



MEDIENINFO

Oktober 2022

Oceania Cruises stellt innovatives Barprogramm für die VISTA vor

Kreative Konzepte, trendige Cocktail-Mix-Techniken und erweiterte Wine-Pairings ab Mai 2023

Wiesbaden – 10. Oktober 2022. Zero-Proof-Cocktails, Flavored Smoke Bubbles, zuckerfreie Weine und weitere Trends ergänzen die Kreativität und Vielfalt auf dem jüngsten Flottenmitglied von Oceania Cruises. Auf der Vista führt die internationale Reederei ein innovatives Barprogramm ein. Mit der Premiere am 20. Mai 2023 erleben die maximal 1.200 Passagiere eine noch größere Auswahl an Bars und edlen Getränken, die auf neuesten Mix- und Lagertechniken sowie natürlichen Zutaten basieren.



© Oceania Cruises: Mixology an Bord der VISTA

„Bei Oceania Cruises sind wir ständig bestrebt, die Messlatte für jeden Aspekt unseres luxuriösen Kreuzfahrerlebnisses höher zu legen, wobei Essen und Getränke ganz oben auf der Liste stehen“, so Howard Sherman, President und CEO von Oceania Cruises. „Da die Vista eine neue Perspektive auf die Feinste Küche auf See mit einer erstaunlichen Auswahl an kulinarischen Optionen bietet, die von informell bis extravagant reichen, ist es nur angemessen, dass wir ein entsprechendes Barprogramm entwickeln. Von einer neuen Auswahl an Spirituosen und einer breiten Palette an Mocktails bis hin zu neuen Pairing-Menüs und der Einführung von The Moët & Chandon Champagne Experience haben sich unsere Teams wirklich selbst übertroffen.“

Bei der Entwicklung des neuen Barprogramms hat Corporate Beverage Manager, Daniella Oance, Hand in Hand mit dem kulinarischen Team gearbeitet, um natürliche Zutaten und Prozesse in die Cocktailherstellung einfließen zu lassen, wie zum Beispiel hausgemachte Sirups. „Auf der Vista wird ein Drink ein Erlebnis für sich sein – von der Faszination, einem erfahrenen Barkeeper beim Räuchern eines

Old Fashioned zuzusehen bis hin zur Zubereitung eines Espresso-Martini am Tisch," schwärmt Daniella Oancea von dem neuen Konzept.

Die neuen Konzepte & Mixology-Erlebnisse an Bord der Vista

Ein Eckpfeiler des Barprogramm sind besondere Getränkeangebote, die tiefgehende Erlebnisse beschieren. Dazu gehören spezielle Getränkestationen wie The Bubbly Bar, an der exklusive Champagner-Cocktails serviert werden, oder The Ultimate Bloody Mary Bar, an der die Gäste ihre perfekte Brunch-Begleitung selbst zusammenstellen können.

Die **Casino Mixology Bar** ist ein brandneues Konzept an Bord der Vista, das sich ganz auf die Kunst des Cocktails konzentriert. Mit der vollendeten Zubereitung von Cocktails und Spirituosen am Tisch sowie einer einzigartigen Auswahl an Bourbons und Ryes wird sich die Bar wahrscheinlich als ein Instagram-Favorit entpuppen. Hier werden fertige Negronis direkt aus dem Fass und fantastische „Flavor Blaster Gun“-Cocktails serviert, die mit dampfgefüllten Blasen mit aromatischen Aromen gekrönt werden.

Martinis, die charakteristische Bar von Oceania Cruises, wertet ihren namensgebenden Cocktail mit einer neuen Spirituosenauswahl auf: Mermaid Gin und Wodka, die auf der Isle of Wight in Handarbeit aus biologischen Zutaten hergestellt werden. Ob geschüttelt oder gerührt, das neue Martini-Menü bietet eine Kollektion, die einigen der größten Namen Hollywoods Tribut zollt.

