



MEDIENINFO

August 2021

Oceania Cruises präsentiert neue Kulinarikerlebnisse an Bord der Vista

Premiere für die Restaurants Ember und Aquamar Kitchen

Wiesbaden – 12. August 2021. Nach ersten Einblicken in die öffentlichen Bereiche und die Kabinenkategorien der Vista, stellt Oceania Cruises nun auch die Restaurants und Kulinarikerlebnisse an Bord des neuesten Flottenmitgliedes vor. Insgesamt zwölf Gourmet-Treffpunkte werden für Genussmomente sorgen – darunter zwei neue Restaurants, ein Speisebereich und eine hauseigene Bäckerei, die auf der Vista Premiere feiern.

„Die Vista wird die Feinste Küche auf See völlig neuartig interpretieren. Dazu gehört auch eine noch breitere Facette an Gerichten, die von informell bis extravagant reichen“, sagte Bob Binder, Präsident und CEO bei Oceania Cruises. „Wir haben uns nie auf unseren Lorbeeren ausgeruht, und so wurde selbst das Erwartete zum Unerwarteten. Die imposante Re-Inspiration umfasst alle Bereiche der Restaurants, von der Einrichtung über die Tischdekoration bis hin zum Menüangebot. Unsere Gäste dürfen sich auf ein neues Level an Vielfalt und Kreativität freuen“, fügt Binder hinzu.



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 geräucherter Hähnchen genießen.



Auch die **Aquamar Kitchen** wird erstmals an Bord der Vista eröffnen und verbindet Gaumenfreuden mit Wellness. Ob überzeugter Genießer oder bewusster Flexitarier – das neue Restaurant bietet eine bunte Vielfalt an gesunden Gerichten. Die Frühstücksauswahl umfasst kaltgepresste 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, wie eine Auswahl von Jacques Pépins 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.



Mit einem Design aus mundgeblasenem venezianischem Glas, Carrara-Marmor und 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 Versace-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-Zitrone, Chardonnay und Kapern werden hier kredenzt.



Die Ruhe und Harmonie, die das **Red Ginger** ausstrahlt, spiegeln sich auch in den Feinheiten der panasiatischen Gerichte wider. Die kreativ zusammengestellten thailändischen, koreanischen, japanischen und malaysischen 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 Kokosnusssreis und Paratha-Roti (indisches Fladenbrot) bis hin zu thailändischem Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Auberginen, Pilzen und Basilikum in grüner Currysauce.



Das **Terrace Café** bietet zu jeder Tageszeit ein 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.



Mit einem imposanten Wand- und Deckendesign, bodentiefen Fenstern und einem Esstisch samt Marmorplatte bildet das **Privé** 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.

Weitere Details zur Owner's Suite und den Routen rund um die Saisonöffnung des neuesten Flottenmitglieds, das 2023 erstmals in See sticht, werden in den kommenden Wochen bekannt gegeben. Am 15. September folgt dann die Buchungsfreigabe der ersten Kreuzfahrten.

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

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 624 377 06

E-Mail: smehlhorn@noblekom.de

