

Viking Line tar New York-hitten Ramenburger till Sverige

Torsdag den 26 september lanseras Ramenburger, den senaste heta mattrenden från New York, på tioårsjubilerande nöjeskryssaren Viking Cinderella. Den japanskinfluerade hamburgaren med wasabi, chili och nudlar är sommarens stora succé bland amerikanska gourméer som har köat i timmar för att få smaka på innovationen. Viking Line är först ut att erbjuda Ramenburger för den svenska publiken.

Ramenburger som är utvecklad av den kända nudelmästaren Keizo Shimamoto presenterades för första gången den 4 augusti på matmarknaden Smorgasburg i Brooklyn. Sedan dess har intresset för specialiteten bokstavligen exploderat.

I den innovativa tolkningen av en klassisk hamburgare har brödet ersatts med en typ av vetenudelkakor som smaksätts med rikliga mängder wasabimajonnäs. Mellan nudelkakorna läggs sedan i tur och ordning sallad, en rejäl hamburgerbiff, sjögrässallad samt salsa på mango, chili och äpplen. I stället för pommes frites serveras Ramenburger med en rykande het kycklingfond.



– Att vara först om att ta en riktigt kreativ mattrend till Sverige går helt i linje med vår ambition att servera smakrik, spännande och högkvalitativ mat ombord på våra fartyg. Vi tycker själva att Ramenburgern är otroligt god och ser fram emot att få introducera den för våra gäster på Viking Cinderella, säger Bodil Ståhl, restaurangchef för Viking Line.

Ramenburger kommer från och med torsdag den 26 september att erbjudas ombord på Viking Cinderella. Den kostar 150 kronor för vuxna och 70 kronor för barn. Ramenburger serveras även på restaurang Frank's ombord på Viking Grace som trafikerar sträckan Stockholm-Mariehamn-Åbo. Viking Line planerar också för att erbjuda en egen Ramenburger Tuna med grillad tonfisk.

För mer information, vänligen kontakta:

Helena Kneck, Informationschef Viking Line (Sverige) Tel: 08-452 41 49