

KIKA TEG TIL UPP-LIVING-ARNAR



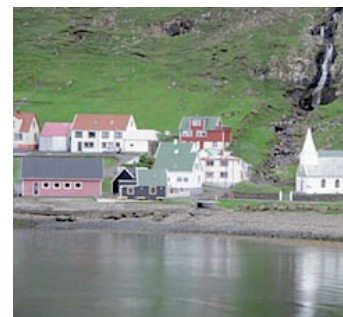
Suðuroy: Aðrastaðni í blaðnum er nevndir teir báðir busstúrararnir sum ferðavinnan í oynni bjóðar.

Á heimvegnum frá norðara túr-inum verður steðgað í Trongisvági, og gingið verður vestur Á Røðina, her ein kann uppliva vøkru og veld-ugu vestursíðuna við sínum ríka fuglalívi. Á staðnum er somuleiðis ein kikari uppsettur, so møguleiki er at eygleiða fuglameingi nágreini-liga.

Hesin kikari stendur uppi frá 15. apríl til 1. oktober.

(Myndaáari: Eileen Sandá)

100 ETA OG 40 SOVA



Suðuroy: Vesturhøll í Fámjin er eitt av støðunum, har til ber at leiga seg inn í hjá bólum og skúlaflokkum.

Í húsinum, sum eisini virkar sum bygdarhús, er stórir salur niðriundir og samsvarandi køkur til eini 100 fólk.

Í einum sali í erva eru eru 40 madrassur tøk, eins og er er bæði wc og brúsa.

Sagt verður, at fleiri hava gjørt brúk av hesum møguleikanum fyri gisting. Ein orsök kann vera, at staðið er barnavinarligt og ofta sól, tá er mjørki á eystursíðuni.

Alt íroknað fyri ta ferðahugaðu familjuna

Í Skálavík liggur vælumtókta Frítíðar- og Skeiðsdepilin, ið Eiler Jacobsen lat byggja í fjør. Nógv hava longu vitjað her, og uppafstur fleiri fara helst at gea tað í summar, nú tey eru komin við serstøkum All-inclusive tilboði til familjurnar.



Vit hava tilboð til øll, bæði stovnar, fyrirøkur og familjur, sigur fyristøðufólkini á Deplinum, Heðin og Rúna Lamhauge



Heiti potturin er eitt av væl umtóktu tilboðunum í Skálaví

Depilin er 1400 fermetrar til støddar, og rúmar snøggum kømrum, matstovu, ítróttarhøll og fleiri fundarhølum. Hetta kann av sonnum metast sum ein perla fyri familjur, fyrirøkur og stovnar, her tey blíðu og fyríkomandi starvsfólkini smíða ta fullkomnu loysnina til ein hvønn tørv.

Sum nakað nýtt bjóðar Depilin »All Inclusive« í summar. Hetta er eitt tilboð til familjur, ið vilja ferðast

í egnum landi. Pakkin inniheldur gisting í fyra manns kamari í trýggjar nætur, allar máltíðir, fría nýslu av hitapotti, frítíðarútgærð við hoppiborg, gummibát og glúpum og ikki minst, ein hugnapakki um kvøldið við góð-gæti, kips, sodavatn, frukt og góðum filmi.

Kostnaðurin er 3.900 krónur fyri tíðarskeiðið mánadag til hósdag, og 4.900 krónur fyri tíðarskeiðið hósdag

til sunnudag.

Sandoyggin er sera vøkur og nógvar strendur og vøtn eru at vitja. Til ber at smyrja sær matpakkan á Deplinum, lána gummibát og fara ymiskar túrar á oynni.

Í summar er Matstovan Gallan opin soleiðis:

Mánadag til hósdag kl 13 – 20

Fríggjadag og leygardag er opið kl 13 – 22, har leskilig buffét er kl 18-21.

Sunnudag er opið kl 13 – 17, har døgurðabuffét er kl 13-16. Tilmelding er neyðug innan kl 20 kvøldið fyri á telefon 530 540.

Depilin er sanniliga verður eina vitjan. Myndir og meiri kunning er at síggja á heimasíðuni hjá Deplinum www.depil.fo

Fiskaborð á Hotel Hafnia er ein serstøk uppliving

Matstovan á Hotel Hafnia borðreiðir nú aftur við tí vælumtókta fiskaborðinum, sum er væl vitjað, bæði av føroyingum og útlendingum

Vílmund Jacobsen

– Vit leggja stóran dent á góða og feska rávøru og at royna nakað nýtt og ótradionelt, nú hotellidi aftur er farið at borðreiða við stórum og fjølbroyttum fiskaborði.

Tað sigur Ruben Busk, køksmeistari, á Hotel Hafnia, sum vísir á, at fiskaborðið er ein heilt serstøk uppliving.

– Matarskráin er eisini sera fjølbroytt við fleiri enn 30 ymiskum rættum. Vit broyta eisini skrána soleiðis, at alt ikki er júst tað sama tey fylgjandi kvøldini, sum fiskaborðið er.

Úr rúgvuni, nevnið køksmeistarin, at her er bakað hýsa við hvønnpanaðu, tvey sløg av norðurlendskum sushi, turrur fiskur, innbakaður laksur, saltaður toskur við piparfruktsós og kókaður hummari.

Væl vitjað

Fiskaborðið á Hotel Hafnia er væl vit-



að hvørt summar, bæði av føroy-ingum og útlendingum.

– Føroyingar síggja her ein góðan møguleika at bjóða útlendsku gestum sínum eitt gott og stórt sjógætisborð. Eisini koma ferðafólk at royna henda

nýggja feska fiskin og ymisk sløg av sjógæti, sum eru veidd og funnin undir Føroyum, sigur Ruben Busk.

Hann vísir á, at matstovan á Hotel Hafnia er kend fyri sína fjølbroyttu matarskrá, har borðreitt verður við

einum stórum úrvali av altjóða- og føroyiskum rættum, sum verða tilreiddir, bæði traditionelt og á nýggjan hátt.

– Góðskan er altíð í hásæti, sigur Ruben Busk.

Fiskaborðið á Hotel Hafnia er hvønn týsdag frá klokkan 18 í juni og august og týsdag og hósdag í juli.

– Mælt verður til at bíleggja borð á telefon 30 80 00, leggur køksmeistarin aftrat.

.....

– Føroyingar síggja her ein góðan møguleika at bjóða útlendsku gestum sínum eitt gott og stórt sjógætisborð, sigur køksmeistarin á Hotel Hafnia, Ruben Busk

.....