



Sie spiegelt den Beginn eines neuen Zeitalters wider und verkörpert alle Merkmale geschätzten Kreuzfahrterlebnisses von Oceania Cruises. Vista das neueste Flottenmitglied der internationalen Reederei wird das erste von zwei neuen Schiffen der Allura-Klasse sein und Platz für 1.200 Gäste bieten. Das damit siebte Boutique-Schiff von Oceania Cruises wird im Frühjahr 2023 auf Premierenfahrt gehen, gefolgt von einem Schwesterschiff im Jahr 2025.

Neben der "Feinsten Küche auf See" und einer besonders hohen Servicequalität (Crew-Passagier-Verhältnis von 1/1,5) verfügt die Vista über ein warmes und einladendes Ambiente. Großzügige Badezimmer mit Regenwalduschen, edle Polster und Möbel, hochwertige Kunst sowie eine durchdachte und ansprechende Raumgestaltung gehören zum Design-Konzept. Eine von vielen Besonderheiten ist die eigene Veranda, über die alle Kabinen, Suiten und Penthouses verfügen und so traumhaften Meerblick einen ermöglichen.

Die ersten Reisen der Vista werden ab dem 15. September 2021 zur Buchung freigeschaltet.





Seite 3

ÖFFENTLICHE BEREICHE

Seite 9



DIE FEINSTE KÜCHE AUF SEE



Seite 16

**SUITEN & KABINEN** 

Seite 21

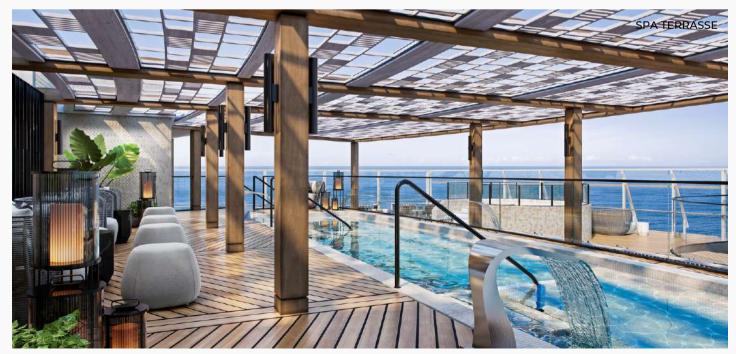


**ROUTEN** 



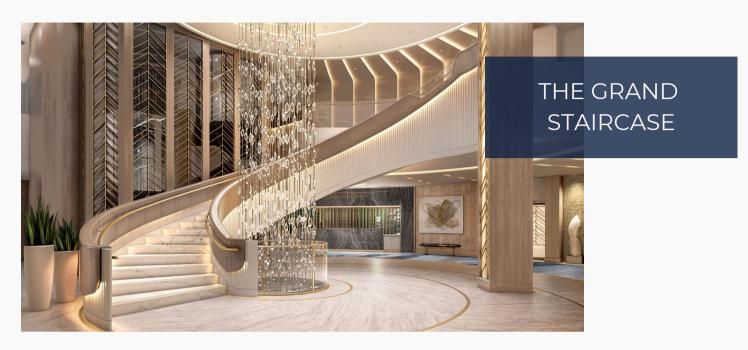
# ÖFFENTLICHE **BEREICHE**





# **GLANZVOLLE AUSSICHTEN**

Eine imposante Säule aus Kristall, eine lichtdurchflutete Lobby, ein in Naturtönen gehaltenes Pool Deck sowie die The Grand Lounge mit ihrer glamourösen Atmosphäre zählen zu den Highlights der öffentlichen Bereiche an Bord des neuen Flottenmitglieds



Sie ist ein ikonisches Element der Marke Oceania Cruises und gleichzeitig der Ort, wo jede Kreuzfahrt beginnt: Die geschwungene Freitreppe an Bord der Vista wird über schlanke Kurven und elegante Details verfügen. Eine imposante Säule aus Licht und Kristall bildet das Zentrum und ist gleichzeitig der Blickfang des Raums.



