

Fira jul ombord på de röda båtarna

Viking Line räknar med närmare 180 000 julbordsbesök i år!

Viking Line räknar med att servera julbord till närmare hundraåttiotusen personer i år. De dignande julborden öppnar den 18 november på alla rederiets sju fartyg och dukas inte av förrän annandag jul, då årets julkryssning återvänder till Helsingfors. Och i taxfree finns det både mjuka och hårda klappar.

- Fler och fler väljer att fira julfest eller "lilla-jul" till sjöss och många har bokat sin julaftonskryssning redan. Ombord kan man kombinera julbord med förmånlig julhandel i taxfreeaffären, från märkeskläder, smycken och dofter till glögg och julchoklad, säger Christa Blomqvist, informatör på Viking Line.

Julbord serveras i Viking Buffet- restaurangerna på samtliga avgångar från 18/11 till 26/12 och rederiets köksmästare har lagt stora beställningar för att möta efterfrågan. Närmare 180 000 julbordsätande passagerare kommer att dela på totalt 11 ton julsinka, 8 ton lutfisk, 9 ton gravad och kallrökt lax samt 4 ton sill under november och december. Denna jättefest avrundas med bland annat tre ton ost och ett ton med pepparkakor och sötsaker såsom ischoklad, marmelad, tryffel och brända mandlar (Brunbergs, Borgå och Solberga, Sverige). Förutom traditionella finska rätter såsom rosoll, potatis- och kålrotslåda kompletteras bordet med svenska rätter som köttbullar, revbensspjäll, julkorv och Janssons frestelse. Till maten serveras både julmust och svagdricka. Nytt för i år är **Årets sill i Sverige** "Purjolök och svartpeppar" (utsedd av expertjury med Peter Harryson i spetsen). För varje burk går 1 krona till Sjöräddningssällskapets arbete för ökad säkerhet till sjöss. Som vegetariska alternativ erbjuds bl.a. sallad på spelt från Malmgård i Finland, en gård som varit i släkten Creutz ägo sedan början av 1600-talet och har specialiserat sig på ekologiskt jordbruk. En annan nyhet i sortimentet är sötpotatislåda gjord på batat.

Viking Line tar ansvar för miljön genom att följa det svenska miljöstyrningsrådets lista om hållbart fiske. Därför serveras inte rökt ål på julbordet och till lutfisken köps cirka 8000 kg långa som är fiskad på grönlistade områden ex runt Island och Färöarna. I stället för ål serveras rökta laxfenor.

Pressrelease



Stressfri julkryssning med M/S Gabriella

Glöm all stress och fira julen ombord istället! På julafton avgår M/S Gabriella på en tvådygnskryssning till Stockholm med avgång kl. 15 på julafton. Ombord väntar ett färdigt dukat bord med julens alla delikatesser varvat med program, lekar och trevlig samvaro. På juldagsmorgonen finns det möjlighet att besöka julmässa i Finska kyrkan i Gamla Stan, mittemot Kungliga Slottet. Finska församlingen i Stockholm erbjuder finskspråkig julmässa på juldagen och gudstjänsten börjar kl. 11.00 svensk tid (kl. 12.00 finsk tid). Kyrkan är inom ca. 30–40 min promenadavstånd från båten.

Tidtabell:

- *Avgång från Helsingfors 24.12 kl. 15:00*
- *Ankomst till Stockholm 25.12 kl. 10:00 (finsk tid)*
- *Avgång från Stockholm 25.12 kl. 16:15 (finsk tid)*
- *Ankomst till Helsingfors 26.12 kl. 13:00*

I julkryssningen ingår kryssning i vald hyttkategori samt tillhörande måltidspaket:

- *Välkomstglögg*
- *Julbuffet inklusive måltidsdrycker på julafton*
- *Juldagsbrunch*
- *Festbuffet inklusive måltidsdrycker på juldagen*
- *Frukost annandag jul*

Julprogram arrangeras ombord, t ex allsång, lekar och annat skoj. För dansmusiken står det populära dansbandet Charlies.

Bilen med!

Det är även möjligt att ta med sin personbil. Bildäcket fungerar som parkeringsplats under kryssningen. Pris för personbil 30 € t/r, bokas på förhand.

(Köp tidigt -rabatt: Bokar och betalar man resan senast den 3.12.2011 får man 25 % rabatt på hyttpriset!) För mer information om Viking Lines julutbud, gå in på:

<http://www.vikingline.fi/kryssningar/temakryssningar/julkryssning.asp>

Tilläggsinformation:

Christa Blomqvist, informatör, tel: 09-123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, informationschef, tel: 018-27748