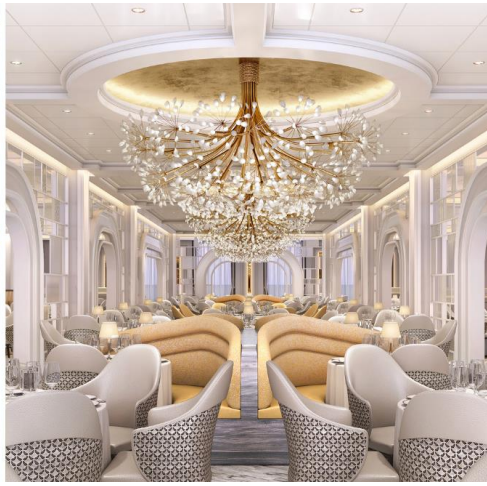
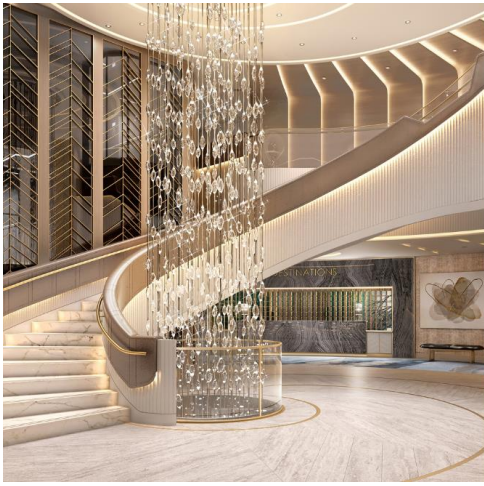




nK

NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Oceania Cruises® stellt neue Food and Wine Experience vor

Exklusive Menüs gepaart mit Weinen von Gérard Bertrand kreieren kulinarische Höhepunkte für Feinschmecker

Wiesbaden – 18. Juli 2025. Oceania Cruises® führt ein exklusives Gérard Bertrand Food and Wine Pairing Lunch auf seinen Schiffen ein. Das genussvolle Sechs-Gänge-Menü kombiniert delikate Gerichte mit erstklassigen, handverlesenen Weinen von Gérard Bertrand, die nachhaltige Kunstfertigkeit und Art de Vivre des berühmten südfranzösischen Winzers unter Beweis stellen. Das einzigartige Lunch wird ab dem 18. Juli auf der brandneuen Oceania Allura™ erstmals serviert, bevor es im September auf der Oceania Vista® und bis 2026 an Bord der Oceania Marina™ und Oceania Riviera™ eingeführt wird. Das neue Erlebnis ist die jüngste Ergänzung zu den informativen und unterhaltsamen Angeboten von Oceania Cruise, die den Gästen noch mehr Möglichkeiten bieten, ihre Reisen auf See zu personalisieren.



© Oceania Cruises

„Bei Oceania Cruises sind wir immer auf der Suche nach einzigartigen Wegen, um Neugierde zu wecken und tiefere Erfahrungen durch unsere Angebote an Bord zu schaffen“, sagt Jason Montague, Chief Luxury Officer bei Oceania Cruises. „Unsere Gäste wollen nicht nur außergewöhnliche Speisen und Weine genießen; Sie wollen entdecken, lernen und ihren Luxuskreuzfahrturlaub personalisieren. Das neue Gérard Bertrand-Erlebnis ist ein perfektes Beispiel dafür, wie wir unsere vielfältige Sammlung von entdeckungsorientierten Angeboten weiter ausbauen und unseren Gästen ermöglichen, Orte, Menschen und Kultur aus einer neuen Perspektive kennenzulernen.“

Das Gérard Bertrand Food and Wine Pairing ist sowohl für Kenner als auch für neugierige Neulinge geeignet. Es entführt die Gäste in die sonnenverwöhnten Weinberge Südfrankreichs und ist ein Beispiel für das Engagement von Oceania

Cruises, praktische und eindrucksvolle kulinarische Erfahrungen zu bieten. Teilnehmer werden mit den preisgekrönten Weinen von Gérard Bertrand bekannt gemacht, die sorgfältig nach biologischen und biodynamischen Verfahren hergestellt und mit exquisiten Gerichten kombiniert werden, die das kulinarische Team von Oceania Cruises entwickelt hat.

Das neue Pairing-Erlebnis, das von den erfahrenen Küchenchefs und Sommeliers von Oceania Cruises geleitet wird, bietet ein intimes und informatives Mittagessen im „Jacques“ – dem charakteristischen französischen Restaurant der Reederei. Das Angebot ist für bis zu 40 Gästen an ausgewählten Tagen jeder Reise für 175 US Dollar pro Person (plus Trinkgelder) erhältlich.

Eine Kostprobe des Gérard Bertrand Food and Wine Pairing Menüs beinhaltet:

- Kartoffelkrapfen, Ossetra-Kaviar „Sturia“, Wodka-Limetten-Chantilly
Weinbegleitung: Gérard Bertrand Cabrières ‚Clos du Temple‘ Rosé, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- Venezianisches „Risotto“ mit Calamari-Würfeln, Jakobsmuschel, Lauch, Zitronensegment
Weinbegleitung: Gérard Bertrand Château l'Hospitalet La Clape White Blend, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- Enten- und Gänseleberpastete en Croute, Zitronengewürz, eingelegtes Gemüse
Weinbegleitung: Gérard Bertrand Château l'Hospitalet La Clape Grand Vin, Syrah/Grenache/Mourvèdre, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- Geschmorte Rinderkurzrippe, gepresster Kartoffelkuchen, glasierte Karotte
Weinbegleitung: Gérard Bertrand Minervois La Livinière ‚Clos d'Ora‘, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- Cerveille de Canuts Lyonnaise Ziegenkäseaufstrich, Pumpernickel-Boden, Rettich
Weinbegleitung: Gérard Bertrand Kosmos 888 Red Blend, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- „Callebaut“ Gold Chocolate Cake Karamell und weißes Schokoladenmousse, Haselnusspraline, Blattgold
Weinbegleitung: 1975 Les Vignerons de Maury 'Maury' Tuile Vieille Reserve, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Die neue Gérard Bertrand Food and Wine Pairing Experience reiht sich ein in die umfangreiche Kollektion außergewöhnlicher Speisen- und Weinbegleitungen von Oceania Cruises, wie das Moët & Chandon Champagner Experience, das Dom Pérignon Experience oder das Odyssee Menu, die jeweils einfallsreiche Menüs und erstklassige, oft seltene Weine miteinander kombinieren.

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.

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.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises® ist die weltweit führende Luxus-Kreuzfahrtlinie mit Fokus auf Kulinarik und Reisezielen. Die acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.250 Gäste und zeichnen sich durch Die Feinste Küche auf See® sowie abwechslungsreiche, erlebnisreiche Routen rund um den Globus aus. An Bord der von Designern inspirierten, kleinen Schiffe genießen Gäste sorgfältig kuratierte Reiseerlebnisse, die mehr als 600 Häfen in über 100

Ländern auf sieben Kontinenten umfassen – auf Reisen von sieben bis über 200 Tagen. Oceania Cruises hat vier Schiffe der Sonata-Klasse bestellt, deren Auslieferung für 2027, 2029, 2032 und 2035 vorgesehen ist.* 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.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Ornella Augenthaler | Janine Brauner

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 266 421 72 | +49 (0) 151 515 90 354

E-Mail: oaugenthaler@noblekom.de | jbrauner@noblekom.de