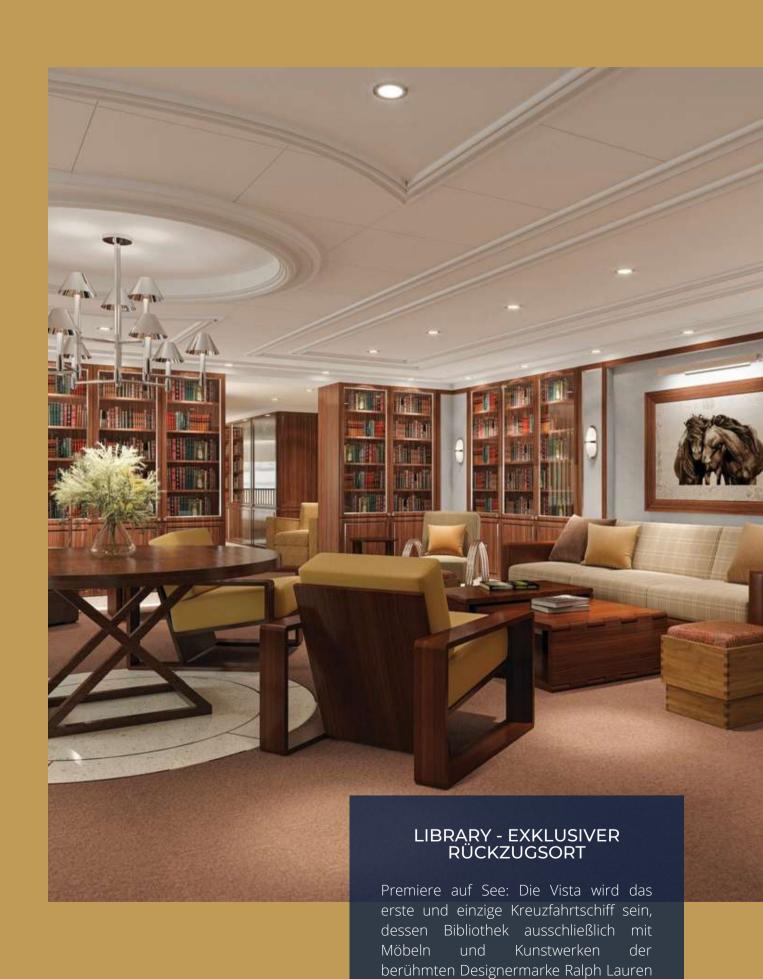
Raffinesse, Glamour und Eleganz bilden die Kulisse für einen außergewöhnlichen Abend in der neugestalteten **Martinis Bar**. Zwischen schimmernden Glaswänden laden gemütliche Sitzecken zum Genießen des berühmten Cocktails ein, während speziell angefertigte Beleuchtungselemente das Herz der Bar in einen warmen Glanz tauchen.



Mit modernen Lichtelementen, klaren Linien und Goldtönen in allen Nuancen erinnern die beguemen Sitzbereiche der The Grand Lounge an einen privaten Club. Ob zum Aperitif vor dem Abendessen oder für einen Digestif zum Ausklang eines unvergesslichen Tages - The Grand Lounge ist der ideale Ort zum Austausch mit Mitreisenden.



Goldene Aussichten warten auch im neuen Casino der Vista. Vor allem mit Glanz bestechen der edle Spielsalon und die dazugehörige Bar ihre abendlichen Gäste. Inmitten eines raffinierten Designs, das vom Jugendstil inspirierte Akzente vereint, können sich im Roulette oder anderen Glückspielen üben oder auf einen Drink zurückziehen



Home ausgestattet ist.

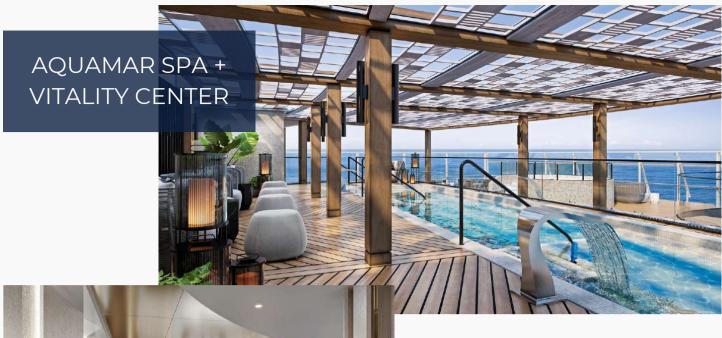


Horizons Im neuen sorgen bodentiefe Fenster für weitläufige 180-Grad-Ausblicke sowie moderne Muster für eine offene Atmosphäre. Wer möchte, kann sich beim Afternoon Tea über die neuesten Reiseerlebnisse austauschen, der Live-Musik lauschen oder einfach nur die Aussicht genießen.





