

NYPREMIÄREN KRYPER NÄRMRE

Det sågas och det spikas och det slipas och det målas i Pontus! nya hörn. Vi ser slutresultatet växa fram och vi längtar till den 10:e juni, då det är färdigt. Av flera anledningar: För att det ska sluta damma på er och inte längre bullra i era öron. För att det kommer att bli så fint och vi vill visa. För att vi kommer att kunna erbjuda er så mycket mer. Till exempel:

FESTVÅNING MED PLATS FÖR MÅNGA

Avskildhet står ibland högt på önskelistan och det är precis vad ni kan få i vår nya festvåning. Eget rum att mingla i. Eget rum att äta i. Utöver det får ni en riktigt snygg miljö, med både en och två originella och överraskande designlösningar. Och menyer som innehåller vit sparris, entrecôte och pannacotta och annat riktigt gott. Ja, allt det ni kan och ska förvänta er av en Pontuskrog. Det går att boka redan nu - det är bara att slå oss en signal på 545 27 300. Fyrtiotvå platser till ditt och dit stora sällskaps förfogande. Först till kvarn! Är ni ett mindre sällskap, utan höjdskräck, finns förstås vår balkong kvar. Den bokas på samma nummer som ovan.

SEAFOOD BAR MED DET BÄSTA VI HAR

Vår bar flyttar, som ni kanske redan vet, till det nya hörnet. Istället öppnar vi i den delen **Seafood Bar**. Våra ambitioner är höga och till vår hjälp att uppfylla dem har vi två nya hovmästare; Sara (känd från barlunchen) och Clara (känd från matsalen) och de flankerar årets återkomst - Franck Alfvén. "När Pontus! öppnade för fyra år sedan fanns en uttalad vilja att lägga fokus på skaldjur i allmänhet och ostron i synnerhet. Den biten tar vi nu tag i igen, och skruvar samtidigt upp ambitionsnivån några steg. Vi går all in, helt enkelt, och älskar du skaldjur och fisk, då ses vi här", säger Franck. Och slänger fram ett äss till ur kokrocksärmen: "De magiska torsdagarna med undertecknad - de är tillbaka."



Franck. The man, the myth, the legend.

ATT STÖDJA DE SOM STÖTTAR

Vårt välgörenhetsarbete är modest, i jämförelse med de stora drakarna, men det är viktigt och det är ständigt pågående. I år har vi knytit ihop våra band med två organisationer som genom passion, visioner och oförtröttligt arbete får oss att uppmärksamma utsatta grupper både i vårt samhälle och i världen, och som skapar verklig förändring. Vi lämnar över ordet till BRIS generalsekreterare **Göran Harnesk** och **Charlotte Bohman**, ordförande för **Hand in Hand Sweden**:



Vad är det viktigaste BRIS gör för barn, i din mening?

"Det allra viktigaste är att stötta barnen till en positiv livssituation genom att lyssna, bekräfta, avlasta och, om barnet vill det, hjälpa. Det är alltid barnen som bestämmer."

I år firar BRIS 40 år - vad är viktigast inför framtiden?

"Framförallt arbetar vi för att kunna hjälpa och stötta barn dygnet runt. Vi vet att misshandel och övergrepp sällan sker under dygnets ljusa timmar."

Hur viktigt är det att ni får stöd även från mindre företag?

Det är fantastiskt viktigt för oss att företag som ni vill stötta vår verksamhet och de barn som kontaktar oss. Utan den här typen av stöd kan inte BRIS överleva."

Förutom det direkta ekonomiska bidraget från Pontusgruppen, kommer varje verksamhet under två månaders tid erbjuda sina gäster att, självklart alldeles frivilligt, lämna en summa på kontokortsslippen. Å alla barns vägnar: Stort tack.



"Hand in Hand bekämpar fattigdom genom utbildning och företagande. Visionen är att inom tio år skapa tio miljoner jobb bland fattiga. För att nå vårt mål behöver vi finansiärer, stora som små. Pontus Frithiof har generöst ingått ett samarbete med oss, som innebär att vi bjuder in donatorer och andra intressenter till fredagsluncher på Pontus! för att sprida kunskap om Hand in Hand och skapa intresse för donationer. Det är hög kvalitet till ett rabatterat pris och mycket uppskattat, av både oss och våra donatorer."

