

Pressrelease

PRESSMEDDELANDE 7.11.2013

Viking Line tredubblar antalet julkryssningar

Viking Line laddar inför julen med att erbjuda sina kunder fler julkryssningsalternativ än någonsin tidigare. Nyheter är julkryssning med M/S Cinderella som besöker Helsingfors samt kryssning med M/S Amorella från Åbo till Mariehamn. För den som vill komma i julstämning i god tid erbjuds Viking Lines fantastiska julbord, som dukas upp ombord 15.11–26.12. På M/S Cinderella och M/S Rosella står ett unikt julbord till buds, planerat av den svenske stjärnkocken Leif Mannerström.

På Viking Line är julen lätt och läcker. På julkryssningen är allt färdigt planerat: från välkomstglöggen till det dignande julbordet och det på förhand utarbetade programmet. Ombord finns även en ypperlig möjlighet att göra inköp inför julen och varför inte träffa julgubben.

– Allt fler vill njuta av julen i lugn och ro. Vi har därför utökat vårt utbud av julkryssningar genom att erbjuda våra kunder ett oförglömligt och avslappnat sätt att njuta av julen och julens läckerheter, säger Viking Lines marknadsföringschef Kati Litmanen.

Ett mångsidigt urval julkryssningar och hotellpaket

Viking Line erbjuder tre olika julkryssningar med olika innehåll: M/S Cinderellas 24 h-kryssning med avgång från Helsingfors bjuder på fartfyllt julprogram med Frederik som stjärnartist. En något mer traditionell och lugn jul firas på M/S Mariellas ”En dag i Stockholm”-kryssning med avgång från Helsingfors. I Stockholm har kryssningsresenärerna möjlighet att gå i julkyrka i Finska kyrkan.

I år är det möjligt att åka på julkryssning även från Åbo. På denna kryssning med M/S Amorella kan resenärer ta del av julstämningen i Mariehamn under juldagen. Utöver detta erbjuder Viking Line hotellpaket i Tallinn under julen, där det är möjligt att bekanta sig med julstämningen i Tallinn och dess gamla stad.

Julens läckerheter dukas upp ombord på Viking Line redan fr.o.m. 15.11

I planeringen av Viking Lines julbord har man strävat efter att så många råvaror och maträtter som möjligt ska vara från närliggande områden. Julskinkan och ostarna kommer exempelvis från Sverige, de traditionella jullådorna från Finland och godiset och marmeladen från Brunberg.

– Maten är för många det lilla extra vid jul, och det bästa sättet att komma i julstämning är således att njuta av julens läckerheter. Den traditionella

Pressrelease

julskinkan är den klara favoriten på julbordet, totalt går det åt över 11 000 kilo under julsäsongen, berättar Bengt Mattsson, köksmästare på Viking Line.

M/S Cinderellas och M/S Rosellas passagerare bjuds 14–26.12 på ett julbord planerat av den svenske stjärnkocken Leif Mannerström. På detta julbord finns nya smakkombinationer samt svenska traditionella läckerheter i något större utsträckning, så som torskbullar, rökt oxbringa samt ansjovis och makrill. Under besöket i Helsingfors kompletteras julbordet på M/S Cinderella med traditionella finländska julläckerheter.

– Vi gläds åt att erbjuda våra kunder nya smakupplevelser vid sidan av traditionella julrätter. Vi vågar påstå att Mannerströms julbord kommer att vara det läckraste på Finska viken, lovar Bodil Ståhl, restaurangchef på Viking Line.

Leif Mannerström är en prisbelönt stjärnkock från Göteborg. Han har lett en restaurang med en stjärna i Guide Michelin under mer än tio års tid samt ett flertal andra restauranger. I Sverige är han även känd från bl.a. TV-program och för sina kokböcker.

Mer information:

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

Bodil Ståhl, restaurangchef, bodil.stahl@vikingline.com, tfn +358 9 123 5251