Ein Spiegelbild der umgebenden See und der perfekte Rückzugsort – das Pool Deck an Bord der Vista beeindruckt durch eine Vielfalt an Strukturen und Naturtönen. Moderne Beach-Club-Cabanas laden zum Ausruhen ein, während das blaue Wasser des Pools für Erfrischung sorgt.



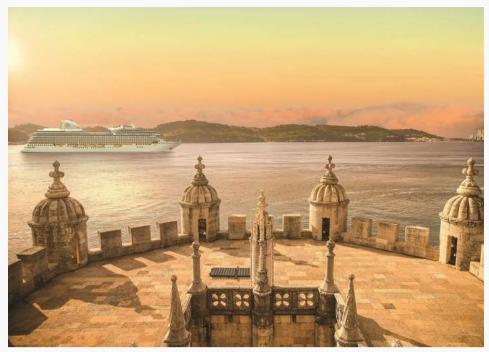


Das Aquamar Spa + Vitality Center von Oceania Cruises gehört ganzheitlichsten Spas und Wellness-Konzepten auf See und widmet sich dem persönlichen Wohlbefinden der Gäste. Finladende Behandlungsareale. hochmoderne Workout-Bereiche Räume für Personal-Trainings sowie ein weitläufiger neuer Salon und Barbershop sorgen für ein rundum Sorglos-Gefühl. Die zugehörige Spa-Terrasse mit weitläufigem Meerblick lädt dazu ein, die Seele baumeln zu lassen.

# DAS GANZHEITLICHSTE SPA- UND WELLNESS-PROGRAMM AUF SEE

Null Verzicht und 100 Prozent Genuss - das steht hinter dem Wellness-Konzept von Oceania Cruises. Die Leistungen umfassen alle Wellness-Bereiche von ganzheitlich erholsamen Körperbehandlungen über gesunde Vital-Gerichte bis zu entspannenden Erlebnissen an Land. Das Aquamar Spa + **Center** ist eine konsequente Vitality Weiterentwicklung der Säulen der Marke Oceania Cruises: "Feinste Küche auf See", und faszinierende Reiseziele luxuriöse Boutique-Schiffe mit persönlichem Ambiente.

Zu den beliebtesten Angeboten zählen die Wellness-Discovery-Touren. Dabei enthüllen die Destinations-Experten der Reederei uralte Wellness-Geheimnisse von Kulturen auf der ganzen Welt. So können Gäste beispielsweise während einer Bootsfahrt auf einer historischen Reisbarke aus Holz auf Bangkoks ruhigem Fluss Chao Phraya die wohltuende Wirkung einer Fußreflexzonenmassage erleben. Der sanfte Druck eines traditionellen Reflexologen auf bestimmte Stellen des Fußes, die mit Organen und Körperfunktionen korrespondieren, erzeugt Entspannung und Schmerzlinderung.











# **DIE FEINSTE** KÜCHE **AUF SEE**

# DIE FEINSTE KÜCHE AUF SEE

Insgesamt zwölf Gourmet-Treffpunkte sorgen an Bord des Schiffs für Genussmomente – darunter zwei neue Restaurants, ein Speisebereich und eine hauseigene Bäckerei, die auf der Vista Premiere feiern.



Ember ist das neueste Mitglied der Restaurantfamilie von Oceania Cruises und kombiniert originelle amerikanische Kreationen mit beliebten Klassikern. In einem stylischen Diner-Ambiente können Gäste mittags und abends Köstlichkeiten wie geschmorte Querrippe auf Polenta, gegrillten Schwertfisch mit Spargel, Krabbenküchlein mit pikanter Aioli oder einen gemischten Salat mit geräuchertem Hähnchen genießen.

Auch die Aquamar Kitchen wird erstmals an Bord der Vista eröffnen und verbindet Gaumenfreuden Wellness. Ob überzeugter Genießer oder bewusster Flexitarier – das neue Restaurant bietet eine bunte Vielfalt gesunden an Gerichten. Die Frühstücksauswahl umfasst gepresste Rohkostsäfte und Superfood-Smoothies, herzhaftes hausgemachtes Müsli und Avocado-Toasts, Bio-Power-Bowls und schmackhafte Wraps. Mittags reicht das Angebot von langsam gegarten Bio-Lachs mit Quinoa-Tabouleh und Zitronen-Tahini über



Gelbflossen-Tacos mit Weißkohlsalat bis hin zum knusprigen Hähnchen-Sandwich auf einem frisch gebackenen Vollkornbrötchen.





