

VIKING LINE

Joulubuffetin ystävät puhuivat: perinteet kunniaan ja lisää makeaa!

Kymmentä eri sorttia sillejä ja silakoita. Laatikoita ja kinkkua niin, ettei varmasti lopu kesken. Jälkiruokia enemmän kuin koskaan! Viking Linen joulubuffetissa vannotaan tänä vuonna perinteiden nimiin, aivan kuten asiakkaat ovat toivoneet.

Joulu saapuu Punaisille laivoille tänä vuonna 21. marraskuuta, jolloin 105 sortin näyttävä joulubuffet katetaan ensimmäisen kerran kaikkien laivojen buffetravintoloihin. Noutopöydän herkuista lähes 80 prosenttia on lähiruokaa: esimerkiksi kinkku ja laatikoiden juurekset tulevat Suomesta ja kalat Pohjoismaista. Joulubuffetista voi nauttia tapaninpäivään 26. joulukuuta asti.

Punaisten laivojen joulupöydän ääreen odotetaan noin viidennesmiljoonaa nautiskelijaa, ja asiakkaiden toiveita on kuunneltu tarkasti menua suunniteltaessa. Juuri sen takia uutuuksia on kehitetty täksi jouluksi hyvin harkitusti.

”Saimme viime vuoden joulubuffetista niin positiivisen palautevyöryn, ettemme lähteneet keksimään pyörää uudelleen. Ihmisille tärkeintä on, että he varmasti löytävät omat suosikkinsa. Totta kai joulupöydän pitää olla näyttävä ja tunnelman oikealla tavalla jouluihin”, Viking Gloryn keittiöpäällikkö **Mikko Martikainen** kertoo.

”Yksi selkeä kehitystoive viime vuoden jouluruokailijoilta kuitenkin tuli: lisää makeaa jälkiruokapöytään. Niinpä katamme mustaherukkaisen metrikakun rinnalle glögi-tuorejuustoleivoksia, tartaletteja, joulukarkkeja, tuoreita hedelmiä sekä tietysti maltanriisiä – ilman sitä ei ruotsalaisten joulu tule.”

Eniten kiitosta asiakkailta keräsivät savulahnamosse sekä herkullisia juustoja ja leikkeleitä sisältävät charcuterie-laatikot. Uutta tänä vuonna on, että lämminsavulohi tarjoillaan pienissä kipoissa sitruunaperunasalaatin päällä, koko leipäpiste on gluteeniton ja leikkelepöytään on lisätty muun muassa ilmakeivattua kinkkua ja salameja.

10 faktaa Viking Linen joulubuffetista

1. Joulubuffet on katettuna kaikilla viidellä laivalla 21.11.–26.12.2025.
2. Punaisilla laivoilla jouluisen noutopöydän antimia on maisteltu jo 1970-luvulta alkaen.
3. Viking Linen joulubuffetissa syö vuosittain lähes 200 000 ruokailijaa.
4. Ruokalajeja on tänä vuonna 105: kaloja ja äyriäisiä lisukkeineen, leikkeleitä ja juustoja, lämpimiä liha- ja kasviruokia sekä jälkiruokia.
5. Erilaisia salaatteja on 15. Noutopöydän salaattifilosofia on muuttunut: salaattisekoitusten sijaan tarjolla on yksittäisiä pääraaka-aineita lisukkeineen, esimerkiksi pikkeloitua kyssäkaalia ja tryffelimajoneesia sekä paahdettuja porkkanoita ja pohjoismaista pestoa.
6. Sillejä ja silakoita tarjoillaan 10 eri tavalla: perinteisten sinappi- ja sipulisillien lisäksi maistellaan esimerkiksi mäti- ja piparjuurisilliä.
7. Kinkkua menee joulubuffetissa noin 6 000 kiloa vuodessa ja lipeäkalaakin lähes 1 700 kiloa.
8. Joululaatikoita on neljää sorttia: peruna, lanttu, porkkana sekä ruotsalaisten suosima janssoninkiusaus. Suomalaiset rakastavat laatikoita, ja niitä kuluu tasaisesti vuodesta toiseen – eniten perunaa.
9. Leipäpisteen kaikki leivät ovat gluteenittomia.
10. Jälkiruokapöytä on poikkeuksellisen runsas: mustaherukka-suklaakakkua, glögi-tuorejuustoleivoksia, karamelli- ja kanelitartalettia, Maltan riisiä ja mandariinia, joulun makeisia, tuoreita hedelmiä, taatelikakkua, piparkakkumacaroneja sekä jäätelöä.

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