

VIKING LINE

mêÉëëêÉäÉ~ëÉ=

Tiedote 22.9.2014

Pohjolan puhtaat maut houkuttelevat Punaisille laivoille syksyllä



Syksyllä Pohjolan oma ruokatarjonta on raikkaimmillaan. Tänä syksynä Viking Linen laivojen keittiömestarit suuntasivatkin kansainvälisten makumatkojen sijaan hakemaan inspiraatiota pohjoisen puhtaista mauista. Näistä raaka-aineista Punaisten laivojen omat huippukokit loivat asiakkailleen upean Pure Nordic Tastes -menun, joka on tarjolla laivoilla loka–marraskuussa.

Matka Viking Linella on samalla myös makumatka. Viking Linen kokeneet kokit Harry Ahlskog (keittiömestari, M/S Cinderella), Johan Sandberg (keittiömestari, M/S Gabriella) sekä Jonas Sandberg (kokki, M/S Viking Grace) saivat tehtäväkseen kehittää ruokalistan napapiirin pohjoispuolen parhaista raaka-aineista. Pohjoismaiden upea luonto on raikkaiden ja selkeiden makujen lähde: raaka-aineet saavat kasvaa puhtaassa, usein koskemattomassakin luonnossa.

– On valtavan hienoa, että pääsimme suunnittelemaan menun näin upeista raaka-aineista. Lähiruoka on lähellä sydäntäni ja oma suosikkiraaka-aineeni keittiössä on juuri nyt kuha, erityisesti omasta rannasta pyydettyä, kertoo M/S Gabriellan keittiömestari Johan Sandberg.

Tämä ensiluokkaisista raaka-aineista valmistettu Pure Nordic Tastes -menu on tarjolla Viking Linen à la carte -ravintoloissa 1.10.–30.11.2014 (ei M/S Viking XPRS:llä). Lisäksi parhaita paloja teemasta on saatavilla myös buffetravintoloiden valikoimissa. Luvassa on mm. Barentsinmeren kuningasrapua, Lofoottien riimisuolattua turskaa, hirvitournedosta katajanmarjaliemessä sekä tyrnipannacottaa.

Lisätietoja:

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

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