

Ylellinen joulupöytä Cinderellalla

Tänä vuonna Viking Line tarjoaa huippukokki Leif Mannerströmin jouluherkkuja Cinderellalla ja Rosellalla. Joulupöytä on katettu Cinderellan buffetravintolassa 14.–26.12.2013, jolloin laiva vierailee Helsingissä. Mannerströmin joulupöytä lanseerattiin viime vuonna Ruotsissa Cinderellalla, ja asiakaspalautteet olivat hyvin myönteisiä. Tänä vuonna suomalaisilla matkustajilla on mahdollisuus maistella herkullisen joulupöydän antimia, jotka pohjautuvat tarkkaan mietittyihin resepteihin ja parhaisiin raaka-aineisiin.

Mannerströmin taustaa

”Leif Mannerström on yksi Ruotsin parhaista kokeista. Hänet on nimitetty kokkien kokiksi kolme kertaa ja hänen ravintolallaan oli Michelin-tähti yli kymmenen vuotta, kunnes ravintolan omistaja vaihtui. Leif aloitti keittiöuransa 15-vuotiaana. Hän työskenteli ensin Amerikkaan kulkevilla laivoilla. 23-vuotiaana hänestä tuli ennätysnuorena keittiömestari Henriksberg-ravintolassa. Hän johti tähtiravintola Sjömagasinetia (joka vuonna 1999 sai Michelin-tähden) Göteborgissa vuoteen 2010. Nykyään hän vastaa ravintola Kometenin toiminnasta Göteborgissa (<http://www.restaurangkometen.se/>). Mannerströmin suuri keittokirja (*Mannerströms stora kokbok*) nimettiin

vuonna 2012 voittajaksi kilpailussa Årets Svenska Måltidslitteratur kategoriassa Kansan ääni.”



Tarkkaan mietittyjä ruokaohjeita

Mannerström on yhdessä Viking Linen kokkien ja keittiömestareiden kanssa käynyt yksityiskohtaisesti läpi jokaisen reseptin. Periaatteena on ollut hyvän ruokaperinteen kunnioittaminen ja jokaisen ruokalajin valmistaminen huolellisesti. Esimerkiksi Mannerströmin janssoninkiusaus sisältää savustettua kaviaaria ja Grebbestads-anjovista. Ruskeisiin papuihin lisätään omenamehua, jotta maku olisi paras mahdollinen. Punakaali saa seurakseen ankanrasvaa, joka antaa sille täysin oman luonteen. Lisäksi erikoisuutena on turskasta tehdyt lihapullat, joita tarjoillaan Sandefjords-voikastikkeen kera. Kastike sisältää myös turskan mätiä. Rosolliin Mannerström viimeistelee sinapilla.

Kuvia Mannerströmin jouluruoista on Viking Linen kuvapankissa. Mannerströmin joulukirjaa myydään laivalla.

Glögisilli

Glögisilli valmistetaan pari päivää ennen tarjoilua, jotta se maustuu hyvin. Ohje löytyy kirjasta: *Mannerströms julkokbok*.

Raaka-aineet:

4–5 kpl liotettuja sillifileitä

Mausteliemi:

0,5 dl etikkaa (12 %)

1 dl sokeria

1,5 dl vettä

0,5 dl glögiä

1 rkl rusinoita

1 kanelitanko

4 mustapippuria hienonnettuna

4 mausteneilikkaa

Koristeluun:

1 rkl mantelilastuja

1 appelsiinin kuori silputtuna

1 rkl rusinoita

1 kpl kanelitanko

kokonaisia mausteneilikoita

Mannerström vinkkaa:

Reseptien mausteita voi vaihtaa. Makuun vaikuttaa myös sillin rasvapitoisuus. Kun itse valmistan joulusillejä, lisään usein jouluisia mausteita liemeen, joskus myös sokeria. Joulusilli on joulupöydän antimista hyvin tärkeä!

