

## Friska förändringsvindar!

Ny månad, nytt namn, nytt utseende! Efter ett år och lite till sedan det första numret av detta blad landade på brickorna i baren kände vi att det var dags för en make over. Och vem bättre för jobbet än Frankenstein, som ligger bakom hela designkonceptet på Pontus! Inspirationen är hämtad från klassisk tidningsformgivning med tydliga drag av till exempel Herald Tribune och La Gazzetta dello Sport och känslan är dagstidning från 50-talet. Resultatet har ni just nu framför er. Vi är själva väldigt nöjda, men som de nyfikna själar vi är vill vi gärna veta vad ni tycker, kära gäster!

## LÄCKERT LUNCHLYFT PÅ KAJEN

På Pontus by the Sea har den populära lunchbuffén genomgått ett rejält ansiktslyft. Från att ha erbjudit två färdiga vavrätter, står nu buffén varje dag med kyckling, fisk och kött som bas, till vilket man själv väljer mellan en mängd smakrika såser, fräscha sallader och nybakt bröd. "Det ska kännas generöst och varierat. Och möjligheten att välja hälsosamt finns alltid!", säger Jonas Björklund, ny kökschef.

### – MARIOS TOPP FEM I MATSALEN –

Mario E Moroni har arbetat som sommelier i Pontusgruppen i tio år och har under den tiden utvecklat sitt alldeles egna sätt att guldkanta gästens upplevelse.

Här bjuder han på fyra personliga favoriter:

SABRERA MED EN KÖTTYXA

\* \* \*

REFERERA TILL HISTORISKA FÄLTSLAG  
I SAMBAND MED VINBESKRIVNINGAR

\* \* \*

ÖVERTYDLIGA BUGNINGAR  
OCH STORSTILADE GESTER

\* \* \*

TILLTALA ALLA KVINNliga GÄSTER MED "DIREK-  
TRISEN", "GREVINNAN" ELLER "FRIHERRINNAN"



THERESE BIRNSTINGL

## “AFFÄRER ÄR RELATIONER”

Välkommen till oss, Therese! Vad är din roll i Pontusgruppen? Tack! Jag är sälj- och marknadsansvarig.

Om du skulle ge dig på att sammanfatta hur man bäst 'säljer' Pontus verksamheter till potentiella gäster – hur skulle det låta? För mig är affärer relationer. Och relationer bygger man i möten mellan människor. Dessa möten kan genomföras på olika sätt, det blir ofta lyckat om man får koppla på alla sinnen – att äta och dricka gott, och ha trevligt i härliga miljöer. Allt ska sammantaget bära fram budskapet. Vi vill hjälpa våra kunder att stärka sina kundrelationer och affärer genom att möjliggöra dessa möten.

Vilka olika erfarenheter har du med dig i bagaget (och hur kan du dra nytta av dem)? Jag är sommelierutbildad och har jobbat på några av Stockholms bästa restauranger. Sedan har jag alltid varit säljare – inom vin, omvärlds- och varumärkeskommunikation, rekrytering och ledarutveckling. Kort sagt: jag gillar och kan sälj, och jag älskar mat, vin och upplevelser i sköna miljöer.

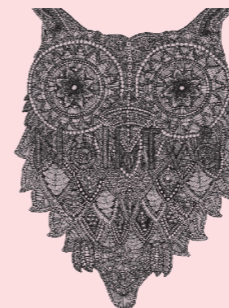
Jag har noterat att ditt jobb innebär en hel del härliga luncher... Någon som helst oro över midjemåttet? Eftersom jag är spinning- och yogainstruktör och har svårt för att inte röra mig, så funkar det riktigt bra. Det ska väl vara de dagar jag kör dubbla luncher – tjänsten är ju på halvtid så det gäller att ta vara på tiden...

Vi som just lärt känna dig undrar vilka andra strängar du har på din lyra? Jag är sambo med Johan Blanche och

mamma till Kai, 5 år. Sedan är jag samtalsterapeut och professionell coach också. Jag är intresserad av människor och möten helt enkelt.

Vilka är dina favoritställen i Stockholm – med och utan barn? Hela familjen gillar Rolfs Kök – dit går vi ofta. Kais absoluta favorit är Pontus by the Sea, där behandlas han som en hel liten människa. Han gör till och med reklam för stället på dagis!

Något mer? Javisst - en sak till! Om du vill veta mer, når du mig på 0707-64 74 18. Vi hörs snart!



## PONTUS! NATTLIV TOLKAT OCH ILLUSTRERAT

Som ett led i Pontus! satsning på härlig helgstemning i huset till klockan 02, har vi i ett samarbete med NU Agency låtit ett antal illustratörer skapa specialgjorda verk inspirerade av smakerna, människorna och kvälls-atmosfären hos oss.

Illustrationerna hänger i baren på Pontus! till slutet av mars och är väl värda en titt. Vi rekommenderar er att gå nära då det gömmer sig många härligheter i detaljerna... Och glöm nu för allt i världen inte bort att vårt kök håller öppet till 01 fredagar och lördagar och erbjuder allt ifrån ostron och dim sum, till steak minute!

## Det ska ju börjas i tid!

Barnen på Montessoriförskolan Lilla Kvikkjokk får sedan en tid tillbaka sin lunch levererad av Från Pontus. Den franske kock som vanligtvis står vid grytorna åkte på långsemester och det var med respektfull glädje uppdraget antogs att stilla barnens hunger, i hans ställe.

Lunchen är en viktig del av barnens dag och det är flera pusselbitar som ska sammanfogas för att få ett lyckat slutresultat. Att lära sig ett gott bordsskick är en del och en lugn och trivsamt miljö under måltiderna, en annan. Barnen turas också om att vara matvärdar vilket innebär att presentera maten och att hjälpa till med att duka, servera och städa efteråt.

Vi, i vår tur, bidrar med vällagad mat byggd på råvaror som är i säsong, ekologiskt och närproducerat så långt det är möjligt och rätter som till exempel Wallenbergare med ärtor, råörda lingon och potatispuré. "Vuxenmat med vissa justeringar", säger Bruno Casetta, kökschef "Från Pontus" och själv tvåbarnspappa.

## VISSTE NI ATT...



...den havsblå mattan som låg i entrén på restaurang Pontus! inte hörde till den fasta inredningen utan var en del av ett samarbete med företaget Bolon, som inleddes under Stockholm Furniture Fair...ni hittar dem på [www.bolon.com](http://www.bolon.com)...

\* \* \*

...det är dags att börja ladda för årets stora vattennära händelse...den 14-25 juni tar Volvo Ocean Race över Skeppsbrokajen och det blir folkfest av gargantuiska mått...not to be missed...

\* \* \*

...Färösunds Fästning by Pontus i sommar återinför det magnifika erbjudandet att ni får boka tre nätter för priset av två...hotellet håller öppet mellan 13/6 och 31/8...

\* \* \*

...vi gärna hjälper er om ni står handfallna inför mammas 60-årsdag eller vännernas bröllop... för presenttips som känns både spännande och lyxiga, gå in på [boxexperience.com](http://boxexperience.com) och boka en ostron- eller vinprovning, eller en middag i någon av våra restauranger...