



---

**MEDIENINFO**

**Februar 2025**

---

## **Feinste Küche auf See: Oceania Cruises setzt mit Allura™ neue Maßstäbe**

270 neue Rezepte von Frühstücksspezialitäten über französische Bistrotklassiker bis zu außergewöhnlichen Abendgerichten

**Wiesbaden – 05. Februar 2025.** Oceania Cruises® - bekannt für die Feinste Küche auf See - präsentiert die geschmackvolle Weiterentwicklung der The Grand Dining Room Menüs. Die mehr als 270 neu kreierten Rezepte werden erstmals im Juli 2025 an Bord der Allura angeboten und zeichnen sich durch raffinierte Geschmacksrichtungen, moderne Techniken und elegante Präsentationen aus.



© Oceania Cruises

Der Grand Dining Room mit offenen Tischzeiten bildet das Herzstück des kulinarischen Erlebnisses an Bord eines jeden der acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei. Mit der Indienststellung des neuesten Flottenzugangs, der Allura, führt Oceania Cruises in seinem Traditionsrestaurant einige Neuerungen ein. Dazu gehören die „Signature Eggs Benedict“ auf der Frühstückskarte und ein Mittagsmenü, das von französischen Bistrotgerichten inspiriert ist. Auf der Abendkarte finden sich neu interpretierte, beliebte Klassiker wie Beef Wellington mit Shiraz-Rotweinsauce, sautiertem Spinat und Trüffel-Kartoffelpüree sowie in Chermoula-Butter gebratener Maine-Hummer mit Risotto Primavera und Bisque Jus.

Frank A. Del Rio, Präsident von Oceania Cruises erläutert: „Wir sind bekannt für die Feinste Küche auf See – und das ist nicht nur ein Slogan. Es ist vielmehr eine Philosophie, die unser gesamtes Handeln bestimmt. Die neuen Menüs für den Grand Dining Room sind ein gutes Beispiel für die kulinarische Kunstfertigkeit unseres talentierten Teams unter der Leitung der Chefköche Alexis Quaretti und Eric Barale, unseren Executive Culinary Directors und Meisterköchen aus Frankreich. Jedes Gericht spiegelt Handwerkskunst, Leidenschaft und unvergleichliche Qualität wider, die perfekt mit der Wärme und Eleganz des Erlebnisses an Bord und dem Service harmonieren, den unsere Gäste so schätzen“.

Chefkoch Alexis Quaretti fügt hinzu: „Bei der Kreation dieser neuen Gerichte habe ich mich von meiner Kindheit, meinem Familienleben und natürlich von meiner gesamten Karriere inspirieren lassen – einschließlich der Zusammenarbeit mit dem berühmten Chefkoch Jacques Pépin, unserem kulinarischen Mentor. Andere Inspirationen für neue Kreationen sind sehr persönlich, wie zum Beispiel die Mousse au Chocolat de Mamie Huguette, die auf dem geschätzten Rezept meiner Großmutter basiert und mit der gleichen Sorgfalt und Präzision zubereitet wird, die sie mir beigebracht hat. Dieses Gericht verkörpert, wie jedes an Bord unserer Schiffe, eine einfache Philosophie: die Vergangenheit ehren, die Gegenwart genießen und sich auf Geschmacksrichtungen konzentrieren, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen“.

#### **Frühstückstradition neu definiert**

Das Frühstück im Grand Dining Room wurde mit eleganten Präsentationen, ausgewogenen Portionen und mehr als 30 neuen Rezepten neu interpretiert. Einen zusätzlichen Abschnitt der Speisekarte bilden die Signature Eggs Benedict. Hier dürfen die Gäste neben dem klassischen Frühstücksfavoriten auch Variationen wählen - beispielsweise Eggs Benedict Florentine mit Rahmspinat, knusprigem Speck und Hollandaise oder Smoked Salmon Eggs Benedict mit geräuchertem Lachs und buttriger Sauce.

Eine variierende Auswahl an Tagesgerichten sorgt für Abwechslung und Kreativität auf der morgendlichen Speisekarte, darunter Zucchiniwaffeln mit geräuchertem Lachs und Joghurtsauce, Frühstücks-Slider mit Rührei, Schinken und Speck auf Brioche und der mexikanische Burrito, gefüllt mit Rührei, Wurst, Guacamole und Cheddar.

#### **Ein Hauch von Paris auf See: Das La Brasserie Mittagserlebnis**

Zur Mittagszeit verwandelt sich der Grand Dining Room in La Brasserie und bietet authentische französische Bistrogerichte. Dieses neu gestaltete Mittagsmenü bietet ein wechselndes vegetarisches Hauptgericht, eine traditionelle Käseplatte und eine ausgewählte Wurstplatte.