**Lisätietoa:**

Johanna Boijer-Svahnström, tiedotuspäällikkö, Corporate Communications, Viking Line Abp, puh. 018 27000

Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Marketing Communications, Viking Line Abp, puh. 018 27000

SILLIT JA SILAKAT

Sinappisilli (G, L)
Currysilli (G, L)
Glögisilli (G, L)
Maustesilli (G, L)
Tomaatti- ja maustepippuri matjessilli (G, L)
Kaviaarimatjessilli (G)
Savustettu silli (G, L)
Marinoitu anjovis (G, L)
Kokonaisia anjoviskia (G, L)
Mätisilakkaa (G)
Paistettua maustesilakkaa
Rapusilakkaa (G, L)
Anjovis- ja kaviaarisilakkaa (G)
Sillisalaatti (G, L)
Mätivalikoima – punaista, keltaista
ja mustaa merileväkaviaaria (G, L)
Smetanaa ja silputtua punasipulia (G, L)
Kananmunanpuolikkaita ja siianmätää (G, L)
Silliperunoita (G, L, V)

KALAA

Länsirannikon salaattia (G, L)
Rhode Island kastike (G)
Graavilohta (G, L)
Graavilohikastiketta (G)
Kylmäsavustettua lohta (G, L)
Pestopaistettua lohta (G, L)
Sinappiriljeerattua lohta
Lämminsavulohta (G, L)
Sinappimarinointua savustettua makrillia (G, L)
Kokonaisia katkarapuja (G, L)
Skagen (G)

LEIKKELEET

Maksapasteija
Maksamakkara
Painosyltty (G, L)
Lihahyytelö
Kääresyltty (G, L)
Porsaansorkkahyytelöä (G, L)
Savustettua kalkkunanrintaa (G, L)
Joulukinkkua (L)
Savustettua häränrintaa (G, L)

PIKKULÄMMINTÄ

Lihapullia (G, L)
Porsaankylkipaistia (G, L)
Turskapullia
Sandefjord-voikastiketta
Prinssimakkaroita (G, L)
Perunalaatikko (G, V)
Porkkanalaatikko (L, V)

Lanttulaatikko (L, V)
Punakaalia (G, L)
Joulupata; naudanrintaa, possunkylkeä ja
joulumakkaraa
Janssonin kiusaus (G, L)
Lipeäkalamaa lisukkeineen
Herneitä (G, L, V)
Paistettua tuoresuolattua porsaanlihaa (G, L)
Joulukinkkua (L)

KASVISANNOKSET

Apelsiiniporkkanat (G, L, V)
Cole slaw (G, L, V)
Caesarsalaatti lisukkeineen (L, V)
Rosolli (G, L, V)
Sienisalaatti (V)

LISUKKEET

Ruotsalaista sinappia
Mannerströmin sinappia
Etikkakurkkuja (G, L, V)
Omenakompottia (G, L)
Suolakurkkuja (G, L, V)
Makea maalaisleipää
Ohut näkkileipä (L)
Hapankorppuja
Suolattua voita

JUUSTOJA

Juustoruukku (G)
Stiltonjuustoa (G)
Kypsennettyä maustejuustoa (G)
Cheddarjuustoa (G)

JÄLKIRUOKIA

Maltan riisi ja konjakkiluumu-,
karhunmarja- ja mansikkakompottia (G, V)
Hedelmäsalaattia (G, L, V)
Omena- ja Kanelicharlotte
Suklaamousse (G)
Käpykakku
Crème Caramel (G, L)
Puolukkakakkua
Pipareita
Kanelikakkua
Karamellejä, marmelaadeja, suklaatryffeileitä y m
Sokeroituja manteleita, saksanpähkinöitä ja
pekaanipähkinöitä (V)
Kuivattuja luumuja, taateleita (G, L, V)
Hedelmäpöytä (G, L, V)
Jäätelöä ja melba-, kinuski-
ja suklaakastiketta



Leif Mannerströms
JULBUFFÉ

Joulupöytä Cinderellalla
14.12.–26.12.2013

NG LI

G Gluteeniton **L** Laktoositon **V** Kasvisruoka

Valikoimassamme saattaa esiintyä eroavaisuuksia.