



Støðið er hækkað

Sum matstað hevur Hotel Vágar rættiliga lyft seg upp á altjóða støði seinnu tíðina. Skilligt er, at hotellið verður ríkið av fak-fólki

HOTEL VÁGAR
Edvard Joensen



Kokkurin Joan og tænarin Anna Maria í køkinum

Mynd: Edvard Joensen

Ein døgurði á Hotel Vágum er avgjørt nakað, ein kann mæla øðrum til. Maturin er frálíkur, og tænastan tað sama. Einkí er at taka seg aftur í, at støðið er hækkað rættiliga nógv í mun til tað, tað onkuntíð hevur verið.

Tað er stórt dansiltak í Sörvági, so stuttligt kundí verið at lagt støðið á hotellinum, áðrenn farið verður í dans. Leygarkvøld er, og fleiri eru, sum hava fingið sama hugskotið. Hotellið hevur góða matskrá, og royndirnar frá seinastu ferðunum hava verið so mikilið góðar, at einkí er at ivast í at biða um borð.

Tað var tí eitt sindur hugstoytt at koma inn og merkja, at alt ov nógvur roykur var í matstovuni. Tað plagar ikki at vera so, og so nógv fólk var heldur ikki inni. Tað líkasum hevði hug at leggja ein lítlan

doyvara á væntaðu upplivingina, mestsum áðrenn byrjað varð.

Vit verða móttikin av einum sera fryntligum kvinnuligum tænara og víst til borð, sum lagt er av.

Sita í einum horni við útsýni oman á flogvøllin og út móti Sörvági. Myrkt er, so bert ljósini eru at síggja, men hugnaligt kortini. Eisini hóast sjálv matsovan sum so ikki er nakað intímt stað, har tú kanst vera fyrri

teg sjálvan. Tí verður tó tikið við, tí vit vita, at vit eru á einum hotelli.

Tað sita fólk við nøkur av borðunum. Ikki so nógv, sum kanska væntandi var, men vit frætta, at har eru smærri veislur aðrastaðni á hotellinum í leigaðum hølum.

Vit fáa matskrána. Ein vanlig skrá, sum tú sært á slíkum støðum aðrastaðni eisini. Dagsins rættur fyrri vikuna er at finna, umframt at eitt serlig tilbøð er gjørt til júst hetta kvøldið.

Eg biði um 60'ara tilbøðið, sum gjørt er til hetta danskvøldið. Tveir rættir til ein pris, sum er væl yvirkomiligur.

Forrættur er Atlantsbland við dressing og flutes, stendur á skránni. Og Atlantsbland er, sum væntað, sjómatur. Rækjur, skeljar og kræklingur, lagt á salatblað við dressingi. Heilt vanligur forrættur við finum breyði, flute, afturvið.

Yvir av verður borðreitt við rómartilgjørdari skeljadjórásúpan, sum smakkað er til við konjakki. Eisini sjómatur, skilt.

Hildið verður, at ílatið er ríkiliga stórt til ein forrætt, so fryktandi er fyrri, at mett-an kemur ov tíðliga. Men óføra væl verður latið at samanseting og smakki.

Piparbúffur við SMS

Tað ringir ein farteleson einastaðni vitð okkurt av borðunum. Fyrstu ferð hetta kvøldið, men ikki seinastu ferð. Soleiðis einar 23 ferðir mundu tær ringja hjá einum flokki av ung-fólki, sum sat við eitt

vísir, at tey duga at velja litir eisini.

At fáa ein búff góðan er ikki bara at duga at steikja hann, sum kundin ynskir. Tað er helst meira umráðandi at duga at velja tað rætta stykkið. Og tað duga tey.

Fimm kokkahúgvur her.

Reinsdjór og soppar

Hin høvuðsrætturin er djóramedaljong, sum er av reinsdjórakjøti. Aftur sera væl valt og ikki minni væl tilgjørt.

Borðreitt verður við soppasós, ið smakkað er til við Madeira saman við dagsins grønneti, sum vanligast sæst á matlepanum. Ymiskt grønmeti sum broccoli, blomkål, gularøtur, o.t.

