

## NYA HOVET INPÅ LIVET

Ni har säkert sett dem svyscha förbi - koncentrerade, observerande och lite varma i pannan. **Fem nya hovmästare.** Ulrika och Emil på Pontus by the Sea och Pär, Sanna och Kent på Pontus! på Brunngatan. Vi har haft tur (lite skicklighet är det allt också) och har lyckats hitta ett gäng kompetenta, engagerade restaurangmänniskor, med fallenhet för vad vi, lite storvulet, skulle vilja kalla The Pontus Way.

Vi tänkte att ni skulle få speed-dejta hela bunten och ställde därför följande frågor till var och en: **1.** Vad är det bästa med att jobba på restaurang? **2.** Vad är dina mest utmärkande drag som chef? **3.** Vilken mat och dryck blir du glad om någon bjuder dig på? **4.** Ge oss tre saker som får dig att trivas med livet!

**Ulrika Eklund** kommer närmast från mammaledighet och dessförinnan Ulla Winbladh. - **1.** Tempot och många bollar i luften! Att möta alla människor får mig att utvecklas. Självklart också att "umgås" med mat och dryck varje dag. **2.** Krävande, positiv, hård och rättvis. **3.** Champagne och löjrom. Amerikansk Pinot Noir och Bjärekyckling funkade också... **4.** Min familj, att få yoga och att vara i vårt hus mitt på Bjärehalvön. Salta bad också, ifall man får säga fyra saker.



**Emil Larsson** är efter sex år i gruppen, som servitör och sommelier, redan rejält varm i kostymen. - **1.** Att ingen dag är en annan lik. **2.** Jag är lugn och självsäker. **3.** Det är faktiskt inte så noga, bara det är gott. **4.** Äta god mat, familjen och min iphone (inte nödvändigtvis i den ordningen).



**Sanna Blomquist** lämnade Rolfs Kök för att börja hos oss, men har tidigare jobbat både på Pontus by the Sea och Från Pontus. - **1.** Mötet med alla människor! Tempot, maten och vinet - kollegorna och den glada atmosfären är dessutom en bra bonus! **2.** Jag har lätt att fatta snabba beslut och får

saker gjorda. Jag räds inte att hugga i och hjälpa till under service! **3.** Rårakor med löjrom är en riktig favorit. Får jag dessutom lite gammal tysk riesling till det, är lyckan gjord. **4.** Nya utmaningar, kärlek och fantastiska restaurangbesök runt om i världen.



**Kent Vouti** är vårt göteborgsinslag, med ett par år på Heaven 23, bakom sig. - **1.** Jag gillar människor och på en restaurang kryllar det av människor. **2.** Positiv, ärlig och empatisk. Hoppas jag! **3.** Jag blir glad för allt jag blir bjuden på. Jag är mycket välupfostrad och äter och dricker allt som serveras. **4.** Bra relationer, välmående och pengar. I den ordningen.



**Pär Hernelles** senaste arbetsplats är vackra Rosersbergs Slott. - **1.** Farten, människorna och glädjen att få uppfylla gästens förväntningar. **2.** Jag är rättvis, korrekt, och en god lyssnare. **3.** Klassiker med nya twists, kalvrullader med gelé och pressgurka. Och vuxenchampis är aldrig fel! **4.** Resor, mat & dryck, vänner och familj.



Välkommen att stifta närmare bekantskap med alla på plats - och där hittar ni ju också, de redan gamla i gården, Alex Backström och Agnes Adolfsson-Lindberg.

## NÄR CHEFERNA FÅR VÄLJA

Som restauranggäster är ju chefer naturligtvis inte mer värda än icke-chefer. På Pontusrestaurangerna är idealet en mix av alla sorter - med en god aptit som kanske enda gemensamma nämnare. Men när affärstidningen "A perfect investment" ber ett antal börs-vid:ar ranka sina favoritkrogar för affärsluncher och restaurang Pontus! hamnar näst högst upp på listan, då blir vi förstås väldigt glada och stolta och kan inte låta bli att skriva om det här i vårt blygsamma blad.

## FAVORITVARIETÉ I REPRIS

**Medium Rare.** Ni som var där när de besökte oss sist, har väl knappt slutat skratta. Fullkomligt outplånliga minnen från det som kanske är världens roligaste och mest originella scenshow. **And they're coming back!** Får vi be om största möjliga tålamod - inom kort hittar ni all info på [pontusfrithiof.com](http://pontusfrithiof.com). Var först med att boka!



## KUL I MÅNADEN SOM GÅTT

För det mesta ser vi framåt, men då och då kan det vara kul att blicka bakåt och glädjas en stund åt de många roliga saker vi precis lämnat bakom oss. Hör här:

**Pontus Skaldjursveckor** inleddes den 1:a oktober med buller, bång och, ja, skaldjur, förstås! I glaset glittrade Petit Chablis från William Fèvre förföriskt och det var en härligt minglig stämning!

**Denise Rudberg** hade releaseparty, när hennes deckare i Östermalmsmiljö, "Ett litet snedsprång", släpptes. Hon firade även tio år som författare och det var längesedan en sådan livvad - och snygg! - samling människor fyllde Pontus! bar. När Denise säger "let's party", är det tydligen precis vad folk gör.

En **spansk vinafton på Pontus by the Sea**, med närvaro av ingen mindre än **Pancho Campo**, Spaniens första Master of Wine, lockade mängder av vinintresserade. Kvällen arrangerades tillsammans med Vinakademien och bjöd på mängder av smaker från den spanska paletten. Viva Espana, säger vi!

**Niclas Öberg Foundations LifeWatch-gala** gick av stapeln på Pontus! och delar av Sveriges artistelit uppträdde till förmån för cancer- och autismforskning. Skivan de spelat in, "A better man", såldes på plats och alla gäster tog chansen att förena en kul kväll med en möjlighet att ge ett bidrag till ett gott ändamål. Läs mer på [lifewatch.se](http://lifewatch.se).

## EMMA NO 1 OCH PONTUS NO 3

I förra numret av Pontus News berättade vi om vårt nya pr-samarbete med Spoil Concept. Nya goda samarbeten utsluter dock inte gamla goda sådana. Tvärtom. Vår pr-kumpan från långt tillbaka, **Emma Shanley**, arbetar vidare med marknadsföringen av några av våra viktigaste aktuella projekt. Ett av dem är de pågående Skaldjursveckorna på Pontus by the Sea (ni har väl inte missat dem!?) och ett annat är att sprida evangeliet om vårt nästa vin, **Pontus No 3**. Våra tidigare viner har blivit stora succéer och där har Emma haft mer än ett finger med i spelet. Nu satsar vi en stor säck krut på det kommande vinet och Emma kommenterar från ett fortfarande rätt så hemligt uppdrag: "Det är ett spännande läge just nu - alla välgjorda bitar faller på plats och vi längtar verkligen efter att visa upp slutresultatet för omvärlden."

Notera den 11:e november i din kalender, för det är d-day!



HÄR NÅGONSTANS GÖMMER SIG NAMNET PÅ NYA VINET

## VISSTE NI ATT...

...det är dags att boka in sitt julsittande på Pontus by the Sea...många datum är det redan trångt mellan borden...

...det förutom att fira nyår på någon av våra restauranger, går bra att beställa nyårsmenyn från cateringfirman Från Pontus...komplett, praktiskt paketerat och med tydliga och enkla instruktioner...ett recept på middagssuccé...