

Pressmeddelande

Meddelande 31.10.2018

På Viking Lines traditionella julbord finns det också utrymme för goda vegetariska delikatesser

På Röda båtarnas julbord dukas i år upp en stor mängd vegetariska och veganska alternativ vid sidan av de traditionella delikatesserna. Julbordet har planerats av det svenska kocklandslaget tillsammans med Viking Lines egna köksmästare. För första gången har vi också ett helt eget julbord för barnen. Julbuffé serveras på Röda båtarna 16.11–26.12.2018.

Högklassig mat och smakupplevelser spelar en allt viktigare roll när man väljer kryssningsresor, särskilt i jultider. Ofta reser man på kryssning med hela familjen och när det gäller maten satsar Viking Line särskilt på familjens yngsta resenärer. I år har barnen för första gången fått ett helt eget julbord, som med färggrannhet och rolig uppläggning lockar dem att prova vegetariska alternativ. Sveriges juniorkocklandslag har ansvarat för planeringen av barnens julbuffé.

- I år har vi särskilt satsat på lättare och fräschare nordiska smaker. Naturligtvis innehåller julbordet också alla julens kända smaker, från sill till lådor och julskinka, men utöver dessa bjuder vi på vegetariska och veganska rätter som passar in i julens smakvärld, berättar Viking Lines restaurangchef Janne Lindholm.

På Röda båtarnas julbord finns, förutom de traditionella juldelikatesserna, till exempel vegansk "sill", rostad rotselleri, gratäng med svamp och rotfrukter, långpeppar- och apelsinkokt morot samt veganska efterrätter. Menyn har skapats av det svenska kocklandslaget tillsammans med Viking Lines egna köksmästare.

De delikata julborden står uppdukade från och med 16.11 fram till annandag jul på Viking Lines alla kryssningsfartyg (på M/S Cinderella fr.o.m. 20.11)

VIKING LINE

Pressmeddelande

Ytterligare information:

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

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

Janne Lindholm, restaurangchef, +358 9 12351, janne.lindholm@vikingline.com



VIKING LINE