The Grand Dining Room ist die luxuriöse Grande Dame der kulinarischen Welt von Oceania Cruises. Gäste genießen hier ihr Abendessen in einem prächtigen Raum. Zu der Vielzahl an kontinentalen Gerichten auf der etablierten Speisekarte gesellen sich nun weitere Optionen, eine Auswahl von Jacques unverkennbaren Klassikern sowie ein brandneues Degustationsmenü des Chefkochs. Die täglich wechselnden Menüs umfassen mindestens zehn Vorspeisen, Suppen und Salate sowie zehn Hauptgerichte und gesunde Optionen aus der Aquamar Vitality Cuisine.





Im **Polo Grill** kommen die Restaurantbesucher in den Genuss des ultimativen Steakhouse-Erlebnisses. Das Interieur mit maßgefertigten Tischlerarbeiten und weißen Leinentischdecken sorgt zusammen mit den in schwarz gekleideten Kellnern für das perfekte Ambiente. Gekrönt wird dies mit Gerichten aus erstklassigem, 28 Tage trocken gereiftem Black Angus USDA Prime Beef, das genauso zu den Klassikern auf der Speisekarte gehört wie gegrillter Schwertfisch oder ganzer, gratinierter Maine Hummer.



Die Ruhe und Harmonie, die das Red Ginger ausstrahlt, spiegeln sich auch in den Feinheiten der panasiatischen Gerichte wider. Die kreativ zusammengestellten thailändischen, koreanischen, und malaysischen japanischen Spezialitäten entfalten eine Komposition aus würzigen, pikanten und süßen Aromen. Die Vielfalt der Gerichte reicht von einem Salat aus würzigem Entenbraten und Wassermelone mit Cashewnüssen, Minze und Thai-Basilikum über malaysisches Penang-Rindfleisch mit und Paratha-Roti Kokosnussreis (indisches Fladenbrot) bis hin zu thailändischem Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Auberginen, Pilzen und Basilikum in grüner Currysauce.



Mit einem Design aus mundgeblasenem venezianischem Glas, Carrara-Marmor Chianina-Leder hebt das Toscana die Küche dieser Region Italiens auf ein neues Level. Viele der hier gekochten Rezepte entstammen den Familientraditionen des italienischen Küchenteams. Die meisterhaft zubereiteten Speisen werden auf elegantem, individuell gestaltetem Porzellan serviert und verkörpern die Essenz der Toskana. Ein Carpaccio vom Tintenfisch mit Champagner-Vinaigrette findet sich ebenso auf der Karte wie Timbale von Artischocken und Parmesan mit schwarzer Trüffelsauce. Aber auch klassische Gerichte wie handgerollte Gnocchi mit Pesto, ein Risotto mit Hummermedaillons und Schalotten oder gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sorrent-





ungezwungenes Kulinarikerlebnis - sei es im üppig ausgestatteten Innenbereich oder im Freien an einem der schattigen Tische auf der stilvollen Terrasse. Zum Frühstück bietet das Terrace Café eine große Auswahl

an herzhaften und süßen Speisen, darunter Omeletts, Pfannkuchen und Waffeln. Mittags wird das umfangreiche Angebot um international inspirierte Fleischgerichte und Pizza ergänzt. Das Restauranterlebnis gipfelt in der Abendkarte, die von gegrillten Hummerschwänzen, Fisch, Filets und Steaks bis hin zu frisch zubereitetem, handgeschnittenem Sushi und Sashimi reicht. Ein abwechslungsreiches Menü aus warmen und kalten Spezialitäten wechselt täglich, ebenso wie das Markenzeichen des Restaurants – das "Chef's Market Dinners" mit lokal inspirierten Köstlichkeiten aus den angelaufenen Häfen.



In einem legerem, farbenfrohen und etwas verspielten Ambiente werden im Waves Grill amerikanische Gerichte serviert. Nur wenige Schritte vom Pool und dem Terrace Café entfernt, können Gäste mittags bis in den späten Nachmittag hinein aus einer umfangreichen Speisekarte wählen und den Köchen bei der Zubereitung köstlicher Gourmet-Burger, Meeresfrüchte und Sandwiches zusehen. Dazu werden frische Salate, Coleslaw und knusprige, handgeschnittene Pommes Frites gereicht. Im Anschluss versüßen Desserts wie hausgemachte Sorbets, Milchshakes oder Eisbecher mit heißer Karamellsoße den Restaurantbesuch.



