

VIKING LINE

Julbordsvännerna har talat: traditionerna i fokus och mer sötsaker!

Tio olika sorters sill och strömming. Lådor och skinka så det garanterat räcker till alla. Fler efterrätter än någonsin! I Viking Lines julbuffé satsar man i år på det traditionella, helt enligt gästernas önskemål.

Viking Lines jul startar i år den 21 november, då den spektakulära julbuffén med sina 105 rätter serveras för första gången i alla fartygens bufférestauranger. Nästan 80 procent av allt gott på buffébordet är närproducerat: till exempel skinkan och rotfrukterna till lådorna från Finland och fisken från Norden. Julbuffén kan avnjutas fram till annandag jul den 26 december.

Ungefär en femtedels miljon matgäster väntas slå sig ner vid Viking Lines julbord, och vi har noggrant lyssnat till kundernas önskemål vid planeringen av menyn. Just därför har nyheterna inför årets jul utvecklats med stor eftertanke.

”Vi fick så mycket positiv feedback på förra årets julbuffé att vi inte ville uppfinna hjulet på nytt. Det viktigaste för folk är att de verkligen hittar sina egna favoriter. Självklart ska julbordet vara imponerande och stämningen kännas riktigt juldig”, berättar Viking Glorys kökschef **Mikko Martikainen**.

”Ett tydligt önskemål fick vi dock från förra årets julbordsgäster: mer sött på dessertbordet. Därför dukar vi i år fram, förutom metertårtan med svartvinbär, även glögg-cheesecake, tarteletter, julgodis, färsk frukt och förstås ris à la Malta – utan det blir det ingen riktig svensk jul.”

Mest beröm från kunderna fick den rökta sikmoussen samt charklådorna med läckra ostar och charkuterier. Nytt för i år är att den varmrökta laxen serveras på citronpotatissallad i små skålar, hela brödstationen är glutenfri och på charkbordet har vi lagt till bland annat lufttorkad skinka och flera sorter av salami.

10 fakta om Viking Lines julbuffé

1. Julbuffén dukas upp på alla fem fartyg 21.11–26.12.2025.
2. Ombord på Viking Line har julbuffé avnjutits ända sedan början av 1970-talet.
3. Nästan 200 000 gäster äter varje år Viking Lines julbuffé.
4. Det finns 105 rätter i år: fisk och skaldjur med tillbehör, charkuterier och ostar, varma kötträtter och vegetariska rätter samt desserter.
5. Det dukas upp 15 olika sallader. Filosofin kring salladsbordet har förändrats: i stället för blandade sallader serveras nu enskilda huvudingredienser med tillbehör, till exempel picklad kålrabbi och tryffelmajonnäs samt rostade morötter och nordisk pesto.
6. Sill och strömming serveras på 10 olika sätt: förutom klassisk senapssill och löksill serveras även exempelvis romsill och pepparrotssill.
7. Det går åt cirka 6 000 kilo skinka per år på julbuffén och nästan 1 700 kilo lutfisk.
8. Det finns fyra sorters jullådor: potatis, kålrot, morot samt den svenska favoriten Janssons frestelse. Finländarna älskar lådor och åtgången är jämn år efter år – med potatislådan i topp.
9. Allt bröd på brödstationen är glutenfritt.
10. Dessertbordet är ovanligt välfyllt: svartvinbär-chokladkaka, glögg-cheesecake, karamell- och kaneltartelett, ris à la Malta och mandarin, julgodis, färsk frukt, dadelkaka, pepparkaksmacarons samt glass.

Tilläggsinformation:

Janne Lindholm, restaurangchef

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

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör

johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 270 00

Christa Grönlund, informationschef

christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 51