Í grønmetinum eru innbakaðir soppar. Eitt frálíkt frábrigdi í vanligari, føroyskari matgerð. Slíkt ein ikki sær so ofta. Tóktust –uttan tó at kenna uppskriftina – at vera lagdir í deiggj og friturstoktir. Smakkaði óføra væl, varð látið at.

Kjøtið var moyrt og rættiliga gott. Tvey stykki, sum hildið varð, kanska var í so nógv. Stykkini vóru ikki so stór sum piparbúffurin, men kortini ríkiligt til ein persón, sum kanska ikki leggur so nógv í fylluna sum í upplivisi av at fáa ein góðan, vælsmakandi døgurða, sum nýtast kann fyrri upplivisið.

Afturvið verður notið franskt húsvín, sum er gott. Eisini skal okkurt nýtast omaná. Kaffi verður bein-anveg boðið, tá høvuðsrætturin er liðugur. Og valt

Dugi ikki rættiliga at skilja, at tað skal vera so neyðugt við hesi fartelesonini eina tílika løtu. Havi hana sjálvur, og hon ringir eisini viðhvørt, tá eg ikki ynski tað, men havi gloymt at sløkt. Og tá ein fer soleiðis á eina matstovu at fáa sær ein bita eitt leygarkvøld, skuldi tað verið til at hugna sær og sleppa eitt sindur burtur frá dagliga hurlivasanum. Men ymiskt er sjálvandi, hvussu fólk hugna sær.

Og høvuðsrætturin kemur á borðið. Piparbúffur, sum eg havi biðið um at fáa mediumstoktan. Tað merkti í hesum førinum, at hann var væl stokturuttan og næstan ígjøgnum. Eitt sindur bleytur innan og smakkaði sera væl. Júst, sum mær dámar hann, so tað kundí ikki verið betri.

Hann var ikki so sterkt kryddaður, sum møguliga væntandi var, eftir navninum at døma. Men tað var sósín ístaðin. Góðan sterkan smakk, sum bara gjørdi upplivisið betri.

Afturvið varð borreitt við snerktum piparfuktum, grilltomat og bakaðum epli. Ymiskt grønmeti er lagt afturvið sum pynt, og tað

veðurur ísur. Belle Helene.

Av øðrum var at velja millum annað Vágapannukøkur við ísi, sum tó tóktist eitt sindur tungt at fara undir.

Sagt verður, at ísurin, sum fæst á Hotel Vágum er heimagjørdur. Gloymdi at spyrja, men kundí bara ásanna, at hann er góður.

Aftur fimm kokkahúgvur her.

Tænastan

Kokkurin er óførur, og tað sama er at siga um tænastuna á sjálvari matstovuni.

Kanska er føroyigurin ikki heilt sloppin burtur frá tí, at hann vil hava nøgd og mettu. Tí hóast maturin á Hotel Vágum er óføra góður og professionelt samansettur, eru verðarnir stórir, og tað kann í ávisum forum eisini bera eitt sindur brá av føroyskari mongdarmentan.

Vit vórðu vinarliga móttiki, og fylgt varð alla tíðina við, at alt var, sum tað skuldi, og sum gesturin ynskí.

Professionelt varð farið fram. Fyrsta gestirnir reistu seg frá borðinum og fóru, varð borðið ruddað og gjørt klárt til tey næstu, sum møguliga stukku inn á gólvíð.

Tó undraði tað, at tað á einum borði í einum fjarum króki, kortini stoðu tvær tómar ølflokskur við gløsum meginpartin av kvøldinum. Tað var líkasum eitt sindur í andsøgn til annars professionellu tænastuna, Hotel Vágar hevur upparbeitt í seinastuni.



Joan Jørgensen, kokkur, ger ein borðisk kláran til ein nýggjan gest í matstovuni

Mynd: Edvard Joensen



Streymoy



Dansur verður í vikuskiftinum

Allir fótbóltsdystir vera vísir á stórskýggja



Hósdagin 22. mars: Lambafrikassé

Fríggjadagin 23. mars: Kotelettir

Leygardagin 24. mars: Roastbeef

Mánadagin 26. mars: Roykt medistarpylsa

Týsdagin 27. mars: Fiskur í fati

Mikudagin 28. mars: Karbonatir

Kostnaður 32,- kr.

