

VIKING LINE

Ylellinen uutuus Viking Linen à la carte -ravintoloissa – äyriäisbuffet tekee kunniaa Itämeren herkuille”

Viking Linen à la carte -ravintoloihin katetaan juhlikesongin kunniaksi ylellinen äyriäisbuffet, jossa tarjolla on niin hummeria kuin ostereitakin. Kiinnostus mereneläviä kohtaan on kasvanut vuosi vuodelta.

Viking Line tuo laivojensa à la carte -ravintoloihin 12. marraskuuta alkaen runsaan äyriäisbuffetin. Tarjolla on muun muassa hummeria, taskuravun saksia, merirapua, sinisimpukoita ja käsin kuorituista katkaravuista tehtyä skagenia.

”Äyriäisbuffettimme tekee kunniaa Itämeren herkuille, jotka on pyydetty pääosin Ruotsin länsirannikon kalastusalueelta. Äyriäisvati on pitkään ollut yksi à la carte -ravintoloidemme suosituimmista annoksista. Ruotsissa merenelävät ovat tärkeä osa ruokakulttuuria, ja myös suomalaiset matkustajamme ovat niistä kiinnostuneempia vuosi vuodelta”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** kertoo.

”Runsaassa buffetissa pääsee itse kokeilemaan tai keskittymään omiin suosikkeihinsa. Jos äyriäisten syöminen on uusi kokemus, henkilökuntamme opastaa mielellään.”

Äyriäisbuffet on tarjolla vajaan kuukauden ajan loppuvuoden juhlikesongin kunniaksi. Viking Linella uutuudelle ennustetaan suurta suosiota, ja varausta suositellaan tehtäväksi jo ennen matkaa, sillä pikkujoulukausi on laivoilla vilkasta aikaa.

”Tuoreus, upea esillepano ja ripaus luksusta ovat avainasemassa äyriäisbuffetissamme. Buffet rakennetaan houkuttelemaan kaikkia aisteja: äyriäiset lepäävät jääpedillä ja osterit tarjoillaan pöytiin. Buffet näyttää hyvältä – ja maistuu vielä paremmalta,” Janne Lindholm sanoo.

Inspiraationsa uutuus on saanut Birka Gotland -alukselta, jossa vastaava kokonaisuus on Tukholman ja Maarianhaminan väliä risteilevien ruotsalaisten suosikki. Viking Line omistaa Birka Gotlandin yhdessä Gotlandsbolagetin kanssa ja vastaa laivalla ravintolatoiminnasta.

”Eräs tarjoilijamme oli ihastunut Birkan äyriäisbuffetiin ja laittoi minulle viestin: voisimmeko mekin tehdä samanlaisen? Idea jäi kytemään, ja nyt se vihdoin toteutuu”, Janne Lindholm kertoo.

Äyriäisbuffet Punaisilla laivoilla 12.11–7.12.

- Tarjolla kaikissa Viking Linen à la carte -ravintoloissa: Viking Cinderellan Seaview Diningissa, Gabriellan À la Carte & Seafood Barissa, Viking Gloryn Kobbassa ja Viking Gracen Oscarissa.
- Tarjolla hummeria, taskuravun saksia, merirapua, sinisimpukoita merimiehen tapaan, savustettuja simpukoita, käsin kuorituista katkaravuista tehtyä skagenia, ostereita, äyriäiskeittoa, kastikkeita, juustoja ja leipiä. Jälkiruokina kookosparfait, marenkia ja mango-passionliemi.
- Hinnat: äyriäisbuffet ja jälkiruoka 72 €, ennakkoon varattuna 68 €, buffet alkuruokana pääruoan yhteydessä 64 €.

Lisätietoja:

Janne Lindholm, ravintolapäällikkö

janne.lindholm@vikingline.com, puh. +358 400 744 806

Johanna Boijer-Svahnström, viestintäjohtaja
johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Christa Grönlund, viestintäpäällikkö
christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 51