

Arctic Awakening-säsongen startar den 1 april

Nya våräventyr: Hurtigruten presenterar Lyngenfjorden och en vårmeny

Tromsø, mars 2014 – Från och med april seglar Hurtigruten in i den vackra Lyngenfjorden. Samtidigt får våra gäster njuta av en nykomponerad meny med de bästa råvarorna från kusten. "The Arctic Awakening"-säsongen startar den 1 april och varar till den 31 maj på alla Hurtigrutens fartyg längs den norska kusten.

Ny fjordupplevelse bland vårens resor

"En upplevelse för livet!" Hurtigruten seglar för första gången till vackra Lyngenfjorden, som sträcker sig omkring 85 km in i Troms län. Fjorden omges av de mäktiga Lyngsalpema med sina höga och spetsiga toppar.

– Lyngen är en spektakulär fjord med en viktig historisk bakgrund och med fjordaktiviteter såväl sommar som vinter. Nu kan våra gäster plocka Lyngnräkor medan de seglar förbi stupbranta fjäll som går rakt ner i havet, berättar produktutvecklingschef Vebjørn Jacobsen på Hurtigruten.

Våren är vidunderlig i norr. Gästerna får uppleva tre årstider på en och samma resa samt kontrasterna mellan nord och syd i Norge. På utflykterna ligger huvudfokus på fåglarna som har kommit tillbaka efter sin vistelse i sydligare stråk. I Troms åker vi till exempel på en kajaktur, där vi kommer nära flera sorters sjöfåglar och får uppleva den gryende våren från ett fint perspektiv. Kulinariska delikatesser som färska räkor och stekt torsk tunga är också en del av konceptet "The Arctic Awakening". Gästerna får veta allt om norsk skrei och stockfisk och får själva vara med och rensa fisk och skära torsk tunga ute på däck. Alla aktiviteter leds av lokala fiskare som kommer ombord på fartygen. Hurtigrutens övriga utflykter, som sightseeing i Bergen, Ålesund och Bergen, hundkörning, havsörnsafari, frukost på Nordkap m.m. utgör naturligtvis också en central del av vårprogrammet.

Ny vårmeny:

Den nya vårmenyn introducerar de första "frukterna" i konceptet "Norway's Coastal Kitchen". Den nya säsongsbaserade menyn tar våra gäster närmare de norska matpärlorna och lokal mat från kusten. När vi sätter kurs norrut från Trondheim får gästerna smaka på vårens delikatesser med saltade lammlår från Hellesylt vid Geirangerfjorden och stekt ishavsröding från Sigerfjorden i Vesterålen samt gulløypotatis från Tromsø och renstek från Finnmarken. Allt detta inleds med en förrätt på ost från Aalens gård i Lofoten. På dessertsidan kan vi erbjuda glass på havtorn och akvavit tillagad av ysteriet på Gangstad gård i Nord-Trøndelag och färsk ekologisk ost med bärkompott från Grøndalens gård. Vi kan också bjuda på några traditionella norska populära rätter: restaurangen serverar t.ex. Kvæfjordkaka, en specialitet på maräng, vaniljkräm och mandlar som härstammar från ett litet kafé i Harstad i Vesterålen, eller "Marthe Knipe", en sagopudding med russin och mandlar.

Kvällsmenyn kompletteras av en annan nyhet. Till varje rätt rekommenderar vi ett speciellt vin från den exklusiva vinmenyn – optimalt anpassat efter rätten och dess ingredienser.

För att fira invigningen av Lyngenfjorden har vi sänkt priset på avgångar i april:

- Arktiska Vildmarksupplevelser - 2-dagars resa utan måltider i insideshytt, Kirkenes–Tromsø från **1 495,-**
- Vildmarksupplevelser och magiska Lofoten - 4-dagars resa inkl. frukost i insideshytt, Kirkenes–Trondheim från **4 195,-**
- Tre årstider på en resa - 6-dagarsresa inkl. helpension i insideshytt, Kirkenes–Bergen från **7 095,-**

Petra Sestak
International PR Manager
Tel. 0047/90 5524 22

Jacob Trampe Broch
Marketing Manager Nordic
Tel. 0047/948 73 130

Om bolaget:

Hurtigruten ASA är originalkryssningen längs kusten sedan 1893. Bolaget transporterar gods, passagerare och turister till 34 hamnar längs den unika norska kusten mellan Bergen och Kirkenes – varje dag, året om. Hurtigrutens upptäcktsfartyg MS Fram seglar i Antarktis, i Europa, på Spetsbergen och kring Grönland.