

Tiedote 15.9.2017

Viking Line nostaa pohjoismaiset maut kunniaan buffetravintoloissa

Punaisilla laivoilla on jo useamman vuoden ajan panostettu päämäärätietoisesti Pohjoismaiseen makumaailmaan. Luonnollisuus, puhtaus ja Pohjolan ainutlaatuiset maut ovat ruokatrendien aallonharjalla meillä ja maailmalla. Viking Line haluaa osaltaan nostaa Pohjoismaista ruokaa sille kuuluvalla kunniapaikalle. Uuden menukokonaisuuden myötä Itämerellä matkustavat kotimaiset ja kansainväliset turistit pääsevät maistelevaan laadukkaita paikallisruokia ja alueellemme tyypillisiä herkkuja. Uusi buffet on tarjolla Punaisilla laivoilla 15.9. –17.11.2017.

Viking Line käynnisti maaliskuussa 2017 pitkäaikaisen yhteistyön Ruotsin kokkimaajoukkueen kanssa. Syksyn menukokonaisuuteen kokkimaajoukkue kehitti Pohjoismaisen ruokamaailman pohjalta täysin uusia ruokakonsepteja yhdessä Viking Linen ravintolahenkilökunnan kanssa. Uuden buffetin maut ovat kokonaan pohjoismaisia, aina mausteita ja yrttejä myöten. Pohjoismainen keittiö käyttää tyypillisesti sekä suolaisia, että happamia ainesosia. Keskeisiä raaka-aineita menukokonaisuudessa ovat esimerkiksi kalat ja äyriäiset.

Syksyn buffet-menun tärppejä ovat vaikkapa pohjoismainen pesto, akvaviittisilakka etikkamajoneesin, paistetun rukiin ja ruohosipulin kera sekä kantarelli-herkkusienipiiras.

– Haluamme todella Punaisilla laivoilla panostaa laadukkaisiin ruokaelämyksiin. Kehitämme esimerkiksi ravintolakonseptejamme jatkuvasti eteenpäin ja haluamme tuoda vieraillemme uusia ja raikkaita makuja. Pohjoismainen keittiö on tällä hetkellä todella suosittu. Olemmekin erittäin innoissamme voidessamme tarjoilla asiakkaillemme syksyllä täysin pohjoismaisen menukokonaisuuden laivoillamme, kertoo Viking Linen ravintolapäällikkö Bodil Ståhl.

Punaisilla laivoilla on kaikkiaan lähes 40 ravintolaa ja kahvilaa, joiden tarjonta ulottuu perinteisistä buffetpöydistä ja itse paistetuista leivonnaisista aina äyräistarjottimiin, fine dining -ruokailuun ja innovatiivisiin maistelumenuihin. Ruotsin kokkimaajoukkue koostuu kahdestatoista kokista ja kondiittorista, jotka työskentelevät eri ruotsalaisissa huippuravintoloissa. He tähtäävät kapteeninsa Fredrik Anderssonin johdolla seuraavaksi kansainvälisiin Culinary World Cup 2018 ja Culinary Olympics 2020 -kilpailuihin.

Lisätietoja:

Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Marketing Communications,

christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, tiedotuspäällikkö, Corporate Communications,

johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 277 48

Bodil Ståhl, ravintolapäällikkö

Bodil.stahl@vikingline.com, +358 9 12351