



Tema Franska veckor

28.2.2013

## **”OUI” - Gastronomisk resa runt Frankrike på Viking Line**

**Mellan den 11 mars och 30 april 2013 kommer Frankrike till Östersjön och Viking Line. De franska temaveckorna bjuder på mat och vin från landets olika regioner. Menyn har planerats i samarbete med Le Cordon Bleu i Paris. På Åbo- och Helsingforsfartygen är även underhållningen fransk i form av franska sångare, showartister, dragospelare, mimartister och karikatyrtecknare.**

- Under sju vårveckor fyller vi fartygen med det allra bästa från Frankrike. Den franska matlagningskonsten är känd över hela världen, så nu har vi verkligen chansen att kombinera kryssningen med en kulinarisk utflykt till gastronomins hemland, säger Kati Litmanen, marknadsföringschef för Viking Line.

### **”Tour de France” – utan att behöva lämna fartyget.**

Nu kan man ”kryssa” mellan champagnehusen, vingårdarna, maten, artisterna och de sköna konsterna. Det blir kabaréer, franska sångartister och cancan-dansare. Men det bjuds även på andra konstformer såsom ”tysta humorn” med skickliga mimartister. Dragospelare underhåller med sina ”squeezeboxar” och dråpliga och träffsäkra karikatyrer tecknas medan kunden väntar.

Resenärerna kan delta i en frågesporttävling ombord och har chansen att vinna en tre dygns gourmetresa för två personer till Paris och franska vinområden. Tävlingen sker i samarbete

med Pamplemousse. De små resenärerna får se sina lekrum pyntade i trikolorens tecken och kan bygga Eiffeltorn med flera med hjälp av ätbara Playmais-majsstänger. Nya bus är att vänta från den franskinspirerade skeppskatten Ville Viking med kompisarna.



# Pressrelease



## Mat och dryck

Under temaveckorna erbjuds en specialkomponerad temameny bestående av femton rätter med tillhörande vinrekommendationer i à la carte–restaurangen Food Garden. Se bif. pdf.

(På Viking Grace mindre fransk specialmeny som komplement till den ordinarie Oscar-menyn). Det finns även en färdig trerätters meny *med burgundiska vitlökssniglar med persiljesmör och grönsaks-brunoise i savoykål som förrätt, piggvarsfilé, gös-brandade och bouillabaisse-sås (alt. tournedos Rossini med pommes Darphin) som varmrätt och vaniljglassfyllda profiteroles med varm chokladsås som dessert*. Priset för menyn är 46 euro utan dryck.

Buffet-restaurangerna och caféerna har temainslag i sortimentet och i restaurangshoppen erbjuds för landet typiska delikatesser och livsmedelsprodukter, speciellt utvalda drycker med mera som take away till taxfreepriser.

## Taxfree

I taxfreebutikerna finns ett brett urval av ädla drycker såsom champagne, vin, cognac, calvados, armagnac och fransk whisky. Leverantörer för kända franska parfyer och skönhetsprodukter är representerade. Det anordnas provsmakningar, events och modeshower i butikerna. Temasortimentet omfattas av många specialprodukter och erbjudanden.

Tilläggsinformation:

Christa Grönlund, informationschef, Viking Line Abp, tel: 09-1235242

Bodil Ståhl, restaurangchef, Viking Line Abp, tel: 09-12351

Lotta Bergman, underhållningschef, Viking Line Abp, tel: 09-12351