Im The Culinary Center an Bord der Vista können die Teilnehmer unter Anleitung der erstklassigen Chefköche in die Geschmackswelten der bereisten Destinationen eintauchen. Die Kochschule wird zudem um einen Essbereich – den Culinary Center **Dining Room** – erweitert und dient nicht nur für die anschließende Verkostung der eigens kreierten Köstlichkeiten, sondern fungiert auch als Räumlichkeit für private Gruppendiners oder für die beliebten Wine & Food Pairing-Angebote der Reederei.





PRIVEÉ

Mit einem imposanten Wand- und Deckendesign, bodentiefen Fenstern und einem Esstisch samt Marmorplatte bildet das **Priveé** die perfekte Kulisse für einen unvergesslichen Abend. Ideal für ein exklusives Dinner-Erlebnis im privaten Kreis können bis zu zehn Personen das besondere Ambiente neben der "Feinsten Küche auf See" genießen. Besonderes Highlight ist der moderne Kronleuchter mit herabhängenden Blütenblättern, der den Tisch perfekt in Szene setzt.



Bei einem 270 Grad-Ozean-Blick genießen die Gäste im Baristas frisch zubereitete illy®-Kaffeekreationen sowie Gebäck, kleine Sandwiches und hausgemachte Biscotti. Nur wenige Schritte entfernt lockt die neue Bakery mit französischen und italienischen Backwaren, wie Schokoladen-Mandel-Croissants oder süßen Bombolini.

# NCEANIA NEXT - FIN NEIJES I EVEL FÜR DIE FEINSTE KÜCHE AUF SEE

Auch die restliche Flotte von Oceania Cruises begeistert die Gäste zukünftig mit noch exklusiveren kulinarischen Erlebnissen. Im Rahmen des flottenweiten OceaniaNEXT-Programms wurde iede Facette Gästeerlebnisses auf ein neues Level gehoben darunter auch die "Feinste Küche auf See".

# **The Grand Dining Room**

Mehr als zwei Dutzend neuer und kreativer Gerichte haben es auf die Abendkarte des The Grand Dining Rooms geschafft und auch die Speisekarte für den beliebten Sonntagsbrunch wurde überarbeitet. Sie bietet nun eine vielfältigere Auswahl an internationalen Gerichten sowie ein größeres Angebot an gesunden Alternativen.

### **Toscana**

Das Restaurant, das sich auf die intensiven und rustikalen Aromen Italiens spezialisiert hat, verwöhnt die Gäste mit 21 Neuzugängen auf Karte. Die meisterhaft zubereiteten Gerichte werden auf elegantem, individuell

gestaltetem Versace-Porzellan angerichtet und verkörpern die kulinarische Essenz der Toskana.

## **Terrace Café & Waves Grill**

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.

# **Canapés**

Gäste erwartet eine noch größere Auswahl der kleinen Meisterwerke, die an die exquisiten Gerichte im The Grand Dining Room erinnern.

Die OceaniaNEXT-Neuerungen umfassen auch den Servicelevel an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe SO ermöglicht Kombination aus mehr Personal und der Implementierung eines neuen elektronischen Bestellsystems Steigerung die der Servicequalität.





# STILVOLLES WOHNEN AUF SEE







# /ERANDA KABINE | FRENCH VERANDA

# Der Inbegriff von Geräumigkeit





27 Quadratmeter



Sanfte Erdtöne treffen auf Seegras-Grün und kräftiges Siena-Rot

Jede Kabine ist mit einem beguemen Sitzbereich und einem außergewöhnlich großen Badezimmer ausgestattet. Das Queen-Size "Tranquility-Bett" mit feinen handgesteppten Überwürfen lädt auch tagsüber zum Ausruhen ein. Anstatt einer Veranda verfügen die French Veranda Kabinen über einen französischen Balkon

# **CONCIERGE LEVEL** VERANDA KABINE

# **Opulenter Komfort**





27 Quadratmeter



Cremetöne und sattes Rehbraun geben in dieser Kabinenkategorie den Ton an

Zu den Besonderheiten dieses Kabinentyps gehören besonders große Schränke und Ablagen sowie ein komfortables, elegantes Marmorbad.

