

Pressrelease

Teemana Ranskan viikot

28.2.2013

”OUI” – Gastronominen matka Ranskaan Viking Linella

Ranska-teema valloittaa Itämeren ja Viking Linen 11.3.–30.4.2013. Teemaviikot tarjoavat ruokaa ja viiniä eri alueilta Ranskasta. Menu on suunniteltu yhteistyössä pariisilaisen gastronomiaan erikoistuneen oppilaitoksen Le Cordon Bleu’n kanssa. Turusta ja Helsingistä Tukholmaan liikennöivillä aluksilla viihdyttävät ranskalaiset laulajat, showartistit, haitarinsoittajat, miimikot ja karikatyyripiirtäjät.

– Seitsemän viikon ajan täytämme aluksemme Ranskan parhailla paloilla. Ranskalainen ruokakulttuuri on maailmankuulu, joten nyt meillä on todellinen mahdollisuus tarjota risteilyelämys täydennettynä Ranskan parhailla makunautinnoilla, Viking Linen markkinointipäällikkö Kati Litmanen sanoo.

”Tour de France” – ilman että astuu ulos laivasta.

Koe ”Tour de France” ilman, että astut ulos laivasta. Nyt on mahdollisuus risteillä samppanjatalojen, viinitilojen, ruoan, artistien ja hienojen taiteilijoiden seurassa. On kabareita, ranskalaisia laulajia ja luonnollisesti cancan-tanssijoita. Tämän kaiken lisäksi voit kokea erilaisia taiteenlajeja kuten taitavien miimikoiden esittämän ”hiljaisen huumorin”. Haitarinsoittajat viihdyttävät ”squeezeboxeillaan” ja humoristiset karikatyyrit valmistuvat laivan asiakkaille odottaessa.

Matkustajat voivat osallistua laivoilla tietokilpailuun ja voittaa kolmen vuorokauden gourmet-matkan kahdelle Pariisiin ja viinitiloille. Kilpailu toteutetaan

yhteistyössä Ranskaan erikoistuneen matkatoimisto Pamplemoussin kanssa. Lapsille koristellaan leikkihuoneet trikolorin väreihin, ja he voivat rakentaa vaikka Eiffel-tornin syötävistä Playmais-maissitangoista. Uusia kujeita on luvassa myös Ranskaan hullaantuneelta laivakissalta Ville Vikingiltä ystävineen.



Pressrelease

Ruoka ja juoma

Teemaviikkojen ajan tarjoillaan Food Garden -ravintoloissa varta vasten suunniteltuja viiden ruokalajin teemamenuita, joista löytyvät myös viinisuositukset. Liitteenä on pdf-tiedosto. (M/S Viking Gracella tarjoillaan suppeampi Ranska-teemamenu, jota täydentää vakituinen Ravintola Oscarin menu). Tarjolla on jopa valmis kolmen ruokalajin menu: *alkuruokana burgundilaiset valkosipulietanat persiljavoilla ja vihanneskuutioita savoiijinkaalissa, pääruokana piikkikampelafilee, kuhabrandade ja bouillabaisse-kastike (vaihtoehtona tournedos rossini darphinin perunat), jälkiruokana vaniljajäätelöllä täytettyjä tuulihattuja lämpimällä suklaakastikkeella*. Menun hinta ilman juomia on 46 euroa.

Buffet-ravintoloissa ja kahviloissa on tarjolla teeman mukaisia annoksia, ja ravintolashopeista löytyy maalle tyypillisiä herkkuja ja elintarvikkeita, varta vasten valittuja juomia sekä paljon muita tulsia tax-free-hinnoilla.

Myymälät

Myymälöissä on laaja valikoima hienostuneita juomia kuten samppanjoita, viinejä, konjakkeja, calvadoksia, armanjakkeja ja ranskalaisia viskejä. Tunnetut ranskalaiset parfyymit ja kauneudenhoitotuotteet ovat edustettuina. Myymälöissä järjestetään maistiaisja, tapahtumia ja muotiesityksiä. Teemalajitelma koostuu monista erikoistuotteista ja tarjouksista.

Lisätietoja:

Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Viking Line Abp, puh.: 09 123 5242

Bodil Ståhl, ravintolapäällikkö, Viking Line Abp, puh.: 09 12351

Lotta Bergman, viihdepäällikkö, Viking Line Abp, puh.: 09 12351