

Pressmeddelande 2013-05-16

Närproducerad meny till sjöss hos Birka Cruises

Matupplevelsen på kryssningen når nya dimensioner när Birka Cruises lägger om sin köksstrategi och satsar stort på närproducerade råvaror och säsongsanpassade menyer.

– 42 % av våra gäster tycker att det viktigaste vid ett restaurangbesök är att man serveras lokala råvaror. Det visar en nyligen genomförd undersökning och är något vi vill skriva under på, säger Sandra Miller Kinge, Marknads- och kommunikationschef på Birka Cruises.

När Birka Cruises inledde ett nytt samarbete med stjärnkocken Fredrik Eriksson vid årsskiftet påbörjades ett stort arbete med att se över kökets inriktning. Resultatet är en meny som anpassas efter säsongens råvaror och gärna närproducerade sådana i så stor utsträckning som möjligt.

– Våra gäster sätter stort värde på matupplevelsen och den nya köksstrategin blir en garant för hög kvalitet, variation och upplevelse. Att handla närproducerat stöttar vi av flera skäl, inte minst för miljö och kvalitet, säger Sandra Miller Kinge.

Som ett led i den nya inriktningen har Birka Cruises just inlett ett långsiktigt samarbete med Skärgårdskött, som inledningsvis levererar kött till restaurangerna ombord.

– Det känns lyxigt att kunna servera kött till våra gäster som kommer från djur som får beta fritt utomhus utan stress. Det ger ett mörkt och gott kött. Först ut på menyn är Skärgårdsburgaren och Skärgårdstallriken, säger Markus Nordin, Köksmästare på Birka Cruises.

Skärgårdsburgaren kan ses som ett svar på den heta hamburgertrend som råder nu, åtminstone i Stockholm. Extra saftig nötfärs toppad med grönpeppardressing och omsluten av ett specialbröd bakat på potatismjöl gör Skärgårdsburgaren till något utöver det vanliga. Brödet känns igen från en av de hetaste hamburgerrestaurangerna i Stockholm där just brödet har fått stor uppskattning. Skärgårdstallriken är en annan nyhet på menyn där Fredrik Eriksson har komponerat tre små rätter helt och hållet gjorda på lokala råvaror från skärgården.

Även när det gäller dryck och bröd finns det närproducerade alternativ. På kryssningen serveras sedan början av året lokalt producerade drycker gjorda på ekologiska råvaror från Norrtelje Brenneri. Och i vår lanserar Birka Cruises ett nytt hårdbröd tillsammans med Vilmas Knäcke - "Birkas Knäcke" gjort på ekologisk surdeg.

– Självklart spänner den här inriktningen över hela köket. Det är en långsiktig process som vi har rivstartat nu i vår. Väldigt roligt tycker vi och det ska bli spännande att se hur våra gäster tar emot det, säger Sandra Miller Kinge.

För mer information kontakta:

Sandra Miller Kinge, Marknads- och kommunikationschef, tel: 08-694 72 30,

e-post: press@birka.se

Se även: www.birka.se/mat-dryck/skargardsburgaren/, www.skargardskott.se

Om Birka Cruises

Birka Cruises, ett bolag i Eckerökoncernen, bedriver sedan 1971 passagerartrafik från Stockholm. Rederiet gör dygnskryssningar med fartyget Birka på turen Stockholm-Mariehamn-Stockholm alla dagar i veckan. Sommartid går även långkryssningar till olika destinationer runt Östersjön. Under sommaren 2013 anlöper fartyget Visby, Bornholm, Gdynia och Köpenhamn. Kryssningsverksamheten är miljöcertifierad enligt ISO 14001. Mer information finns på www.birka.se.