CONCIERGE LOUNGE + CONCIERGE LEVEL SERVICES

# **CONCIERGE LEVEL SOLO** VERANDA KABINE

# Frische Impulse für Alleinreisende





25 Quadratmeter



Erdtöne mischen sich mit frischen Rot- und Orangetönen

Exklusiv für "Solo-Cruiser" entworfen, finden sie hier alle Annehmlichkeiten in einer geschmackvollen Wohlfühlatmosphäre: Sitzbereich mit Blick auf die private Veranda, separater Schlafbereich mit dem mondänen Oceania Cruises "Tranquility-Bett" und reichlich Stauraum.

CONCIERGE LOUNGE + CONCIERGE LEVEL SERVICES

# CONCIERGE LEVEL BEI OCEANIA CRUISES

Zusätzlich zu den Annehmlichkeiten der Kabine, kommen Gäste auf dem Concierge Level in den Genuss von

- Zugang zur Concierge Lounge
- Zimmerservice vom The Grand Dining Room
- Gratis Wäscheservice für bis zu drei Beutel pro Kabine
- Bevorzugte Einschiffung (mittags)
- Gratis Flasche Champagner zur Begrüßung
- Bevorzugte Online-Reservierungen für Spezialitätenrestaurants
- Unbegrenzter Zugang zur Aquamar Spa Terrasse
- iPad® auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Gratis Tragetasche mit Oceania-Cruises-Logo
- Kaschmirdeckchen
- Gratis Schuhputzservice

# **PENTHOUSE SUITE**

# **Die Definition von Luxus**





122 Penthouse Suiten



41 Quadratmeter



Edle Möbel, feines Leder und eindrucksvolle Kunstwerke

Diese Suiten bieten den zusätzlichen Komfort eines begehbaren Kleiderschranks und das besonders große Bad verfügt über zwei Waschtische.

PRIVATER BUTLER + ZUGANG ZUR EXECUTIVE LOUNGE MIT EIGENEM CONCIERGE

# **OCEANIA SUITE**

# Geräumige Großstadt-Eleganz





14 Oceania Suiten



93 bis 111 Quadratmeter



Schickes City-Flair in bester Lage

Durchdacht eingerichtete Wohn- und Essbereiche mit einer großen Teakholzveranda, ein Master Bedroom, ein Ankleidezimmer sowie ein mit Marmor verkleidetes Badezimmer. Hinzu kommen ein Arbeitszimmer oder Gästestudio inklusive Gästebad.

PRIVATER BUTLER + ZUGANG ZUR EXECUTIVE LOUNGE MIT EIGENEM CONCIERGE

# **VISTA SUITE**

# **Ultimative Villa am Meer**





8 Vista Suiten

 $\Leftrightarrow$ 

135 bis 172 Quadratmeter



Warme Farbtöne, leuchtender Marmor, Granit und patinierte Eiche

Das Wohnzimmer wird von einem einladenden Esszimmer und einem Barbereich flankiert und grenzt an die Teakholzveranda mit 180-Grad-Ausblick. Hinzu kommen eine Garderobe und ein Ankleidebereich, der an das Master Bad mit Porzellanwanne angrenzt.

PRIVATER BUTLER + ZUGANG ZUR EXECUTIVE LOUNGE MIT EIGENEM CONCIERGE

# **OWNER'S SUITE**

## **Exklusive Meeres-Residenzen**





3 Owner's Suiten

 $\Leftrightarrow$ 

223 Quadratmeter



Exklusives Ralph Lauren Home-Design

Bodentiefe Fenster in jedem Raum sorgen für eine offene Atmosphäre. Sorgfältig aufeinander abgestimmte Gestaltungselemente wie traditionelle Holzarbeiten an den Wänden, charakteristische Ralph Lauren Home-Möbel und Dekoration sorgen für ein elegantes Wohlfühlambiente.

PRIVATER BUTLER + ZUGANG ZUR EXECUTIVE LOUNGE MIT EIGENEM CONCIERGE



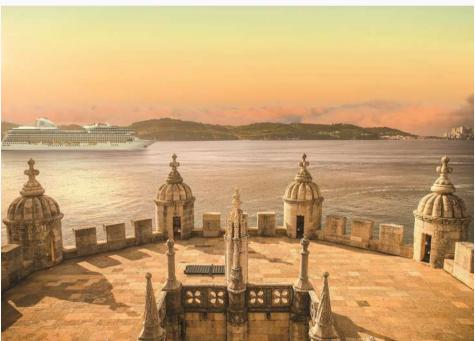


besondere Akzente. Besonderes Highlight ist die große Porzellanwanne

im weitläufigen Badezimmer.

