

HOTELLINI ERU KLÁR TIL ÓLAVSØKUNA

Tað verður nógv gjørt burturúr í matstovunum á Hotel Føroyum, Hotel Brandan og Hotel Hafnia

Pætur Hjalmar Evensson

Hotellini í Havn fara at gera sitt til at hugna um á Ólavsøku. Serliga leggja hotellini dent á at geva sínum Ólavsøkugestum eitt serstakt matupplivilsi, soleiðis at mann ikki skal ganga svangur á Ólavsøkuni.

Vit hava spurt okkum fyrri hjá Hotel Brandan, Hotel Hafnia og Hotel Føroyum, hvussu tey fara at halda Ólavsøkuna í ár.

Brandan og Hafnia spíla seg út

Nýggjasta hotellið í Havn eitur Hotel Brandan, og har verður nógv gjørt burturúr. 28. juli verður vín og sjógæti á skránni, og okkurt gott verður eisini til tey smáu, umframt okkurt gott omaná. 29. juli verður borðreitt við gourmethotdoggum til fótbóltsdystin, og so verða cocktails og annað eisini at fáa.

– Aftrat hesum hava vit sjálvandi eisini stóru buffetina í Panorama á Hafnia, sum verður allan dagin bæði 28. og 29. juli. Har er ikki neyðugt at bíleggja borð, mann kemur bara framvið. Hetta verður ein buffet við alskyns góðum kjøti, sjógæti, kaku, suppu og øðrum, og so hefur mann útsýni um allan býin, greiðir Pætur Trónd Thomsen, stjóri í Hotel Hafnia, frá.

Hann vísir eisini á, at tey gera eisini okkurt serligt burturúr í matstovuni Katrinu Christiansen, sum Hotel Hafnia eigur.

– Har ber til at fáa skeljadjór, lamb og dessert. Tað plagar at vera væl vitjað á Ólavsøku, sigur Pætur Trónd Thomsen og vísir á, at stóðan í ár er serlig orsakað av koronafarsóttini.

– Vit fara absolutt at gera okkara fyrri, at Ólavsøkan verður hildin sum vant og í góðum lag. Vit taka sjálvandi atlit til tey tilmæli, sum eru, og satsa uppá, at korona ikki fer at ávirka for nógv. Men flowið verður sikkurt øðrvisi, sigur hann.



– Vit vóna at siggja so nógv fólk í miðbýnum sum gjørligt. Vit gleðast um, at summarið er komið, og vit gleða okkum øll til Ólavsøkuna og til at siggja glaðar gestir, sigur Pætur Trónd Thomsen.

Hotel Føroyar við serligum átaki

Hotel Føroyar fer eisini at gera nógv burturúr Ólavsøkuni í ár, og har verður opið eins og vanligt. Vanlig-vís plagar har at vera buffet, men soleiðis verður ikki í ár.

– Her verður ein Ólavsøku-matskrá við fyra rættum, og so verður ein barnatallerkur til børnini eisini. Vit vilja helst hava fólk at bíleggja



borð á heimasíðuni frammanundan, sigur Ann Krista, marknaðarleiðari.

– Eisini fara vit at hava eina hoppi-borg á parkeringsplássinum uttan fyrri hotellið, sum børnini kunnu spæla í, sigur hon.

Men tað serliga, sum Hotel Føroyar ger í ár, er, at tey fara at selja mat út við.

– Fólk kunnu bíleggja mat frá okkum til kalt borð. Talan er um eina matskrá við ymsum føroyskum gloypibitum sum eitt nú tvøst, spik, kalvasalat og skinsakjót, fotrelur Ann Krista og leggur aftrat, at hetta skal bíleggjast í seinasta lagi tveir dagar

áðrenn. Treytin er eisini, at mann bíleggur til í minsta lagi 20 fólk.

Hetta er fyrstu ferð, at Hotel Føroyar fer at royna at selja mat út við á Ólavsøku. Ein orsök til hetta er serliga stóðan í ár við korona, sum hefur við sær, at Ólavsøkan í ein vissan mun er flutt úr miðbýnum til grannaløgin.

– Vit rokna við, at nógv fólk fara at vera heima í grannaløgunum og fara at bjóða heim. Vit eru spent uppá, hvussu hetta átakið hjá okkum fer at eydnast, sigur Ann Krista.

Hotel Føroyar hefur eisini gjørt okkurt annað fyrri at taka atlit til koronastøðuna.

– Í staðin fyrri sjálvttøkuborð hava vit matskrá. Vanligvis brúka vit alt holið, har øll sita í sama rúmi, men í ár býta vit holið upp í nøkur smærri høli, so fólk ikki sita so tætt við hvønn annan, greiðir marknaðarleiðarin frá og leggur aftrat at tey í Hotel Føroyum gleða seg til Ólavsøkuna.

– Vit vóna sjálvandi, at Ólavsøkan í ár verður góð, sjálvt um tað verður ein nakað øðrvisi Ólavsøka, sigur Ann Krista.

