är rädd för att bli "skitig om händerna". Och så har jag jobbat på krogen - det ger mig en värdefull förståelse för vad man kan och inte kan göra.

Du har jobbat några år i London, hur ser man på PR och krogar, där?

PR har använts under mycket längre tid än här och därför har man kommit längre, framförallt när det gäller gränsöverskridande samarbeten, till exempel mellan mode och mat.

Var ligger ditt fokus för Pontusgruppen?

Jag ska arbeta mycket med att bredda Pontus målgrupp. Få bort finkrogsstämpeln och visa folk att det går bra att slinka in och ta en öl eller en cocktail och något enkelt att äta. Det finns något för alla, för alla tillfällen.

Vad ser du fram emot 2009, på det privata planet?

Att jaga fatt i de sista rullarna polaroidfilm som finns, till min kamera från 70-talet. Blir nog svarta marknaden...

HÛÎTRE POUR TOUT LE MONDE

Ostronklubben Chez Pontus är sjösatt! Att bli medlem känns så självklart - hör på dessa tre exempel på februarierbudanden:

HUNDRALAPPEN - 3st ostron + 1gl. Sancerre från den fina vinmakaren Gitton Père & Fils. Franck väljer från aktuellt sortiment ostron. Ordinarie pris: 195.- / Medlemmar: 99.-

FREDAGSTIPS - 12 ostron take away med tillbehör. Franck väljer... Ordinarie pris 365.- / Medlemmar 295.-

OSTRONÖPPNARSKOLA - Lär dig öppna ostron. Under ledning av en expert lär du dig tekniken att säkert öppna platta Edulisostron. Tidsåtgång ca 30 min. Inklusive 6 st ostron per person. Ordinarie pris: 750.- / Medlemmar: 250.-



Ett medlemskap i Chez Pontus kostar endast 250:- per år och gäller för dig och en gäst. Vill du veta ännu mer? Maila dina frågor till chezpontus@pontusfrithiof.com, så har vi ta mig sjutton svar på allt!

MER HELL I MATSALEN

Nu kan alla matsalgäster på Pontus! se fram emot ett tillskott till den redan starka sommelierstyrkan. Helena Hell planerar en fot i service och bidrar med sina kunskaper och sitt sätt att se på vin.

Hennes internationella erfarenheter på detta område är svåra att slå och på hennes resumé hittar vi bland annat tre fantastiska Londonkrogar: "The Square" i Mayfair, Gordon Ramsey's "The Connaught" och "La Trompette", alla med vinkällare "to die for".

VISSTE NI ATT...

...Pontus by the Sea har ny kökschef. Han heter Jonas Björklund och har jobbat inom Pontuskoncernen i flera år. De senaste sex månaderna har han dock varit pappaledig med sin dotter Olivia. Vi önskar honom lycka till i sin nya tjänst och ber att få återkomma med fylligare presentation framöver...

...vi från och med nu återgår till 01-stängning på torsdagar på Pontus! och framöver satsar stenhårt på fredagar och lördagar som partykvällar...

...danska smörrebrödsdrottningen Ida Davidsens gästspel på Pontus by the Sea har skjutits upp några veckor. Kika in på vår hemsida med jämna mellanrum, så hittar ni mer information, så fort vi har den...

...de lunchkuponghäften som säljs på Pontus! och By the Sea, är en riktigt god affär för er...

