Hotel Tórshavn í nýggjum hami

Fyrst í hesum árinum valdu fólkini handan Hotel Tórshavn at lata gistingarhúsið aftur, tí tað skuldi umvælast. Í samfullar tríggjar mánaðir bleiv dúgliga arbeitt við gistingarhúsinum, og fyri góðum hálvumøðrum mánaði síðani, tann 1. apríl, lat gistingarhúsið upp aftur.

Og eingin ivi skal vera um, at nógv er broytt á Hotel Tórshavn. Snøgt sagt alt inni á teimum 43 kømrunum er broytt. Har eru nýggjar sengur, nýggj skrivaraborð og vesi og brúsa eru á øllum kømrunum. Afturat nýggju kømrunum eru eisini ein nýggj móttøka, og gistingarhúsið hevur seks fundarhøli.

Alt er eisini spildurnýtt á matstovuni, Brasserie Hvonn. Umstøðurnar eru nógv betri, og matstovan hevur fingið nýtt, stórt matarkort við á leið 125 ymiskum rættum. Harafturat hevur Hotel Tórshavn eina nýggja café, Café Hvonn, á niðastu hædd, og henda er bæði góð og hugnalig.

Hotel Tórshavn hevur longu nú nógvar bíleggingar til seinni í summar, og tey vænta at hava nógvar gestir ígjøgnum alt summarið. Gistingarhúsið hevur eisini gott samstarv við ferðaveitarar kring landið, so um gestirnir m.a. vilja ein túr undir Vestmannabjørgini ella við Norðlýsinum, so kann Hotel Tórshavn eisini syrgja fyri hesum.

Danin, Erik Fey, hevur gist á Hotel Tórshavn seinastu 10-15 árini við ymiskum ferðaløgum, og hann lat ongan iva vera um, at gistingarhúsið er nógv betri nú, enn undan umbyggingini.

- Tað er gott, at man ikki noyðist at skamma seg yvir gistingarhúsið longur. Vit høvdu eitt sera gott uppihald á Hotel Tórshavn. Gistingarhúsið var fint yvir alt, og harafturat var maturin sera góður, segði Erik Fey um nýggja Hotel Tórshavn.

Hotel Tórshavn lat upp í nýggjum hami tann 1. apríl, eftir at kalla alt gistingarhúsið er blivið umvælt.