

VIKING LINE

mêÉëëêÉäÉ~ëÉ=

Pressmeddelande 22.9.2014

Rena nordiska smaker på de Röda båtarna i höst



Det egna matutbudet i Norden är som fräschast på hösten. Därför har köksmästarna på Viking Lines fartyg i höst låtit sig inspireras av de rena smakerna från norr i stället för av det internationella köket. Smakresan har resulterat i Pure Nordic Tastes-menyn, som serveras på de Röda båtarna i oktober–november.

En resa med Viking Line är samtidigt en resa i smakernas värld. Viking Lines erfarna kockar Harry Ahlskog (köksmästare, M/S Cinderella), Johan Sandberg (köksmästare, M/S Gabriella) och Jonas Sandberg (kock, M/S Viking Grace) fick i uppdrag att ta fram en meny av de bästa råvarorna norr om polcirkeln. Den nordiska naturen är en källa för fräscha och klara smaker, där råvarorna får växa i en ren och ofta orörd miljö.

– Det är otroligt fint att vi fick möjlighet att skapa en meny av så här fantastiska råvaror. Närproducerad mat står också nära mitt hjärta. Min favoritråvara är just nu gös, speciellt gös fångad vid egen strand, säger Johan Sandberg, köksmästare på M/S Gabriella.

Den unika och högklassiga Pure Nordic Tastes-menyn serveras i Viking Lines à la carte-restauranger 1.10–30.11.2014 (ej på M/S Viking XPRS). De bästa bitarna från temat kommer dessutom att finnas i buffetrestaurangernas urval. På menyn står bland annat kungskrabba från Barentshavet, rimmad torsk från Lofoten, älgtoirnedos i enbärslag samt havtornspannacotta.

Tilläggsinformation:

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

-
- Johanna Boijer-Svahnström, informationschef, Corporate Communications,
johanna.boijer@vikingline.com,
tfn +358 18 277 48