



HAVA EITT TILBOÐ TIL ØLL

Við tveimum gistingarhúsum og einari matstovu í hjartanum í Havnini ber til at seta jólaborðhaldið saman til júst eftir tí tørvi, ið gesturin hevur

Steinar Patursson

Pætur Trónd Thomsen, stjóri í Hotel Hafnia og Hotel Brandan, er ikki í iva um dygdina í jólatilboðunum hjá Hafnia og Brandan, og saman við matstovuni Katrinu Christiansen, ið samtakið eisini eigur, hevur samtakið sett saman ymsar matskráir og ymsik borðhald, soleiðis at gesturin fær júst tað, ið hann vil hava.

– Húsagarður, matstovan á Hotel Brandan, fer at hava opið gerandiskvöld nú eftir komandi fríggjadag, og saman við matstovuni á Hotel Hafnia og Katrinu Christiansen eru triggjar matstovur, sum eru sera væl egnaðar til smærri borðhald. Og tað er sjálvandi ikki bara fyri fyrirkur. Vit taka fegin ímóti familjum, pørum og øðrum privatum selskapum eisini, sigur Pætur Trónd Thomsen.

Bjóða egin høli

Umframt jólaborðhald í matstovunum ber eisini til at fáa eitt jólaborðhald fyri seg sjálvan í einum av teimum mongu hølunum, ið gistingarhúsini hava til endamálið.

– Vit hava eisini møguleika fyri at gera jólaborðhald í egin høli. Í hesum tíðum eru nógvar fyrirkur, ið býta jólaborðhaldið eitt sindur upp eftir deild, sigur Pætur Trónd Thomsen og leggur aftrat, at jólaborðhaldini kunnu strekkja seg frá tveimum og upp til 100 fólk.

Pætur Trónd Thomsen væntar eisini, at jólaborðhaldini vera minni, enn tey plaga. Flestu arbeiðsgevarar ynskja at bjóða starvsfólkunum til eitt hugnaligt, men trygt, jólaborðhald, og nú koronutilmælini standa við, metir Pætur Trónd Thomsen, at nógv starvspláss fara at nýta møguleikan at býta starvsfólkahópin upp, soleiðis

at ikki ov nógv sita saman.

Og tað ber væl til á Hotel Hafnia og Hotel Brandan.

– Vit hava trygg umhvørvi at halda jólaborðhald í, sigur Pætur Trónd Thomsen.

Fjølbroyttar matskráir

Við trimum matstovum ber eisini til at hava fjóltáttaðar matskráir, og hetta er eisini nakað, sum tey í samtakinum hava gjørt sær dælt av. Á Hotel Hafnia verður millum annað borðreitt við smyrjibreyði við sild, fiskaflaki og rækjum áðrenn hovuðsrættin, ið verður roastbeef, dunnulør og rivjasteik, meðan Húsagarður borðreiðir við millum øðrum skeljadjórarisotto, lambskulottu og kirsuberjaostakøku.

– Øll støðini hjá okkum bjóða upp á jólamat - okkurt kanska við einum lítlum twist, men yvirhøvur lekan, klassiskan jólamat.

Til teirra, ið ynskja at halda

jólaborðhaldið við hús ella kanska á arbeiðsplássinum sjálvum, ber eisini til at fáa jóladøgurðan út úr húsunum, leggur Pætur Trónd Thomsen aftrat.

Tær nýtist ikki at fara heim aftur

Hetta verður fyrsta árið, at Hotel Brandan er opið um jóltíðir, og leiðsla og starvsfólk eru, sum vera man, sera spent upp á at bjóða inn til jólaborðhald á hugnaliga nýggja gistingarhúsinum.

– Vit hava Húsagarð, har vit hava gjørt eitt fantastiskt á la carte konsept. Og so hava vit eina fantastiska matskrá, sum vit bjóða í veitsluhøslunum. Og tað góða við at hava jólaborðhald á einum hotelli er, at vilt tú liggja nátt, so gert tú tað. Tær nýtist ikki at koyra allan vegin heim aftur, sigur Pætur Trónd Thomsen.

Jólini byrja í Katrinu Christiansen

Umframt at bjóða jólaborðhald, fer Katrina Christiansen at seta hol á jólini í november mánaði. 11/11 kl. 11 letur jólakaféin á Katrinu Christiansen upp, og har ber til at keypa vafflur, heitt kaka, heimabakaðar rómabollar og heimagjørt gløgg.

– So vit gleða okkum ótrúliga nógv til jólar, og vit gleða okkum at bjóða vælkomnum til allar okkara jólagestir, sigur Pætur Trónd Thomsen, stjóri á Hotel Hafnia og Hotel Brandan.