Seinnaparts-TILBOÐ frá kl. 14.00:

Juniorburgari 14,95
Maxiburgari ella
Búffsandwich 19,95

Matstovan í Hoyvík

Á matarseðlinum

SANDWICH BAGUETTE 45,-
kylling & bacon: karrydressing, salat & tomat
ost & skinka: miracel whip, tomat & bacon
ost & kalkun: miracel whip, tomat og bacon

PANNIKØKUR 25,-
v/ ísi ella róma

ÍSUR 19,-
lítill, 2 kúlur
stórur, 3 kúlur 29,-

Livandi tónleikur

FRÁ 23. TIL 24. MARS
spæla Hans Petur í Brekkunum,
Bjarki Meitel og Herluf Sørensen.

livandi tónleikur

Café NATÚR

Tlf. 31 26 25



Ottar í Funnings. Hóskvøldið
14,95 pr. eind frá 21.00 til 22.00

Kári Annand Fríggjakvøldið
ladies night
14,95 pr. eind frá 22.00 til 00.30

Ottar í Funnings. Leygarkvøldið
14,95 pr. eind frá 22.00 til 00.30

Kári Annand Sunnukvøldið
»KARAOKE«

Café'in hevur opið mán.-frí. 17.00-24.00 og leyg.-søn. 14.00-24.00
Club 20 Café TANN BESTI Í LANDINUM
Piparbúffur bert 69,-
v/salat, chips & piparsós

FÓTBÓLTUR Á STÓRSKÝGGJA

Discoteque Club 20
Tinghúsvegur • Tórshavn • Tlf. 31 56 28

Felagið Tórshøll
Hetta vikuskiftið spælir

Intro

Hvørt fríggjakvøld, leygarkvøld og sunnukvøld er livandi tónleikur

Nú fleiri ódyrar eindir allar dagar

Felagið Tórshøll
Sverrigøta 22
Tlf. 31 15 65

AUTO
-Dag sum nátt-skjött og gott-
BENZIN
DIESEL
KIOSK

-ALT DØGNIÐ-

Skal tú bil hýra
-so er tað 311234

AUTO
311234

Við Sosialinum
Í BÝIN

Sosialurin fer í býin hvørja viku og tú sleppur at fylgja við hvussu hetta spælir av

Les í býin
hvønn hósday !

Carvery
Fríggjakvøldið 23. og leygarkvøldið 24. mars.

Til matna verður: Kjøt, fiskur, eplir og sósir

Fyri einans 175,-

Borðbíllegging á tlf. 31 75 00

Hotel Føroyar

NÁTT-BUSSURIN
hjá Øssuri Christiansen

Leygarkvøldið:
• Úr Vestmanna kl. 24
• Úr Tórshavn kl. 01
• Úr Vestmanna kl. 04
• Úr Tórshavn kl. 05

(Koyrt verður um Kvívík og Kollafjørð, tá fráboðan fyriliggur)

Onnur kvøld kann koyrast eftir avtalu



Tlf. 424254
Bussarnir:
Tlf. 287752 • 286254

Norðoyggjar

Sjavskaðing verður hóskvøldið.
Fríggjakvøldið undirhalda Ronnie og Sámál.
Byrjað verður kl. 23

Dansur verður leygarkvøldið.
Ronnie, Sámál & Rúna spæla.
Opið er frá kl 22

Klaksvíkar Klubbi

Eysturoy

Frá Eydnuni
Leygarkvøldið 24/3

spælir Bjørn Djurhuus

Band til dans

Kostnaður 100,-

EYDNAN á Oyranbakka

Sandoy

Harmonikutreff
verður í Skopun leygarkvøldið 24.mars

Í hesum sambandi verður góður HARMONIKU DANSUR í Samljóð í Skopun

Øll eru vælkomín!

veitst tú ikki tað?
Sosialurin