# **ROUTEN**











# **ROUTEN DER DEBÜT-SAISON**



# Jungfernfahrt - Rom nach Barcelona, 14. April 2023 (12 Tage)

Sorrento/Capri, Messina, Valletta, Florenz/Pisa/Toskana, Monte Carlo, Toulon, Port-Vendres, Palma de Mallorca, Ibiza, Valencia

# Barcelona nach Lissabon, 26. April 2023 (10 Tage)

Alicante, Granada, Arrecife, Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria, Tanger, Lissabon (Übernachtaufenthalt)

### HÖHEPUNKTE DER DEBÜT-SAISON:

- Die Jungfernfahrt findet am 14. April 2023 von Rom nach Barcelona statt
- 18 Reisen zu mehr als 24 Ländern auf vier Kontinenten
- Spanische, französische und italienische Riviera; Griechische Inseln; Israel und Türkei; Kanarische Inseln; Weinregionen Spaniens, Portugals und Frankreichs; Britische Inseln und Irland; Amerikas Südstaaten; Panamakanal
- Aufenthalte mit Übernachtung in Lissabon, Venedig, Istanbul, Jerusalem, Bordeaux, Montreal und New York
- Häfen abseits bekannter Pfade wie Port-Vendres (Frankreich), Bodrum (Türkei), Kavala/Philippi (Griechenland), Bozcaada (Türkei), Chania (Griechenland), Izmir (Türkei), Salerno (Italien), Kirkwall (Schottland), Stornoway (Schottland), Killybegs (Irland), Saint-Pierre (Frankreich), Shelburne (Kanada), Martha's Vineyard (USA) und Corinto (Nicaragua)



## Lissabon nach Venedig, 6. Mai 2023 (14 Tage)

Sevilla, Málaga, Cartagena, Palma de Mallorca, Barcelona, Marseille, Monte Carlo, Rom, Sorrento/Capri, Messina, Dubrovnik, Venedig (Übernachtaufenthalt)

# Venedig nach Athen, 20. Mai 2023 (12 Tage)

Split, Bari, Kotor, Mykonos, Kavala/Philippi, Istanbul (Übernachtaufenthalt), Ephesus, Rhodos, Santorin



# Athen nach Istanbul, 1. Juni 2023 (10 Tage)

Santorin, Heraklion, Bodrum, Antalya, Limassol, Rhodos, Ephesus, Bozcaada, Istanbul (Übernachtaufenthalt)



# Istanbul nach Rom, 11. Juni 2023 (14 Tage)

Istanbul (Übernachtaufenthalt), Izmir, Santorin, Rhodos, Limassol, Jerusalem (Übernachtaufenthalt in Haifa und Besuch von Ashdod), Chania, Argostoli, Taormina, Salerno



# Rom nach Athen, 25. Juni 2023 (10 Tage)

Neapel/Pompeji, Messina, Valletta, Mykonos, Istanbul (Übernachtaufenthalt), Ephesus, Santorin





# Venice - ITALY Split - CROATIA Dubrovnik - GREECE Taormina - ITALY Athens - GREECE - GREE





# Athen nach Venedig, 5. Juli 2023 (10 Tage)

Mykonos, Istanbul (Übernachtaufenthalt), Ephesus, Korfu, Kotor, Dubrovnik, Venedig (Übernachtaufenthalt)

# Venedig nach Rom, 15. Juli 2023 (10 Tage)

Split, Dubrovnik, Athen, Mykonos, Santorin, Argostoli, Taormina, Salerno

# Rom nach Barcelona, 25. Juli 2023 (10 Tage)

Neapel/Pompeji, Messina, Valletta, Florenz/Pisa/Toskana, Monte Carlo, Saint-Tropez, Marseille, Palma de Mallorca

# Rom nach London, 25. Juli 2023 (24 Tage)

Málaga, Tanger, Sevilla, Lissabon (Übernachtaufenthalt), Porto, La Coruña, Bilbao, Bordeaux (Übernachtaufenthalt), Saint-Malo

# Barcelona nach London, 4. August 2023 (14 Tage)

Málaga, Tanger, Sevilla, Lissabon (Übernachtaufenthalt), Porto, La Coruña, Bilbao, Bordeaux (Übernachtaufenthalt), Saint-Malo

# London nach London, 18. August 2023 (12 Tage)

Edinburgh, Kirkwall, Stornoway, Glasgow, Belfast, Liverpool, Dublin, Holyhead, Waterford, Portland

