

PRESSMEDDELANDE

24.9.2015

Matlagningstävling inspirerar till nyskapelse

Viking Line lanserar nya nordiska smaker

I höst kan Viking Lines resenärer njuta av Pure Nordic Tastes-rätter i helt ny tappning. Menyerna har komponerats efter hårda juryuttagningar där rederiets egna kockar har tävlat med inte mindre än 76 olika bidrag. De segrande kockarna Maarit Juvonen och Hanna Suonpää presenterar nu smakrika rätter med bland annat ölgravad renfilé, norrländsk ostronskivling och filmjölksglass.

Varje höst bjuder Viking Line på spännande temaveckor med specialmenyer för resenärerna. Förra årets Pure Nordic Tastes-tema var så populärt att rederiet i år har valt att förnya den nordiska menyn.

– Vi har en mycket hög ambitionsnivå bland de kockar och kallskänkor som arbetar på våra sju fartyg, och det vill vi verkligen ta vara på och lyfta fram. Därför utlyste vi redan i våras en intern tävling med viss inspiration från populära matlagningsprogram på tv. Juryn har inte haft ett lätt arbete med att välja ut de vinnande bidragen, men vi är otroligt stolta över slutresultatet, säger Bodil Ståhl, restaurangchef Viking Line.

Av de insända 76 bidragen som komponerats av 21 kockar valdes 17 rätter som gick vidare till semifinalen som anordnades på Viking Grace den 6 maj. De tävlande kockarna fick i uppdrag att både laga sina rätter samt att presentera dem för juryn bestående av fem köksmästare. Bland de vinnande rätterna märks typiskt nordiska råvaror såsom vilt, fisk, rotfrukter och bär.

– Vår strävan var att framhäva de rena, nordiska smakerna när vi komponerade de här rätterna. Vi har inspirerats av alla de fantastiska lokala råvaror som finns omkring oss, och skapat en meny som är modern, naturlig och säsongsanpassad, säger Maarit Juvonen, souschef på Viking Grace och en av dem som fått flest rätter i höstens Pure Nordic Tastes-meny.

Viking Lines vinnande kockar belönas med en resa till världens bästa restaurang Noma i Köpenhamn, som har nordisk mat som sin specialitet. Pure Nordic Tastes-veckorna pågår ombord alla Viking Lines fartyg från den 1 oktober 2015 till den 29 februari 2016.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

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

Meny Pure Nordic Tastes

Förrätter

- Sockersaltad sik på ärtpuré med sikrom, citronmajonnäs och svartbrödssmulor
- Soppa på mandelpotatis och purjolök med knaperstekt rökt sidfläsk, äppeltärningar, vattenkrasse och örtolja
- Lågtempererad lax med palsternackspuré, rödbeta, laxrom och dillmajonnäs
- Ölgravad renfilé med enbärspudding, lingonpuré och chips av jordärtskocka

Varmrätter

- Stekt torsk med blåmusselsås, sikrom, blomkålspuré och fänkål
- Älginnanlår med sky, kroppkaka, brynt smör och rostade morötter
- Lättrökt norsk fjordlax med citronhollandaisesås, krokerter på kungskrabba, jordärtskockspuré, fänkålscrudité och picklad gurka
- Helstekt oxfilé rullad i viltcrisp, oxkind, murklor och selleripuré
- Hjortfilé med lingonsky och rödbeta på tre sätt och palsternackspuré
- "Renlägg au vin" – långkokt renlägg i rödvin med pärlök, rökt sidfläsk, norrländsk ostronskivling, rosmarin, vitlök, persilja och lapskojs
- Pankofriterade kikärtskrokerter med rostade morötter, cocktailtomat och soyabönsvinägrett

Desserter

- Rårörda blåbär med blåbärssorbet och Skyr smaksatt med vitchoklad och marängcrisp
- Hannas sockerkaka och citronsmaksatt filmjölksglass, havtornskräms och linfröflarn
- Rostad nordisk müsli, myltade skogsbär med vaniljkräm och åkerbärssorbet
- Karamelliserad kalvdans med hjortronmylta
- Handgjorda åländska praliner med nordiska smaker