Baristas ist der beliebte Treffpunkt für einen guten Kaffee und führt eine neue Getränkekarte mit innovativen Cocktails ein, die Amari – einen italienischen Kräuterlikör – enthalten.

Unterstreichung der Feinsten Küche auf See

Zum Essen gehört das Trinken, und die neuen Getränkekonzepete in den Vista-Restaurants sind ideale Speisebegleiter und geben der feinen Küche eine neue Perspektive.

Aquamar Kitchen. Das neue Konzept an Bord der Vista serviert gänzlich gesunde Küche und konzentriert sich in der Getränkeauswahl auf alkoholarme und alkoholfreie Optionen – vornehmlich von Lyre, dem weltweit führenden Hersteller von alkoholfreien Spirituosen. Aquamar Kitchen wird auch elegante alkoholfreie Weine von Pierre Zéro anbieten.

Ember. Das ebenfalls neue Restaurant von Oceania Cruises bietet ein kulinarisches Menü mit originellen amerikanischen Kreationen. Dazu gibt es einzigartige Weine, handwerklich gebraute Biere, Rye und Bourbons sowie Themencocktails, die von Longdrinks bis hin zu eher Aperitif-Cocktails reichen.

Red Ginger. In dem außergewöhnlichen panasiatischen Gourmet-Treffpunkt ergänzen asiatische Biere, eine Vielzahl von Sake-Sorten und Cocktails mit Aromen wie Ingwer, Kurkuma, Koriander und Litschi die hochgelobten Gerichte.

Inspirierende Verbindungen für exquisite Menüs

Champagner steht für die außergewöhnlichsten Momente in unserem Leben. Mit der Markteinführung der Vista gibt es auch ein neues, exquisites Wine-Pairing-Erlebnis.

Die **Moët & Chandon Champagne Experience**, die zum ersten Mal auf der Vista angeboten wird, ist ein genießerisches Drei-Gänge-Erlebnis mit seltenen Jahrgängen. Gäste beginnen mit einem mediterranen Wolfsbarsch-Tartar gepaart mit dem reifen 2013er Moët & Chandon Grand Vintage Brut gefolgt von einer Duck Foie Gras begleitet vom seidigen Moët & Chandon Nectar Imperial Champagne und enden mit einer

schonend gegarten Rinderlende, die mit dem eleganten und raffinierten Moët & Chandon Imperial Rosé Champagner harmoniert.

Eine weitere Neuerung auf der Vista sind die **Connoisseur Wine Pairing Lunches**, bei denen zwei sorgfältig zusammengestellte Gourmet-Reisen zur Auswahl stehen. Die Menüs umfassen fünf verschiedene mediterran beeinflusste Gerichte, die mit einer erstklassigen Auswahl an Weinen kombiniert werden. Der Chefsommelier sowie die Teams an der Bar, im Restaurant und in der Küche erläutern dem Gast das Konzept der einzelnen Gänge und deren Geschmacksprofile.

Die **Dom Pérignon Experience**, eine besondere Erfahrung von Oceania Cruises seit 2019, wird auf der Vista im Rahmen des intimen Restaurants Privée präsentiert. Das sechsgängige Degustationsmenü ist ein Muss für jeden Champagner-Kenner und echten Feinschmecker. Jeder der drei Champagner-Jahrgänge wird mit zwei Gängen kombiniert, die speziell darauf ausgerichtet sind, die Nuancen der Trauben hervorzuheben und alle Aspekte von der subtilen Geruchsnote bis zum lebhaften Abgang auszuspielen.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutiqueschiffe 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 648 beziehungsweise 1.238 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
Janine Brauner | Anett Wiegand
Luisenstr. 7
D-63263 Neu-Isenburg
Mobil: +49 (0) 151 515 903 54 | +49 (0) 175 925 523 9
E-Mail: jbrauner@noblekom.de | awiegand@noblekom.de

