

Pressiteade

Pressiteade 12.03.2020

Viking Line pakub oma laevadel lihavõttehõrgutisi

Sel kevadel serveeritakse esimest korda kõigi Viking Line'i laevade Rootsi lauas lihavõttepühade erimenüüd. Pakume bufeerestoranides nii klassikalisi ülestõusmispühade roogasid kui ka tänapäevaseid alternatiive.

Lihavõttehõrgutisi on reisijatel võimalus nautida 2.-16. aprillini. Valikuid leidub igale maitsele: lisaks traditsioonilistele lambaliharoogadele ka tänapäevasemaid toite, nagu marineeritud talleliha sinepiremulaadi ja mädarõikaga, samuti taimetoitlastele mõeldud koduseid roogasid. Magustoitudest pakutakse traditsioonilist Soome mämmi, pashat ja *brownie*'sid pisikeste šokolaadimunadega.

„Bufeerestoranid on reisijate seas aastate jooksul populaarsena püsinud. Oleme rõõmsad, et saame oma reisijatele pakkuda hooajalisi hõrgutisi ja erilisi toiduelamusi. Lihavõtteteemaliste einete seast on minu lemmikud räabisemari Västerbotteni juustukreemiga ning aniisi ja mädarõikaga graavitud tursk koos karulaugu *crème fraîche*'ga,“ sõnab Viking Line'i restoranide juht Janne Lindholm.

Lisaks uuele lihavõttemenüüle ja juba tuttavale jõulumenüüle uuendab Viking Line Rootsi lauda hooajaliste roogadega igal kevadel, suvel ja sügisel. Arvestame bufeemenüü koostamisel erinevate toitumisvajadustega, et leiduks sobivaid valikuid ka reisijatele, kes eelistavad näiteks gluteeni- või laktoosivaba või taimetoitu.

Lihavõtte erimenüüd pakutakse Viking Line'i laevadel 2.-16. aprillini 2020.



VIKING LINE

Pressiteade



Lisainformatsioon:

Christa Grönlund, turunduskommunikatsiooni juht,
christa.gronlund@vikingline.com, tel +358 9123 5242

Janne Lindholm, restoranide juht, janne.lindholm@vikingline.com, tel +358 912 351

Johanna Boijer-Svahnström, kommunikatsioonidirektor,
johanna.boijer@vikingline.com, tel +358 182 7000

VIKING LINE