

VÄLSMAKANDE VÄLGÖRENHET

För att få en tillställning att bli riktigt minnesvärd så är det många delar som måste klaffa – allt från temperaturen på lammsadeln till den där subtila, härliga känslan, som helst ska sitta kvar riktigt länge. Det gäller framför allt när det handlar om en middag för över 200 gäster, med **prinsessan Madeleine** som hedersgäst. Då är det top notch som gäller.



Från Pontus var väl medvetna om detta när de sponsrade MinStoraDags årliga välgörenhetsmiddag i slutet av augusti. De skänkte bort både mat och arbetskraft och nyttjade Münchenbryggeriets lokaler till att skapa den perfekta miljön för en riktig finmiddag. Projektledaren såg till att allting såg tjustigt ut och sniffade på varenda liten vinflaska för att få till den polerade proffs-touchen. Och proffsigt blev det. Det skålades nöjt i Riedel-glasen. Gästerna blev så imponerade av maten att servitriserna gång på gång fick springa in i köket och fråga vad det "egentligen var i den där underbara purén?". Från Pontus VD **Andreas Wadlund** fick ta emot en blombukett större än han själv från scenen. **Pontus Frithiof** fick en pratstund med prinsessan Madeleine, som berättade att hon var kolossalt sugen på att besöka Seafood Bar "jättesnart". Och den där härliga känslan, den sitter nog kvar en tid framöver. Så kan det gå när du beställer catering Från Pontus.



Pontus hälsar glatt på alla

MATLAGNINGSKURSER

Visste du att Pontus! erbjuder matlagningskurser? Och att du kan välja på sex olika stjärnkockar som kursledare? Någon som garanterat vet det är just en av dessa kockar, tillika Pontus! köksmästare, **Martin Brag**.

Martin! Hur går det till vid matlagningskurserna?

Kvällen inleds med en fördrink med härligt tilltugg. Sen är det dags att tillaga en tre-rättersmeny av säsongens råvaror och kombinera den med rätt viner. Ditt sällskap delas upp i tre grupper, som står för varsin rätt. Vi diskuterar tillsammans de olika rätterna, smakerna och teknikerna vi ska använda oss av. Om vi exempelvis ska tillaga fisk så går vi igenom hur man filéar den. Sen drar vi på oss förklädena och kör igång. **För vilka passar det?** Alla! Vi tar emot både företag som vill göra någonting annorlunda efter styrelsemötet och det matintresserade tjejjägar. Vi har också haft svenskor på besök. En matlagningskurs är väldigt bra teambildning, eftersom man gör någonting ganska ovanligt tillsammans. **Vad gör just Pontus! matlagningskurser unika?** Att vi har de absolut snyggaste kockarna i stan som leder dem (skratt)! Men det får du inte skriva i Pontus News.

Självklart inte.



Kurs-kockar som kivas

SANSLÖSA SKALDJURSVECKOR

Nu är det den där tiden på året igen då du, jag och alla vi känner frossar på ett näst intill syndigt vis i havets läckerheter - det är dags för skaldjursveckorna på Pontus by the Sea. Vi började i slutet av september och nu kör vi på allt vad vi har tills vi nästan kan skymta den första julgransbelysningen. Alla kan mumsa i sig, helt obegränsat, av vad de tycker är allra, allra godast. På buffén finns hummer (ja, hummer!). Ät hur mycket du vill – skaldjur, varmrätt och dessert för 985 kronor per person. Datumen som gäller är 27 september – 26 november. Boka idag på bokningsea@pontusfrithiof.com eller ring 08 – 20 20 95.

FRUKOSTPREMIÄR

Inte ska väl du behöva stå och pressa juice när du är som allra tröttast? Vi tycker att du ska få sova lite längre, men ändå hinna få i dig en riktigt härlig frukost. Därför erbjuder vi nu frukost till take away i Pontus! deli – alla dina morgonfavoriter i en påse – lätt som en plätt! Du kan välja mellan stort och litet frukostpaket, beroende på hur högt kalaskulan knorrar. En frukost-baguette ingår i båda paketen.

