



MEDIENINFO

Mai 2021

Oceania Cruises hebt Service und Kulinarik-Erlebnisse auf ein neues Level

Reederei enthüllt erste Neuerungen im Rahmen des OceaniaNEXT-Programms

Wiesbaden – 14. Mai 2021. Noch exklusivere kulinarische Erlebnisse und ein weiter verbessertes Serviceniveau – das sind die ersten von zahlreichen, flottenweiten Neuerungen im Rahmen des OceaniaNEXT-Programms, die die internationale Reederei bekannt gegeben hat. Beginnend mit der Marina, die ab August wieder zu unvergesslichen Reisen aufbrechen wird, dürfen sich Gäste an Bord auf kreative, neue Gerichte der „Feinsten Küche auf See“ freuen. Hinzu kommt ein nochmals höheres Servicelevel, das durch zusätzliches Personal und ein neues elektronisches Bestellsystem ermöglicht wird. Auch auf den restlichen fünf Flottenmitgliedern werden diese angehobenen Standards Einzug halten und für ein noch nie dagewesenes Oceania Cruises-Erlebnis sorgen.



Gericht „Across the Mediterranean Sea“ ©Oceania Cruises | Toscana Menü ©Oceania Cruises | Lasagnette ©Oceania Cruises

„Die OceaniaNEXT-Neuerungen intensivieren nicht nur das Gästelerlebnis, sie verdeutlichen auch die Kreativität und Leidenschaft unseres Teams, einzigartige und unvergessliche Erlebnisse zu schaffen“, sagte Bob Binder, Präsident und CEO bei Oceania Cruises. „Mit dieser ehrgeizigen Markeninitiative werden wir jede Facette des Gästelerlebnisses von Oceania Cruises auf ein neues Level heben. Von durchdachten, neu konzipierten Menüs über ein verbessertes Serviceniveau bis hin zur Neugestaltung unserer sechs Schiffe werden die Gäste feststellen, dass das Oceania Cruises-Erlebnis besser ist als je zuvor“, fügte Binder hinzu.

Auf diese Weise erlebt der Gast einmal mehr die Hingabe zu erstklassiger Küche – ob bei einem legeren Snack oder beim exklusiven und auf See einmaligen Dom Pérignon Erlebnis an Bord der Marina und

Riviera.

The Grand Dining Room – neue Vorspeisen, Hauptgerichte und ein abwechslungsreicher Sonntagsbrunch

Mehr als zwei Dutzend neuer und kreativer Gerichte haben es auf die Abendkarte des The Grand Dining Rooms geschafft. Zu den neuen Vorspeisen gehören ein Panna Cotta aus Fior di latte-Mozzarella mit Auberginen-Stiletto und gebratene Focaccia sowie eine karamellisierte Foie Gras, begleitet von einer mit Wein aus dem Loire-Tal getränkten Aprikose. Die Hauptgerichte reichen vom Französischen Seeteufel mit einer Safran-Tomaten-Cognac-Sahne-Sauce und Wildreis bis hin zum herzhaften Kalbfleisch-Piccata mit süßsaurer Zitronensauce, glasierten Perlzwiebeln und Pariser Kartoffeln.

Weitere Highlights aus dem neuen Menü:

- Steinpilz-Risotto
- Knusprige, mediterrane Gemüse-Tarte mit Balsamico-Zwiebelkompott
- Geschmorter Black Cod (Kohlenfisch), Meeresfrüchte-Emulsion, gefüllte Calamari und grünes Erbsenpüree
- Gegrillte Hochrippe mit rustikalem Gemüseauflauf
- Getrüffeltes Carnaroli-Risotto mit geräuchertem Ricotta
- Hummerschwanz mit Rémy-Martin-Cognacsauce und Pilaw

Der Sonntagsbrunch im The Grand Dining Room ist ein elegantes und dennoch entspanntes Kulinarik-Erlebnis. Die neue Speisekarte wurde sorgfältig zusammengestellt und bietet nun eine vielfältigere Auswahl an internationalen Gerichten sowie ein größeres Angebot an gesunden Alternativen. Zu den Highlights gehören eine neue asiatische Nudel-Bar, eine Gourmet-Taco-Ecke, eine Smoothie-Theke sowie eine Pasta-Station und eine noch variantenreichere Rohkost- und Gemüsebar.

