



MEDIENINFO

November 2021

Oceania Cruises enthüllt nächste Phase des OceaniaNEXT-Programms

Neue Weinproben | Kabinenservice mit erweitertem Kulinarik-Angebot | Neuinterpretation eines Dessert-Klassikers

Wiesbaden – 10. November 2021. Mit dem Neustart der Marina und Riviera, die bereits wieder auf den Weltmeeren unterwegs sind, läutet Oceania Cruises die nächste Phase des flottenweiten OceaniaNEXT-Programms ein. Diese umfasst ein erweitertes Kulinarik-Angebot auf den Kabinen und Suiten, neue Weinproben sowie ein Soufflé des Tages im The Grand Dining Room. Auch auf allen anderen Boutique-Schiffen der Reederei werden diese Neuerungen Einzug halten.

„Die Aufwertungen im Rahmen unseres OceaniaNEXT-Programms heben die Feinste Küche auf See auf ein neues Level“, sagt Bob Binder, Präsident und CEO von Oceania Cruises. „Wir möchten unsere Gäste immer wieder aufs Neue begeistern. So sorgen die kreativen Ideen unserer Küchenchefs kontinuierlich für unvergessliche Genuss-Erlebnisse an Bord.“



v.l.n.r.: Chefs Market Dinner | Weinprobe | Kabinenservice © Oceania Cruises

Neue Kulinarik-Angebote auf den Kabinen und Suiten

In den komfortablen Suiten und Kabinen der sechs Boutique-Schiffe kann das Speisen in den „eigenen“ vier Wänden genauso genussvoll sein wie im Restaurant. Das Kulinarik-Team von Oceania Cruises hat die Speisekarte des Kabinenservices überarbeitet und bietet Gästen nun noch mehr exquisite Optionen. Neben neuen Suppen und Salaten wie beispielsweise der gegrillte Lachsalat oder die Miso-Ramen-Suppe gehören nun auch vegane California Rolls, eine Antipasti-Platte und ein Shrimp Cocktail zu den Vorspeisen. Das Burger-Menü beinhaltet ab sofort einen Alaskan Salmon Burger und einen veganen Impossible Burger,

während die neuen Hauptgerichte ein Petite Beef Filet, rotes Thai-Curry, hawaiianische Poke Bowls und eine Mezze-Platte umfassen. Abgerundet wird der Kabinenservice mit neuen Dessertoptionen wie Humphry Slocombe Ice Cream, Smoothies oder ein Schokomousse-Kuchen. Darüber hinaus wurde die wichtigste Mahlzeit des Tages aufgewertet: auf Wunsch wird ein voll umfängliches warmes Frühstück jetzt in allen Kabinen und Suiten serviert. Den Gästen bietet sich eine Reihe von Optionen, darunter Eiervariationen, Avocado-Toast, Pfannkuchen oder French Toast sowie Beilagen wie Speck, Würstchen und Rösti. Das Speisen in der Kabine beziehungsweise Suite ist für alle Gäste ohne Aufpreis und rund um die Uhr buchbar.

Soufflé des Tages

Mit der Feinsten Küche auf See steht Oceania Cruises für echte Genussmomente. Dies zeigt sich einmal mehr mit dem „Soufflé des Tages“, das ab sofort im The Grand Dining Room kredenzt wird. Das Küchenteam der Reederei widmet dem beliebten Dessert-Klassiker einen festen Platz im täglich wechselnden Menü – darunter auch einige Neuinterpretationen der Süßspeise wie beispielsweise:

- Coco-Malibu-Soufflé mit Ananas und Limette
- Guanaja Schokoladen-Soufflé mit Kakaobohnen-Stückchen
- Apfel-Martini-Soufflé
- Pistazien-Soufflé mit Kirsch-Ragout
- Grand Marnier-Soufflé
- Passionsfrucht-Soufflé mit Mango-Ragout
- Limetten-Limoncello-Soufflé mit Beerenkompott
- Kastanien-Soufflé mit Birnen-Ragout

Eintauchen in die Welt des Weins – neue Verkostungsmöglichkeiten

Die neuen Weinproben von Oceania Cruises bauen auf der bereits beeindruckenden Weinkarte auf und nehmen die Gäste mit auf eine Reise zu einigen der besten Weinregionen der Welt – und das alles bequem vom Schiff aus. Bei Verkostungen wie „Top California Cabs“, „Mediterranean Jewels“, „Stars of the Southern Hemisphere“, „Forever French“, „360 Degrees of Reds“ oder „The Red Challenge“ treten zwei unterschiedliche Weinregionen sprichwörtlich gegeneinander an. Die Teilnehmer werden dabei von erfahrenen Sommeliers angeleitet und erfahren allerlei Wissenswertes über Geschmacksnoten, Terroir und vieles mehr. Begleitend werden Canapés gereicht.

Lokale Aromen, Weine und Spirituosen im La Reserve und Baristas

An Bord der Marina und Riviera können Gäste an ausgewählten Abenden in den Genuss lokaler Weine, Spirituosen und Tapas kommen. Im La Reserve und dem Baristas stehen dann die bereisten Destinationen im Mittelpunkt. Dabei präsentieren die Küchenchefs eine Kombination aus marktfrischen Tapas, kleinen Gerichten und diverser Käsesorten, die auf Weine und Spirituosen aus den Reisezielen treffen.

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 Gästeerlebnisses 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

