Viking Line kattaa joulupöytään haukea, saariston hienoja makuja ja ripauksen luksusta

Kotimaista jouluhaukea kananmunakastikkeella, kermasiikaa ja mustaherukkasilakkaa. Saariston maut saavat entistä enemmän tilaa Viking Linen joulubuffetissa, jossa tarjolla on tänäkin vuonna yli sata sorttia. Jouluaterian kruunaa juhlava uutuus: viiden täytekakun buffet.

Joulu alkaa Viking Linen laivoilla 19. marraskuuta, jolloin yli sata ruokalajia katetaan ensimmäisen kerran The Buffet -ravintoloiden noutopöytiin. Lähes 80 prosenttia joulubuffetin ruoista on lähiruokaa, ja kinkku tulee Suomesta.

Tänä vuonna jouluinen kalapöytä houkuttelee runsaampana ja monipuolisempana kuin koskaan. Uutuuksiin kuuluu kotimainen jouluhauki, joka saa Viking Linen keittiössä uuden muodon terriininä. Se tarjotaan pieninä annoksina kananmunakastikkeen ja herneiden kera. Haukea voi maistella myös kylmäsavustettuna hauenmädin, kapriskreemin ja pikkelöidyn purjon kanssa.

”Hauki on saariston oma juttu, erityisesti kalaliemessä keitetty jouluhauki. Turun saariston kalastajat ovat jo vuosikymmenten ajan toimittaneet hauen tasavallan presidentin joulupöytään. Oli siis jo korkea aika saada se tarjolle myös Punaisille laivoille. Uskon, että noutopöydässämme tämä hieno kala löytää paljon uusia ystäviä”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** sanoo.

Kalapöytä kasvattaa suosiotaan, kinkku kunniapaikalla

Viking Linen joulubuffet nojaa suomalaisiin ja ruotsalaisiin jouluperinteisiin, mutta joka vuosi tarjolle tuodaan myös jotakin uutta. Kalapöydän tutut suosikit, kuten sinappisilakka ja graavilohi, saavat tänä vuonna rinnalleen puolukka-punasipulisilliä, mustaherukkasilakkaa ja kermasiikaa. Kasvisruokien uutuuksia ovat muun muassa pikkelöity kyssäkaali tryffelimajoneesilla sekä paahdettu parsakaali makadamiapähkinöillä.

”Olemme rakentaneet erityisen monipuolisen ja houkuttelevan kalapöydän – kasvaahan kalaruokien suosio vuosi vuodelta. Moni haluaa juhlapäivinäkin valita kevyttä ja terveellistä ruokaa. Lisäksi kala on nykyään yhä useammalle harvinaista herkkua, joten runsas kalapöytä tarjoaa todella vastinetta rahalle ja tuntuu ylelliseltä”, Lindholm kertoo.

Kinkulla, joululaatikoilla ja ruotsalaisten suosikilla janssoninkiusauksella on itsestään selvä kunniapaikkansa joulupöydässä.

”Kinkun suosio on vankkumaton. Sitä otetaan ehkä vain yksi viipale, mutta monelle juuri se tuo joulun tunnelman.”

Viiden kakun buffet kruunaa aterian

Jälkiruokapöydän uutuudeksi Viking Linen keittiötiimi on kehittänyt yhdessä tuusulalaisen pH7-konditorian kanssa kakkubuffetin. Jouluaterian voi kruunata vaikkapa porkkana-tuorejuustokakulla, vadelma-valkosuklaakakulla ja vegaanisella tyrni-vaniljakakulla.

”Täytekakkua on ollut jälkiruokana aiemminkin, ja aina se katoaa nopeasti parempiin suihin. Tällä kertaa päätimme hemmotella asiakkaitamme kokonaisella kakkubuffetilla, joka myös näyttää upealta ja nostaa jouluaterian uudelle tasolle”, Janne Lindholm sanoo.

10 faktaa Viking Linen joulubuffetista

1. Joulubuffet on katettu Viking Linen laivoille 1970-luvulta alkaen. Nykyään viiden Punaisen laivan joulupöytien antimista nauttii vuosittain lähes 200 000 asiakasta.
2. Ruokalajeja on yli sata: kaloja ja äyriäisiä lisukkeineen, leikkeleitä, juustoja, lämpimiä liha- ja kasvisruokia sekä jälkiruokia.
3. Lähes 80 prosenttia joulubuffetin ruoista on lähiruokaa. Esimerkiksi kinkku ja laatikoiden juurekset tulevat Suomesta ja kalat Pohjoismaista.
4. Silliä ja silakkaa tarjoillaan kymmenellä tavalla. Tarjolla on esimerkiksi sinappisilakkaa, puolukka-punasipulisilliä, rapusilliä sekä gubbröraa eli sillikaviaaria.
5. Saaristo maistuu myös leivissä: tarjolla on Ahvenanmaan mustaa leipää, saaristolaislimppua sekä varrasleipää.
6. Salaatteja ja lämpimiä kasvislisukkeita on 25. Valikoimaan kuuluvat esimerkiksi paahdettu palsternakka, BBQ-glaseerattu tofu ja pikkelöity kyssäkaali tryffelimajoneesilla.
7. Kinkkua Punaisille laivoille hankitaan noin 5 000 kiloa. Sillejä ja silakoita valmistetaan yhteensä 3 350 kiloa ja graavilohta 2 700 kiloa.
8. Peruna-, lanttu- ja porkkanalaatikon rinnalla tarjotaan ruotsalaisten suosimaa janssoninkiusausta. Peruna- ja porkkanalaatikko jakavat suosituimman laatikon paikan. Molempia menee noin 3 000 kiloa.
9. Lämpimän pöydän saaristolaishenkinen uutuus on uuniperuna skagenilla. Kansainvälisiä makuja tuovat leikkelepöydän fenkolisalami ja ilmakuivatut lihaherkut.
10. Kakkubuffetin lisäksi jälkiruokana on pikkuleipiä, maltanriisiä, pistaasi-karpalofudgea, joulumakeisia, tuoreita hedelmiä ja 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