DE SMÅ FICK SMÖRJA KRÅSET

Välgörenhet kan se ut på många sätt och ibland går det till och med hand i hand med vår önskan om att bidra till ett hållbart samhälle. Härom veckan, till exempel, blev det mat över när **Från Pontus** hade serverat lunch vid en tillställning. Istället för att slänga något som det inte var fel på, kördes maten till förskolan Lilla Kvikkjokk, som gladeligen tog emot. Vad serverades då? Morotsoppa med ingefära. "Dott", sa telningarna.



DET VÅRAS FÖR STUDENTEN

Lång var vintern och dess många, mörka dagar. Stor var glädjen när våren kom. Och när den väl kom, var det med en föräring om försommar och kanske en känsla hos några av er, att det var mer än dags att planera studentkalaset. "Det är lugnt", meddelar **Från Pontus**. "Vi hjälper gärna till med förberedelserna". Detta cateringföretag har flera kalasspecialiteter, och studentmottagningar är en av dem. I år har de vässat knivar och manglat dukar mer än någonsin förr, och bufféményn är rena checklistan över sådant man är sugen på i blomstertider. Som ett smakprov kan nämnas enrisrökt fjordlax, grillad majs-kryckling med pimiento och timjan, marinerade Vikentomater och yoghurtpannacotta med rödda bär, mynta och lime. Gott. Om du, som vi, tycker att det är en bra idé att Från Pontus hjälper till med kalaset, är det bara att maila på catering@pontusfrithiof.com. Kanske redan idag. Sköna maj, välkommen!



VERANDASOMMAR VID VATTNET

Ja, våren kom till slut, och den kom med försommaren i famnen. Det fick fart på folket på Skeppsbrokajen och det har rätt febril aktivitet på krogen vid vattnet de senaste veckorna. "I år känns det som om vi har de bästa förutsättningarna någonsin", hälsar **Pontus by the Seas** restaurangchef Jimmy Andersson. "Förra årets utökning av verandans matdel var en lyckträff och i år lägger vi till en total ansiktslyftning av Piazzan." Årets utesäsong är alltså igång: "Come rain or shine - nu kör vi så att det ryker! Varmt välkomna!", hälsar en laddad Jimmy.

VINNARE PÅ VINNARFESTEN

I TV4:s Vinnarfesten, som direktsänds från Pontus by the Sea varje lördagskväll klockan sex, älskar man vinnare. Förstås. Till påskaftonens program var den alldeles nykorrade **Årets Mästarkock, Louise Johansson**, inbjuden. Pontus Frithiof, som personligen gläds åt att en tjej klivit fram och tagit hem vinsten i en stor koktävling, bildade ett team med segertjejen och tillsammans lagade de en trerättersmeny ute i det soliga fria. Råvarorna och rätterna andades efterlängtdad vår och det bjöds bland annat på vit sparris, nicoise med tonfisk och gambas, och glasrabarber. Louise är överväldigad av all uppmärksamhet efter vinsten: "Det är en fantastisk möjlighet jag har fått i livet. Helt plötsligt känner folk igen en, man skriver autofrafer och jobbar med massmedia. Men när man får arbeta med det som ligger en varmast om hjärtat, matlagning, är det värt varenda minut! Och TV-jobb ger kickar!"



En kock-Pontus, en mästare-Louise och en programledare-Jessica



VISSTE NI ATT...

...förra årets succéutställning på Fotografiska, **Vee Speers The Birthday Party**, har kommit till Pontus!...om du vill ta med dig ett av barnen hem, går det bra att kontakta ebba. bratt@fotografiska.eu, för info och priser...

...sommarményn på Färösunds Fästning i år innehåller så mycket gott från ön att vi nästan tycker synd om er...hur ska ni kunna välja... Kika redan nu på www.pontusfrithiof.com...