

Pressrelease

Tiedote 3.12.2013

M/S Viking Gracea juhlistetaan Samppanjaviikkojen merkeissä

M/S Viking Grace viettää yksivuotisjuhliaan tammikuussa. Juhlan kunniaksi koko tammikuu on omistettu samppanjalle. M/S Viking Grace tarjoaa paljon samppanja-aiheista ohjelmaa aina tastingista kupliviin käsitöihin sekä ruoan ja samppanjan upeisiin yhdistelmiin. Tax-free-myymän valikoimista löytyy monipuolinen samppanjavalikoima, jonka on suunnitellut Master of Wine Essi Avellan.

Samppanjan suosio on kasvussa, ja sen myynti Viking Linella on kasvanut 85 prosenttia viiden viime vuoden aikana. Viking Line haluaakin tarjota asiakkailleen uutta tietoa ja elämyksiä tämän upean juoman parissa. Kuplivat Samppanjaviikot tuovat uusia makuja ja monipuolista tekemistä M/S Viking Gracelle. Laivalla voi mm. virkata samppanjalasin äärellä, osallistua samppanjaluennoille ja ottaa osaa samppanja-aiheiseen tietokilpailuun sekä nähdä miten samppanjapullo avataan sapelilla.

Pirskahtelevia gourmet-elämyksiä – erikoisuutena Lontoon hurmannut Bubbles & Dogs

Samppanja on loistava ruokajuoma, joka yhdistetään M/S Viking Gracen teemaviikkojen aikana moniin erilaisiin, yllättäviinkin ruokiin. Kulinaristeja ja ruokahifestelijöitä hemmotellaan laivan Seamore-samppanjabaarissa, jossa on mahdollisuus tutustua Lontoon hurmanneeseen uuteen ruokavillitykseen *Bubbles & Dogs*: gourmethotdogeja ja samppanjaa. Hotdogista on saatavilla sekä liha- että kasvisversio erilaisilla lisukkeilla höystettynä.

– Samppanjaa hoidarin kanssa kuulostaa äkkiseltään aika villiltä ajatukselta. Mutta tämä Lontoossa kehitetty yhdistelmä on saanut aikaan uuden ruokabuumin, jonka Viking Line haluaa nyt tuoda Itämeren alueille tarjoten näin täysin uudenlaisia ruokaelämyksiä matkustajilleen, Viking Gracen ravintolapäällikkö Sari Launonen hehkuttaa.

Oscar à la carte -ravintolassa voi nauttia erityisen viiden ruokalajin samppanjamennyyn, jonka on suunnitellut Viking Gracen keittiömestari Robert Salmi, ja yhteistyössä Essi Avellanin kanssa on menyyhyn valittu sopivat juomat.

Tarjolla on mm. alkuruoaksi samppanjalla ja parmesaanilla gratinoitua osteria ja jälkiruoaksi kostea suklaakakku, jonka kruunaa lakritsicerème sekä samppanjasorbetti. Alku- ja pääruoalle on valittu pariksi sille parhaiten sopiva samppanja.

Essi Avellanin kokoama samppanjavalikoima

Viking Linen ainutlaatuisen samppanjavalikoiman on suunnitellut kuplajuoman todellinen asiantuntija Essi Avellan, Master of Wine. Tax-free-myymöissä ja ravintoloissa on tarjolla maailman tunnetuimpien samppanjatuottajien tuotteita edulliseen hintaan.

– Viking Linen samppanjavalikoimassa on laajuutta ja syvyyttä. Tax-free-valikoimassa maailmanmerkit täydentyvät tuntemattomammilla suuruuksilla, joita ei maista saa. Food Garden Shopien Essi Avellan Collectionissa taas on vaihtuva kokoelma himoittuja samppanjaharvinaisuuksia, mutta myös mielenkiintoisten pientuottajien erinomaisen hintalaatusuhteen samppanjoita, kertoo Master Of Wine Essi Avellan.

Lisätietoa:

Johanna Molin, tuotepäällikkö, johanna.molin@vikingline.com, puh. +358 2 333 11

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