

PRESSRELEASE

Meddelande 22.9.2016

Den nordiska naturen läggs åter upp på fat på Viking Lines färjor

I vinter kommer råvaror, ursprung, lokal prägel och genuina smaker att inta en allt viktigare position på Röda båtarna. Den nya temamenyn Naturens skafferi har sammanställts med hjälp av en tävling mellan Viking Lines kockar. I tävlingen fick kockarna i uppgift att ge uppslag till de bästa recepten för den kommande vintern. Nordens grönskande natur, porlande bäckar och dimhöljda ängar läggs upp på fat 1.10.2016–28.2.2017.

Den nordiska naturens gåvor fungerade som inspirationskälla i tävlingen som ordnades på M/S Viking Grace, där Viking Lines kockar tävlade för tredje året i följd. 18 kockar skapade totalt 55 olika portioner bland vilka de 15 bästa valdes ut för att serveras i restaurangerna. I de utvalda portionerna fanns bland annat renfilé, vildanka, älgrygg, sikfilé och havtornsparfait. Den nordiska naturens smaker kommer till uttryck i alla portioner.

- Våra kockar är ambitiösa och noggranna, vilket man kunde notera i tävlingens mycket höga nivå. De vill bjuda våra kunder på det allra bästa. Den nordiska naturen och dess smaker är viktiga för många, och vi är stolta över att kunna föra fram dem också på våra fartyg, berättar Viking Lines restaurangchef Bodil Ståhl.

I årets tävling var det M/S Gabriellas kockar Maarit Juvonen, Jouni Ukkonen och Ilkka Laasio som fick flest portioner enligt sina egna recept inkluderade i temamenyn Naturens skafferi. Dessa tre framgångsrika kockar premieras med en oförglömlig middag i Åre på restaurang Fäviken, som i år fick två Michelinstjärnor. Viking Lines kunder kommer att få njuta av Naturens skafferi i à la carte-restaurangerna på alla fartyg från början av oktober till slutet av februari.

Närmare information:

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