

Hotel Tórshavn fingið skeinkiloyvi

Í morgin fer fyrri fyrstu ferð at bera til at fáa vín aftur við matinum á Hotel Tórshavn. Hotellið í Vágsbotni fekk í gjár fult skeinkiloyvi

GISTINGARHÚS

Eiríkur Lindenskov
eirikur@sosialurin.fo

– Vit vænta okkum fleiri gestir, nú vit hava fingið skeinkiloyvi. Vit hava fleiri ferðir upplivað, at fólk fara út aftur av matstovuni, tá tey frætta, at vit ikki hava skeinkiloyvi. Serliga um summarið, tá nógvir út-lendingar vitja, siga Súnfríð Giehm, móttøkuleiðari á Hotel Tórshavn og kokkar-nir í Galluni og Pizzakafé'ini, Niclas Djurhuus og Tummas Jakobsen.

Í morgin fer at bera til at keypa sær vín aftur við matinum í báðum matstovunum, sum eru á Hotel Tórshavn. Talan verður ikki um at gera eina beinleiðis barr, men at skeinkja aftur við mati – og bara aftur við mati.

Hóast skeinkiloyvi, so heldur Hotel Tórshavn fram við dagsins rætti gerandis-

dagur, har upp móti 100 fólk dagliga eta døgurða. Hendan máltíðin á Hotel Tórshavn er sera væl dámd, og nógv fólk, høg sum lág, vitja dagliga á matstovuni. Har síggjast arbeiðsmenn, handverkarar eins og lögtingsmenn, landsstýrismenn og lögmaður.

– Hendan stemningin vilja vit fegin varðveita, sigur Niclas Djurhuus, kokkur í Galluni.

Umframt dagligu gestirnar á matstovuni, so eru tað nógv avbygdar fólk, sum ofta vitja inn á Hotel Tórshavn at fáa sær ein bita.

– Vit leggja serliga til merkis, at nógvir suðuroyingar vitja inn higar at fáa ein bita – eisini nógv ítróttarfeløg úr Suðuroynni vitja javnan her, siga tey á Hotel Tórshavn.

Bara tað at leysasøgur eru farnar at ganga um, at Hotel Tórshavn skuldi fáa skeinkiloyvi, hevur skapt økt virksemi.

– Vit hava longu fingið fleiri bíleggingar – eisini til jólaborðhald, sigur Súnfríð Giehm.

Á Hotel Tórshavn hava tey tvey høli, sum tey kunnu leiga út til smærri samkomur, sum t. d. jólaborðhald.



Niclas Djurhuus, sjefkokkur í Galluni á Hotel Tórshavn, Súnfríð Giehm, móttøkuleiðari og Tummas Jakobsen, kokkur í Pizzacafé'ini. Í morgin ber til at keypa sær sterkan lög á hotellinum

Mynd: Jens Kristian Vang

FAKTA

P/F Hotel Føroyar rekur virksemd hjá Hotel Tórshavn.

Stjóri er Johannes Jensen.

Sjefkokkur í Galluni er Niclas Djurhuus

Kokkur í Pizzacafé'ini er Tummas Jakobsen

Á Hotel Tórshavn starvast 20 fólk.

Tveir kokkalærlingar eru á hotellinum.

Hotel Føroyar tók yvir raksturinn av hotellinum 1. august. 8. november fekk Hotel Tórshavn fult skeinkiloyvi

Á Hotel Tórshavn eru 84 seingjarpláss, 43 kømur, dupltekømur, twin-kømur, einkultkømur og triggjar suitur við góðum útsýni yvir Vestaru vág

Jólagávublaðið frá Nettorginum er at fáa í øllum handlum FK



Hugna tær heima við jólagávukeypinum
Keyp/bílegg jólagávuna í FK nú!

Gjort verður vart við, at prísbroytingar kunnu vera á nøkrum av vørunum í blaðnum



Gallan og Pizzacafé'in verða lagdar saman í eina stóra matstovu

Mynd: Jens Kristian Vang

Gera eina stóra matstovu

1. januar verður farið undir at umbyggja matstovuna á Hotel Tórshavn

GISTINGARHÚS

Eiríkur Lindenskov
eirikur@sosialurin.fo

Fyrst í nýggja árinum verð-

ur farið undir stóra umbygging á Hotel Tórshavn. Tá verður matstovan, Gallan, umbygd, soleiðis at so at siga øll hæddin verður nýtt til eina stóra matstovu við opnum køki.

Pizzacafé'in og Gallan verða lögð saman í eina matstovu á fyrstu hædd. Síðani verða trappa gjord niður í Pizzacafé'ina, har eisini fer at bera til at fáa

sær eta, hóast køkurin verður uppiá.

Tá umbyggingin fer fram, verður Gallan stongd, men kortini verður køkurin opin og døgurðin verður tá borðreiddur á niðastu hædd, til nýggja og stóra matstovan letur upp aftur.

Tá verða eisini broytingar gjørdar á niðastu hædd.