Zu den Gerichten gehören Blanquette De Veau à L'Ancienne, ein Kalbsragout, das in einer cremigen Sauce mit Gemüse und duftendem Pilaw-Reis geschmort wird, und das traditionelle Coq Au Vin, ein in Rotwein geschmortes Hähnchen, das mit Tagliatelle gereicht wird.

Auch klassische amerikanische Spezialitäten wie der Oceania Cruises Cheeseburger, der aus Rinderhacksteak, Cheddar, Salat, Tomaten und Zwiebeln auf einem hausgemachten Brötchen besteht, und das French Dip Sandwich, bei dem dünn geschnittenes, gebratenes Rinderfilet auf ein Brötchen und Rindersauce trifft, sind zu finden.

## **Kunstvoller Genuss am Abend: Die neue Dinnerkarte im Grand Dining Room**

Die Abendkarte des Grand Dining Room enthält mehr als 200 neue Rezepte, die Einflüsse aus der globalen Küche mit einem modernen, ausgewogenen Ansatz verbinden. Die neue Speisekarte enthält eine Rubrik mit Empfehlungen des Küchenchefs, in der Gerichte vorgestellt werden, die von Küchenchef Quaretti und seinem Team von Chefköchen handverlesen wurden.

Zu den neuen Vorspeisen gehören eine Jakobsmuschel-Panna Cotta mit Kaviar, die einen delikaten Kontrast zwischen Seidigkeit und salziger Tiefe bietet und eine Pâté en Croûte Arlequin mit einer Mango-Chutney-Mousseline, die ein Gleichgewicht zwischen Reichhaltigkeit und einem hellen, spritzigen Abgang schafft. Die sautierte Entenstopfleber-Escallop mit Rhabarberkompott, Lebkuchen-Crouton und Hibiskusblüten-Sauce bietet eine einzigartige Geschmacksintensität mit einem Kontrast aus süß und herzhaft.

Zu den Vorspeisen gehören ein langsam gegartes koreanisches BBQ-Rindsfilet mit umamihaltigen Aromen ergänzt durch Bok Choy und eingelegtes Gemüse sowie ein dekadentes Meeresfrüchte-Vol-au-vent, gefüllt mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Lachs und schwarzen Muscheln umhüllt von Blätterteig und begleitet von einer Senfsauce an grünem Spargel.

## **Die Highlights der Allura**

Die Allura ist das achte Schiff in der Flotte von Oceania Cruises und das zweite Schiff der Allura-Klasse mit 1.200 Passagieren. Sie folgt auf ihr Schwesterschiff Vista™, das im Mai 2023 mit großem Erfolg vom Stapel lief.

- Ein Küchenchef pro zehn Gästen, heißt: die Hälfte der Besatzung ist für kulinarische Erlebnisse zuständig
- Eine Auswahl an Spezialitätenrestaurants, darunter das charakteristische französische Restaurant Jacques und das Wellness-Restaurant Aquamar® Kitchen, die in der Klasse immer dabei sind
- Aufmerksamere, intuitiver Service: 1.200 Gäste werden von 800 Besatzungsmitgliedern verwöhnt, heißt: zwei Besatzungsmitglieder sind für jeweils drei Gäste zuständig
- Die Standard-Kabinen mit einer Größe von 27 Quadratmetern gehören zu den geräumigsten auf See
- Hunderte interessante Landausflüge und Touren in kleinen Gruppen, die auf jeder Reise angeboten werden
- Inspirierende Borderlebnisse, einschließlich Kunstkurse im beliebten Artist Loft von Oceania Cruises und zahlreiche Gastredner
- Ein erweitertes Culinary Center und ein dazugehöriges Kochstudio, in dem die talentierten Chefkoch-Ausbilder an Bord ihre kulinarischen Geheimnisse mit den Gästen teilen
- Exzellentes Wine Pairing einschließlich Demonstrationen während der exklusiven Sommelier's Choice und Cellar Master's Classic Wine Pairing Luncheons
- Eine neu designte Bibliothek mit raumhohen Glaswänden, übergroßen Sesseln und wohnlichen Möbeln

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](http://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  
Ornella Auggenthaler | Janine Brauner  
Luisenstr. 7  
D-63263 Neu-Isenburg  
Mobil: +49 (0) 151 266 421 72 | +49 (0) 151 515 90 354  
E-Mail: [oauggenthaler@noblekom.de](mailto:oauggenthaler@noblekom.de) | [jbrauner@noblekom.de](mailto:jbrauner@noblekom.de)