Toscana – Abendkarte mit 21 neuen Gerichten

Raffiniert, romantisch und mit einem einzigartigen, modernen Flair – das Restaurant Toscana hat sich auf die intensiven und rustikalen Aromen Italiens spezialisiert. Die meisterhaft zubereiteten Gerichte werden auf elegantem, individuell gestaltetem Versace-Porzellan angerichtet und verkörpern die kulinarische Essenz der Toskana. Im Rahmen des OceaniaNEXT-Programms hat die Speisekarte des Restaurants 21 Neuzugänge erhalten, darunter:

- Sformatino di Peperoni – gebratener Paprikaflan mit cremiger Parmesan-Sauce
- Zuppa Fagioli – Weiße Bohnensuppe mit Würstchen und Paprika
- Tagliolini Carbonara – Tagliolini mit Pancetta und Eigelb-Parmesan-Sauce
- Agnello Arrosto – Gefülltes Lammkarree mit würziger Soppressata-Salami
- Il Tiramisú ai Frutti di Bosco – Tiramisu aus roten Beeren mit Mascarponecreme
- Tortino di Cioccolata – Schokoladen-Lavakuchen mit sizilianischer Blutorangensauce

The Terrace Café und Waves Grill – größere Auswahl und Vielfalt

Das allseits beliebte Terrace Café hat sein Mittagsangebot erweitert und bietet zukünftig auch regionale Fisch- und Fleischspezialitäten aus den bereisten Destinationen an. Im Waves Grill kommen Gäste in den

Genuss frisch zubereiteter Poke Bowls. Die beliebten Salate werden an einer speziellen Station auf Bestellung zusammengestellt und vereinen Aromen aus der ganzen Welt, darunter Japan, Indien, Südostasien, der Nahe Osten, das Mittelmeer, Nordafrika, Frankreich, die USA und Mexiko.

Neue Canapé-Auswahl am Abend und erhöhtes Servicelevel

Sie sind eine beliebte Tradition an Bord der Schiffe von Oceania Cruises: die köstlichen Canapés, die nach einem spannenden Tag voller Entdeckungen in den Lounges und Bars kredenzt werden. Gäste erwartet nun eine noch größere Auswahl der kleinen Meisterwerke, die an die exquisiten Gerichte im The Grand Dining Room erinnern. Im Rahmen der verbesserten Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen der Reederei wird die Canapé-Auswahl individuell am Tisch serviert. Gäste in den Penthouse-, Oceania-, Vista- und Owner's-Suiten haben zusätzlich die Wahl zwischen veganen California Rolls, einer Mezze-Platte und einer Taco-Triologie.

Die OceaniaNEXT-Neuerungen umfassen auch den Servicelevel an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe – so ermöglicht eine Kombination aus mehr Personal und der Implementierung eines neuen elektronischen Bestellsystems die Steigerung der Servicequalität. Das neue System sorgt für fließende Übergänge bei der Bestellaufnahme, beim Ablauf des Speisen- und Getränkeservices und beim Nachdecken von Tischen, sodass sich das Restaurantpersonal auf den erstklassigen Service konzentrieren kann, für den die Reederei bekannt ist.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 222 23 300 sowie online unter www.OceaniaCruises.com.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises ist eine weltweit führende Kreuzfahrtreederei, die den Fokus auf exzellente Kulinarik sowie die Reiseziele legt. Die Flotte umfasst sechs kleine luxuriöse Kreuzfahrtschiffe mit persönlichem Ambiente für je 684 beziehungsweise 1.250 Gäste. Sie bieten ein unvergleichliches Urlaubserlebnis mit der „Feinsten Küche auf See“ sowie Reiserouten zu vielen interessanten Häfen rund um den Globus. Oceania Cruises bringt seine Gäste zu über 450 Zielen in der ganzen Welt – darunter in Europa, Alaska, Asien, Afrika, Australien, Neuseeland, Neuengland, Kanada, Bermuda, der Karibik, dem Panamakanal, Tahiti und im Südpazifik. Auch 180-tägige Weltreisen befinden sich im Programm. Zwei weitere Schiffe der Allura-Klasse für jeweils 1.200 Gäste sind derzeit in Auftrag und sollen 2023 und 2025 an die Reederei ausgeliefert werden.

OceaniaNEXT steht für eine umfassende Reihe von inspirierenden Verbesserungen. Der Umbau der Regatta-Klasse markierte den Anfang von aufregenden Projekten, die in den Jahren 2018, 2019 und darüber hinaus folgten. Diese ehrgeizige Markeninitiative hat alle Facetten des Oceania Cruises Gästelerlebnisses auf ein neues Niveau gehoben. Mit durchdachten, neuen Speiseerlebnissen und Menüs werden Gäste zudem die „Feinste Küche auf See“ neu genießen und sich dazu an Bord der persönlichen und luxuriösen Schiffe verwöhnen lassen sowie ihren Horizont durch intensive Erkundungstouren bereichern.

Zudem hat Oceania Cruises zwei neue Kreuzfahrtschiffe der Allura-Klasse bei der italienischen Werft Fincantieri S.p.A. bestellt. Diese werden in den Jahren 2022 und 2025 ausgeliefert und jeweils rund 1.200 Gästen Platz bieten.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Stefanie Mehlhorn

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Tel.: +49 (0)6102 36 66-0 | Mobil: +49 (0) 151 624 377 06

E-Mail: smehlhorn@noblekom.de

