gemensam:PR :1. Aktiva kunder:Pontus Group:2017:Nya logga:PONTUS_logo_black_RGB.eps

Pressmeddelande Stockholm den 18 februari 2019

Pocket by Pontus flyttar in i Lidingö Stadshus

**I höst får Lidingö ett nytt förstklassigt restaurangtillskott när krögaren och entreprenören Pontus Frithiof öppnar Pocket by Pontus i Lidingö Stadshus. Med det centrala läget i stadshuset nära Lidingö Centrum kommer restaurangen med sitt uppdaterade bistrokoncept erbjuda frukost, luncher, takeaway och catering. Pocket by Pontus på Lidingö öppnar i september.**

Efter drygt ett års upphandling av ny krögare till Lidingö Stadshus föll det slutgiltiga valet på konceptet Pocket by Pontus med restauratören Nordrest tillsammans med krögaren Pontus Frithiof. Menyval, råvaror, miljömedvetenhet och servicenivå var de avgörande faktorerna för Lidingö Stad. Med sin nya entréhall blir Lidingö Stadshus en trevlig mötesplats som kompletteras med en restaurang som passar utmärkt för affärsluncher och lunchmöten. Precis som på krögarens övriga Pocket-restauranger, som bland annat finns i Solna Business Park, Arenastaden och i slutet av sommaren 2019 även i nya Regionens Hus i Göteborg, kommer det härliga bistrokonceptet i uppdaterad version till Lidingö. Tidigare Pocketbesökare kommer att känna igen sig i menyn, atmosfären och interiören.

*– Det ska bli roligt att få öppna upp dörrarna till Pocket på Lidingö. Läget och den trevliga och rymliga lokalen passar vårt nya, uppdaterade bistrokoncept perfekt. Vi kommer från och med september kunna erbjuda Lidingöbor, företag och besökare i området ett nytt alternativ för frukost, lunch, takeaway samt catering. Vi gör det med snabb service samt goda och vällagade rätter,* säger Pontus Frithiof, ägare och grundare Pontus Group.

Lunchmenyn kommer att erbjuda dagens rätter med en kötträtt, en fiskrätt samt även en vegetarisk. Pocket by Pontus kommer ha öppet helgfria vardagar mellan klockan 08.00-16.00. Restaurangen erbjuder även möjlighet till utökade öppettider vid olika förfrågningar och evenemang.

Pontus Frithiof står bakom konceptutveckling och menyer medan restauratören Thomas Dahlstedt på Nordrest står för driften av restaurangen.

**För ytterligare information och högupplösta bilder, vänligen kontakta:**

Heléne Airijoki, presskontakt SpoilConcept Communication,

e-post: helene.airijoki@spoilconcept.se eller telefon: 073-385 03 19.

****

Bild: Pontus Frithiof