

Tema Franska veckor

”OUI” – gastronomisk resa runt Frankrike på Viking Line

Mellan den 11 mars och den 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, dragspelare, mimartister och karikatyrtecknare.

– Under sju vårveckor fyller vi fartygen med det allra bästa från Frankrike. Den franska matlagingskonsten är känd över hela världen, så nu har vi verkligen chansen att kombinera kryssningen med en kulinarisk utflykt till gastronomins hemland, säger Peter Hellgren VD för Viking Line Skandinavien.

”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. Dragspelare underhåller med sina ”squeezeboxar” samtidigt som dråpliga och träffsäkra karikatyrer tecknas medan kunden väntar.



Resenärerna kan delta i en frågesportstävling ombord (ej Rosella) och har chansen att vinna en tre dygns gourmetresa för två personer till Paris och franska vinområden. Tävlingen sker i samarbete med Pamplemousse.

Nya bus är att vänta från den franskinspirerade skeppskatten Ville Viking med kompisarna. De yngre resenärerna får se sina lektrum pyntade i trikolorens tecken och kan bygga bland annat Eiffeltorn med hjälp av ätbara Playmais-majsstänger. Det kommer även att arrangeras memorybingo för barnen. För de lite äldre barnen anordnas en tipsrunda med frågor förknippade till Frankrike.

Mat och dryck

Under temaveckorna erbjuds en specialkomponerad temameny bestående av femton rätter med tillhörande vinrekommendationer i à la carte–restaurangen Food Garden. Se bifogad pdf. (På Viking Grace en mindre specialmeny som komplement till Oscar-menyn). Det finns även en färdig trerättersmeny med *burgundiska vitlökssniglar med persiljesmör och grönsaks-brunoise i savoykål som förrätt, piggyvarsfilé, 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 409 kronor utan dryck och 649 kronor med 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 taxfree-priser.

Taxfree

I taxfreebutikerna finns ett brett urval av ädla drycker såsom champagne, vin, cognac, calvados, armagnac och fransk whisky. På skönhetsavdelningen arrangeras Beauty events med fokus på kända franska parfymers och skönhetsprodukter. Där delar skönhetsexperterna med sig av vårens nyheter inom make-up, hudvård och dofter. Det anordnas även modeshower och provsmakningar i butikerna. Temasortimentet omfattas av många specialprodukter och erbjudanden.

Specialkryssning med minimässa

Med avresa den 14 mars från Stockholm erbjuder Viking Cinderella en kombinerad rom/calvadoskryssning med bland annat provning, föreläsning av Guillaume Drouin (på engelska), minimässa och gemensam trerättersmiddag. Temat för kryssningen är Franska drycker med calvados, cognac, armagnac och fransk whisky.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Helena Kneck, Informationschef Viking Line (Sverige), tel. 08-452 41 00