

PRESSRELEASE

Tiedote 22.9.2016

Pohjoisen luonto ripotellaan jälleen lautasille Viking Linen laivoilla

Ruoan raaka-aineet, alkuperä, paikallisuus ja aidot maut nousevat tänä talvena entistä tärkeämpään osaan Punaisilla laivoilla. Uusi Luonto lautasella -menukokonaisuus on koottu Viking Linen kokeille järjestetyn kilpailun annosehdotuksista. Kilpailussa kokit saivat tehtäväkseen ideoida parhaat reseptit tulevalle talvelle. Pohjoisen vihreä luonto, soljuvat vedet ja usvaiset niityt ripotellaan lautasille 1.10.2016–28.2.2017.

Pohjoisen luonnon antimet toimivat inspiraation lähteinä M/S Viking Gracella järjestetyssä kilpailussa, jossa Viking Linen kokit kisasivat jo kolmatta vuotta peräkkäin. 18 kokkia loi yhteensä 55 erilaista annosta, joista ravintoloiden valikoimiin valikoitui tiukan karsinnan jälkeen 15 parasta annosta. Niiden joukossa on muun muassa poronfileetä, villiankkaa, hirvenselkää, siikafileetä sekä tyrniparfait. Kaikissa annoksissa maistuu pohjoisen luonto.

- Kokkimme ovat kunnianhimoisia ja tarkkoja, mikä näkyi myös kilpailun erittäin kovana tasona. He haluavat tarjota asiakkaillemme vain parasta. Pohjoisen luonto ja sen maut ovat monille tärkeitä, ja siksi niitä halutaan tuoda ylpeydellä esiin myös laivoillamme, kertoo Viking Linen ravintolapäällikkö Bodil Ståhl.

Tämän vuoden kilpailussa eniten oman reseptinsä mukaisia annoksia menukokonaisuuteen saivat M/S Gabriellan kokit Maarit Juvonen, Jouni Ukkonen ja Ilkka Laasio. Nämä kolme voittoa kokkia palkitaan unohtumattomalla päivällisellä Ruotsin Åressa sijaitsevassa ravintola Fävikenissä, joka sai tänä vuonna kaksi Michelin-tähteä. Viking Linen asiakkaat pääsevät nauttimaan Luonto lautasella -menusta kaikkien laivojen à la carte -ravintoloissa lokakuun alusta helmikuun loppuun saakka.

Lisätietoja:

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