



MEDIENINFO

Dezember 2021

Oceania Cruises stellt vier neue, private Dining-Erlebnisse vor

Vielseitige, kulinarische Entdeckungsreisen im Privée an Bord der Marina und Riviera

Wiesbaden – 1. Dezember 2021. Im Rahmen des flottenweiten OceaniaNEXT-Programms präsentiert Oceania Cruises im nächsten Schritt vier neue Kulinarik-Erlebnisse im Privée, das private Speisezimmer an Bord der Marina und Riviera. Gäste der internationalen Reederei können ab sofort aus einem neuen Degustationsmenü, einem Menü mit Weinbegleitung, dem Best of Oceania Cruises Menü sowie dem Executive Chef Menü wählen. Die vier Optionen erweitern das Angebot um das bestehende Best of Polo & Toscana Menü.

„Als weltweit führende Reederei im Bereich Kulinarik erfinden sich unsere Teams stetig neu und kreieren außergewöhnliche Kompositionen,“ sagt Bob Binder, Präsident und CEO von Oceania Cruises. „Im Laufe der Zeit hat das Privée einen fast schon legendären Status erreicht und ist bei unseren Gästen sehr gefragt. Diese suchen nicht nur nach neuen, sondern auch nach besonderen Genussmomenten, die ihr Reiseerlebnis an Bord noch exklusiver machen.“

Das Privée bietet eines der exklusivsten Dining-Erlebnisse auf See und kann für eine Gesellschaft von bis zu zehn Gästen pro Abend reserviert werden. Den gebührenden Rahmen für die außergewöhnliche kulinarische Entdeckungsreise schafft der aufwendig dekorierte maßgefertigte Tisch des berühmten US-Architekten Dakota Jackson, der von einem goldenen Kronleuchter der italienischen Manufaktur Venini perfekt in Szene gesetzt wird.



© Oceania Cruises

Degustationsmenü

- Amuses-Bouches
- Soufflé au Fromage | Käsesoufflé
- Risotto de Homard | Hummer-Risotto
- Bar en Croûte et Sauce Beurre Blanc | Seebarschfilet in Blätterteigkruste gebacken mit Beurre Blanc
oder
- Filet de Bœuf Rôti, Sauce Périgourdine | Gebratene Rinderlende mit Foie Gras und Trüffelsoße
- Brie de Meaux aux Noix et Laitue | Brie de Meaux in Nusskruste mit Salatherzen
- Mille-Feuilles aux Framboises | Himbeer-Mille-Feuille am Tisch zubereitet
- Petits Fours

Beispiel für ein Executive Chef Menü:

- Amuses-Bouches
- Kartoffelrösti, Servuga-Kaviar, Wodka-Limetten-Creme
- Maine Lobster Ravioli, Frühlingsgemüse, Basilikumschaum
- Gebratener Teriyaki-Kohlenfisch mit Sesam-Togarishi-Kruste
- Rinderlende mit Parmesankruste, Mole Negro Demi-Glace, getrüffeltes Grießgnocchi, glasierter Butternusskürbis
- Chocolate Cecile
- Petits Fours & Macarons

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 2222 3300 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.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Stefanie Mehlhorn | Anett Wiegand

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 624 377 06 | +49 (0) 175 925 523 9

E-Mail: smehlhorn@noblekom.de | awiegand@noblekom.de

