

Pressrelease

Meddelande 3.12.2013

I januari firar vi Viking Grace med champagne

M/S Viking Grace fyller ett år i januari. Festen till ära har hela januari vigts åt champagne. M/S Viking Grace bjuder på champagnerelaterat program i stor utsträckning, från champagneprovning till bubblande handarbete och fantastiska kombinationer av mat och champagne. I taxfreebutikerna finns ett mångsidigt champagneutbud planerat av Master of Wine Essi Avellan.

Champagnens popularitet ökar konstant. Hos Viking Line har försäljningen vuxit med hela 85 procent under de senaste fem åren. För att kunna leverera det bästa av denna fantastiska dryck vill Viking Line ge sina kunder såväl intressant information som nya upplevelser. De bubblande champagneveckorna bjuder på nya smaker och mångsidigt program. Ombord bjuds gästerna bland annat på intressanta champagneföreläsningar, virkningsskola till ett glas champagne samt frågesporter med fokus på den ädla drycken. Personalen förevisar även hur man sabrerar en flaska champagne.

Sprudlande gourmetupplevelser – inklusive Bubbles & Dogs som charmat London

Champagne är en utmärkt matdryck. Ombord på M/S Viking Grace kombineras drycken med flera olika och till och med överraskande maträtter. Gourmander och finsmakare trivs i champagnebaren Seamore, där det är möjligt att bekanta sig med den nya mattrenden som charmat London, *Bubbles & Dogs*: gourmet-hot dogs och champagne. Hot dogs-rätten serveras även i en vegetarisk version och är uppiffad med olika tillbehör.

– Champagne och hot dogs låter som en ganska vild idé. Denna kombination med ursprung i London, har trots detta skapat en ny mattrend, och nu vill Viking Line erbjuda sina resenärer unika nya matupplevelser, berättar Sari Launonen, restaurangchef på Viking Grace.

I restaurang Oscar à la carte dukas det upp en femrätters champagnemeny, som planerats av Viking Graces köksmästare Robert Salmi. Till dessa rätter serveras drycker valda av Essi Avellan. Som förrätt bjuds bland annat på ostron gratinerade med champagne och parmesan och till dessert mudcake med lakritscreme och champagnesorbet.

Champagneutbud sammanställt av Essi Avellan

Viking Lines unika champagneutbud har planerats av en verklig expert på den eleganta drycken, nämligen Essi Avellan, Master of Wine. I taxfreebutikerna och i restaurangerna kan man hitta världskända champagneproducenters drycker till ett förmånligt pris.

– Viking Lines champagneutbud har bredd och djup. I taxfreeutbudet kompletteras världskända varumärken med okända storheter som inte finns på landbacken. I Essi Avellan Collection i Food Garden Shops finns ett mångsidigt urval av eftertraktade rariteter, men även champagne av

intressanta småproducenter med utmärkt pris-kvalitetsförhållande, berättar Master Of Wine Essi Avellan.

Mer information:

Johanna Molin, produktchef, johanna.molin@vikingline.com, tfn +358 2 333 11

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications, christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 5242