Viking Line dukar upp julgädda, skärgårdens utsökta smaker och en gnutta lyx

Finsk julgädda med äggsås, gräddmarinerad sik och svartvinbärssträmming. Skärgårdens smaker får ännu större utrymme på Viking Lines julbuffé, som även i år bjuder på över hundra olika rätter. Som kronan på verket dukar vi i år upp en festlig nyhet: en buffé med fem olika gräddtårtor.

Julen börjar på Viking Lines fartyg den 19 november, då över hundra rätter dukas upp för första gången på bufféborden i The Buffet-restaurangerna. Nästan 80 procent av maten på julbuffén är närproducerad, och skinkan kommer från Finland.

I år är julens fiskbord större och mer varierat än någonsin. Bland nyheterna finns inhemsk julgädda, som i Viking Lines kök får en ny tappning i form av en terrin. Den serveras i små portioner med äggsås och ärter. Gädda finns också som kallrökt, tillsammans med gäddrom, kapriscrème och picklad purjolök.

”Gäddan hör skärgården till, inte minst den traditionella julgäddan som kokas i fiskbuljong. Fiskare i Åbolands skärgård har i årtionden levererat gädda till republikens presidents julbord. Det var alltså hög tid att gäddan också fick ta plats på Viking Lines fartyg. Jag tror att den här fina fisken kommer att få många nya vänner vid vårt buffébord”, säger Viking Lines restaurangchef **Janne Lindholm.**

Fiskbordet blir allt populärare, skinkan behåller hedersplatsen

Viking Lines julbuffé bygger på finska och svenska jultraditioner, men varje år kompletteras den också med nya smaker. Fiskbordets välbekanta favoriter, som senapssträmming och gravad lax, får i år sällskap av sill med smak av lingon och rödlök, svartvinbärssträmming och gräddmarinerad sik. Bland årets vegetariska nyheter finns bland annat picklad kålrabbi med tryffelmajonnäs och rostad broccoli med macadamianötter.

”Vi har byggt upp ett särskilt mångsidigt och lockande fiskbord, eftersom fiskrätterna blir allt populärare för varje år. Många vill välja lätt och hälsosam mat även under julhelgen. Dessutom har fisk blivit en delikatess som allt fler äter ganska sällan. Ett generöst fiskbord ger därför verkligen valuta för pengarna och känns lyxigt”, säger Lindholm.

Skinkan, jullådorna och svenskarnas favorit Janssons frestelse har förstås sina självklara hedersplatser på julbordet.

”Skinkans popularitet är orubblig. Man kanske bara tar en skiva, men för många är det just den som skapar den rätta julkänslan.”

En buffé med fem tårtor är kronan på verket

Som en nyhet på dessertbordet har Viking Lines köksteam tillsammans med pH7-konditoriet i Tusby tagit fram en tårtbuffé. Som en festlig avslutning på julmåltiden kan gästerna bland annat njuta av morots- och färskosttårta, hallon- och vitchokladtårta samt vegansk havtorns- och vaniljtårta.

”Vi har haft gräddtårta på dessertbordet även förr, och den har alltid haft en strykande åtgång. Den här gången bestämde vi oss för att skämma bort våra gäster med en hel tårtbuffé, som dessutom ser fantastisk ut och lyfter julmåltiden till en helt ny nivå”, säger Janne Lindholm.

10 fakta om Viking Lines julbuffé

1. Viking Lines julbuffé har dukats upp ombord sedan 1970-talet. I dag njuter närmare 200 000 gäster varje år av julbordets utbud ombord på Viking Lines fem fartyg.
2. Buffén omfattar över hundra rätter: fisk och skaldjur med tillbehör, charkuterier, ostar, varma kött- och vegetariska rätter samt desserter.
3. Nästan 80 procent av maten på julbuffén är närproducerad. Skinkan och rotfrukterna till jullådorna kommer till exempel från Finland, medan fisken kommer från Norden.
4. Sill och strömming serveras på tio olika sätt. På buffén finns bland annat senapsströmming, lingon- och rödlökssill, räksill samt gubbröra, det vill säga sillkaviar.
5. Skärgården sätter smak även på brödutbudet: här finns åländskt svartbröd, skärgårdslimpa och hålkaka.
6. Det finns sammanlagt 25 sallader och varma vegetariska tillbehör. Bland dem finns rostad palsternacka, BBQ-glaserad tofu och picklad kålrabbi med tryffelmajonnäs.
7. Vi köper in cirka 5 000 kilo julskinka. Sammanlagt tillagas 3 350 kilo sill och strömming samt 2 700 kilo gravad lax.
8. Förutom potatis-, kålrots- och morotslåda serveras även Janssons frestelse, som är särskilt populär bland våra svenska resenärer. Potatis- och morotslådan delar förstaplatsen bland jullådorna. Av vardera går det åt cirka 3 000 kilo.
9. En nyhet med skärgårdskänsla på det varma bordet är bakad potatis med skagenröra. Internationella smaker tillförs av bland annat fänkålssalami och lufttorkade charkuterier.
10. Utöver tårtbuffén bjuder dessertbordet på småkakor, ris à la Malta, pistage- och tranbärsfudge, julgodis, färsk frukt och glass.

Mer information:

Janne Lindholm, restaurangchef
janne.lindholm@vikingline.com, tel. +358 400 744 806

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

Christa Grönlund, kommunikationschef
christa.gronlund@vikingline.com, tel. +358 9 123 51