



MEDIENINFO

Juni 2024

Die Feinste Küche auf See wird noch vielfältiger

Oceania Cruises erweitert Speiseoptionen an Bord

Wiesbaden – 20. Juni 2024. „Relaxed Yet Refined“ nennt Oceania Cruises sein ausgetüfteltes jüngstes Speisenprogramm an Bord der acht kleinen, luxuriösen Schiffe. Neue Sushi- und indische Gerichte im Terrace Café und ein überarbeitetes Mittagsmenü im Waves Grill stehen im Mittelpunkt der Neuerungen der Feinste Küche auf See.



© Oceania Cruises

Sushi und Indisch im Terrace Café

Mit einer täglichen Sushi-Station und einem indischen Abend wird das beeindruckende Angebot an internationalen Gerichten im entspanntem Terrace Café erweitert. Das talentierte Team um die Executive Culinary Directors Alexis Quaretti und Eric Barale haben 45 brandneue Sushi-Rezepte kreiert. Darunter finden sich täglich zwei Variationen von Sashimi und Uramaki, drei verschiedene Nigiri und eine vegetarische Option. Zudem werden einmal pro Reise zum Abendessen 15 authentische indische Gerichte angeboten.

„Unsere Mitarbeiter kommen aus allen Teilen der Welt, und es ist eine wunderbare Sache, ihr Wissen und ihre Erfahrung buchstäblich auf den Tisch zu bringen“, sagt Küchenchef Alexis Quaretti. „Die Kreation der neuen indischen Gerichte für das Terrace Café ist ein perfektes Beispiel dafür: Einige dieser Rezepte wurden über Generationen hinweg weitergegeben und es ist uns eine Ehre, diese unseren Gästen auf den Schiffen zu servieren.“

Neue Auswahl im Waves Grill

Die Speisekarte vom Waves Grill, das entspannte Mittagsrestaurant von Oceania Cruises am Pool, wurde ebenfalls überarbeitet und bietet neben den beliebten Gerichten auch neue Favoriten. Gäste kommen in den Genuss von mehr als 20 Optionen, darunter eine neue Auswahl an kalten und warmen Sandwiches sowie Burgern. Dazu gehören der charakteristische Surf & Turf Wagyu-Burger, ein Wagyu-Rindfleisch-Patty mit Hummermedaillons und Trüffelmayonnaise sowie ein heißes Philly Cheesesteak-Sandwich mit zerkleinertem Lendensteak, Provolone, sautierten Zwiebeln, Paprika und Pilzen.

Weitere Kreationen geplant

Bis zum Ende des Jahres kündigen die Küchenchefs von Oceania Cruises weitere Kreationen für alle Schiffe an. Das pan-asiatischen Restaurant Red Ginger wird neue Köstlichkeiten anbieten, es wird eine Ausweitung der exklusiven Weinbegleitung fürs Mittagessen geben und die Menüs des Grand Dining Rooms werden überarbeitet.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutiqueschiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 2222 33 00 sowie online unter www.OceaniaCruises.com.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises ist die weltweit führende Kreuzfahrtgesellschaft, die sich auf kulinarische Erlebnisse und Reiseziele konzentriert. Die acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.250 Gäste und zeichnen sich durch die Feinste Küche auf See und reizvolle Reiserouten rund um den Globus aus. Die von Experten kuratierten Reiseerlebnisse an Bord der von Designern inspirierten kleinen Schiffe laufen mehr als 600 große und kleine Häfen in mehr als 100 Ländern auf sieben Kontinenten an, die zwischen sieben und mehr als 200 Tagen dauern. Oceania Cruises hat zwei weitere Schiffe in Auftrag gegeben, die 2027 und 2028 oder 2029 ausgeliefert werden sollen.* Oceania Cruises ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd. (NYSE: NCLH).

*Die Auslieferung des zweiten Schiffes von Oceania Cruises ist vertraglich für das vierte Quartal 2028 vorgesehen, kann sich aber bis 2029 verzögern.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte. Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

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