- Den med gruyèreost och skinka är riktigt poppis, säger **Helena Hallin**, som är ansvarig för frukosten. Vi förstår varför. Bagaren är på plats klockan 05.00 varje morgon och trollar fram det som många gäster väljer att kalla stans bästa bröd. Klart mackan blir poppis då! Öppettiderna är 08.00 – 10.00. Så tryck på snooze-knappen en gång till vettja!

KAMERAN RULLAR PÅ PONTUS!

Det dryftas minsann mer än mat i matpalatset. Finansbar är tidningen Realtid.se:s webb-tv-program, som spelas in i Pontus! festvåning. Tungviktare och experter inom finansbranschen bjuds in till en klassisk tv-soffa där de får samtala, resonera och diskutera framför en rullande kamera. Men varför spelas detta in på just Pontus!? För att nosa reda på rätt info frågar vi **Josephine Görander**, producent för Finansbar. **Hej! Varför har ni valt Pontus! som inspelningsplats?** För att vi talar till finansfolket och affärsjuristerna och de gillar Pontus!. Vår målgrupp arbetar och verkar runt Stureplan större delen av dygnet, så vi har valt en plats där vi vet att de känner igen sig och trivs. Sen gillar vi verkligen Pontus! själva. **Hur har gensvaret sett ut?** Vi har fått jättebra respons och har fått dit mycket bra folk. Det handlar om riktigt tunga affärs- och finansmän och vi kan konsten att samla dem under ett och samma tak. Vi älskar att samarbeta med er och tycker att hela konceptet, med Pontus! festvåning som inspelningsplats, känns perfekt. Och nu när ni har gjort om så mycket i huset så har vi ju mängder av möjligheter framför oss.



Josephine verkar gilla Pontus!

HON KORAR ÅRETS SERVITÖR

Michaela Boson, Från Pontus driftansvariga, har fler bollar i luften än de hon spelar med på catering-planen. Just nu sitter hon i juryn för tävlingen Årets servitör. Michaela har massiv erfarenhet från branschen och har varit restaurangchef i över tio år, vilket gör henne till en minst sagt kvalificerad jurymedlem. För kocktävlingar i all ära – vi i Pontusgruppen älskar att medlemmar ur Kocklandslaget rör i våra grytor – men här är det serveringspersonalen som står i fokus.

- Tävlingen borde ha funnits för längesen. Servitörerna är oerhört viktiga och kockarna vore ingenting utan dem, säger Michaela, som också förklarar komplexiteten i servitörsyrket:

- Som servitör måste du vara lite av en psykolog och veta vad gästen vill ha av dig just där och då - gärna före den vet det själv. Samtidigt måste du vara en grym säljare och ha ögon i nacken, som ser precis allt. Som jurymedlem beskriver Michaela sig själv som hård, men rättvis:

- De som är med i tävlingen har mycket att leva upp till, men framför allt handlar det om att ha rätt attityd.

När du läser det här är kanske tävlingen är avgjord. Vem som vann vet vi inte. Men vi vet att med Michaela i juryn så kan bara en välförtjänt servitör ha kammat hem segern. Vinnaren av avslöjas på Restauranggalan den 31 oktober.



JUST NU GILLAR VI...

...att 90-talet är tillbaka! Just nu hänger utställningen "Pär av ljus" av Helene Schmitz uppe på Pontus! väggar. Fotografierna är unika vintage-printar och är exakt desamma som åskådarna av samma utställning fick se 1993. Vi håller därför hårt i yuppienallen, oroar oss lite för millenniebuggen och undrar om internet kanske bara är en fluga, trots allt.

...att du fortfarande kan boka in tidernas tryffelhelg på Gotland. Låt det svarta guldet förföra dig 14-16 eller 21-23 oktober – maila agnes.lindberg@pontus-frithiof.com eller ring 0498-22 12 40.