# London nach New York, 30. August 2023 (18 Tage)

Paris, Saint-Malo, Torbay, Cork, Belfast, Dublin, Killybegs, St. John's, Saint-Pierre, Saint John, Bar Harbor, Boston, Newport

# New York nach Montreal, 18. September 2023 (11 Tage)

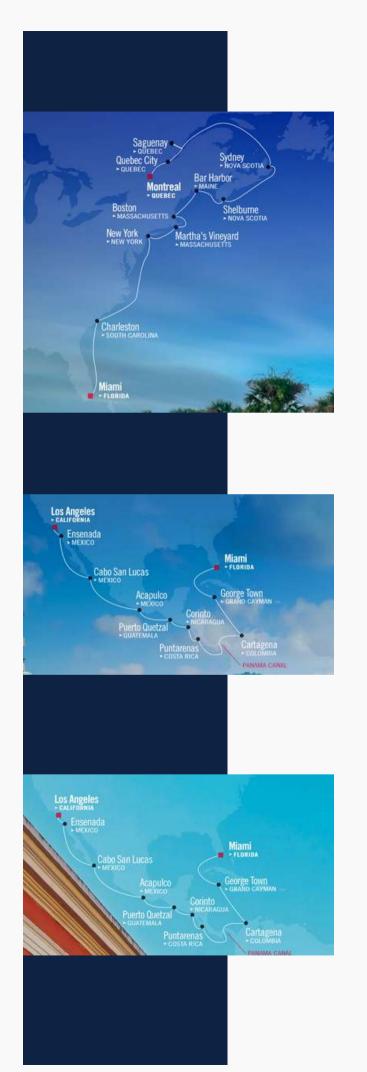
Newport, Boston, Bar Harbor, Saint John, Shelburne, Sydney, Saguenay, Quebec City, Montreal (Übernachtaufenthalt)











# Montreal nach Miami, 29. September 2023 (15 Tage)

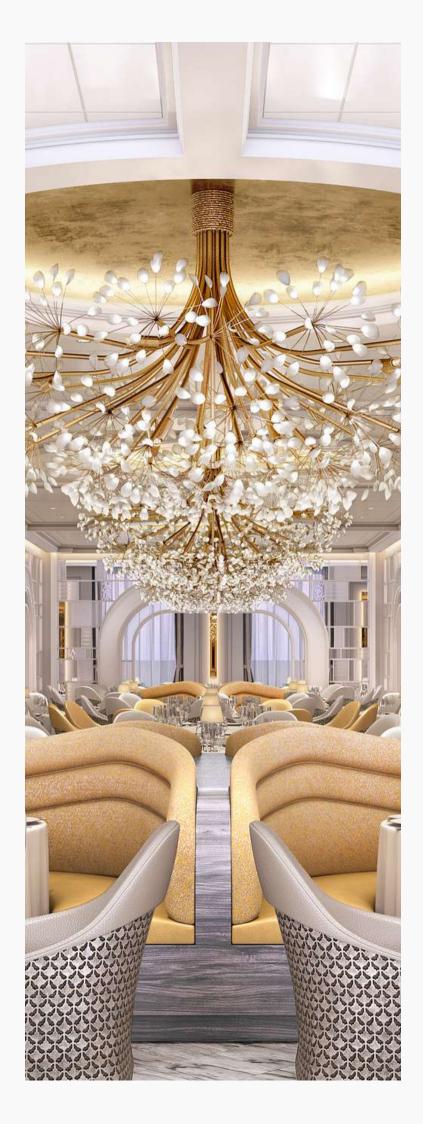
Montreal (Übernachtaufenthalt), Quebec City, Saguenay, Sydney, Shelburne, Bar Harbor, Portland, Martha's Vineyard, New York (Übernachtaufenthalt), Charleston

# Miami nach Los Angeles, 16. Oktober 2023 (16 Tage)

George Town, Cartagena, Panamakanal, Puntarenas, Corinto, Puerto Quetzal, Acapulco, Cabo San Lucas, Ensenada

# Los Angeles nach Miami, 3. November 2023 (16 Tage)

Ensenada, Cabo San Lucas, Acapulco, Puerto Quetzal, Corinto, Puntarenas, Panamakanal, Cartagena, George Town





Stefanie Mehlhorn | Anett Wiegand Luisenstr. 7 D-63263 Neu-Isenburg Tel.: +49 (0) 151 624 377 06 | +49 (0) 175 925 523 9 E-Mail: smehlhorn@noblekom.de | awiegand@noblekom.de

> www.noblekom.de www.OceaniaCruises.com

