



PRESSEINFORMATION

Zwei neue kulinarische Konzepte an Bord der Oceania Sonata™

Oceania Cruises® präsentiert La Table par Maîtres Cuisiniers de France und Nikkei Kitchen

Wiesbaden – 02. Dezember 2025. Während der ILTM Cannes stellte Oceania Cruises® zwei neue kulinarische Konzepte an Bord der Oceania Sonata™ vor, das im August 2027 in Dienst gestellt wird. Auf dem ersten Schiff der Sonata-Klasse eröffnen erstmals das exklusive Gourmetrestaurant La Table par Maîtres Cuisiniers de France, sowie Nikkei Kitchen. La Table wird das einzige Restaurant auf See mit dem Gütesiegel der legendären Maîtres Cuisiniers de France™ sein – einer weltweit angesehenen Institution, die sich der Förderung der französischen Kochkunst verschrieben hat. Das Abendrestaurant Nikkei Kitchen wird eine lebendige Fusion aus peruanischen Aromen und raffinierten japanischen Kochtechniken und -geschmäckern präsentieren.



© Oceania Cruises

„Die Oceania Sonata™ bietet eine einmalige Gelegenheit, unser kulinarisches Programm neu zu gestalten und gleichzeitig die Konzepte zu bewahren, die unsere Gäste schätzen und lieben“, so Jason Montague, Chief Luxury Officer von Oceania Cruises. „La Table und Nikkei Kitchen sind ein Symbol dafür, was Oceania Cruises auszeichnet: die Verbindung erstklassiger kulinarischer Talente mit kreativer Freiheit, die zu unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen führt. Diese neuen Konzepte spiegeln unser fortwährendes Engagement für Innovation sowie unsere Verpflichtung wider, die Feinste Küche auf See zu servieren.“

Chefkoch Quaretti erklärt: „Diese Restaurants sind weit mehr als neue Lokale an Bord – sie verkörpern das gemeinsame Engagement von Chefkoch Barale und mir für unser kulinarisches Handwerk. Wir freuen uns darauf, in

den kommenden Monaten weitere Einblicke in diese besonderen Erlebnisse zu geben. La Table ermöglicht es uns, ein kulinarisches Erlebnis zu schaffen, das die Tradition der französischen Gastronomie würdigt und weiterentwickelt – eine Küche, für die wir unsere Leidenschaft teilen. Mit Nikkei Kitchen können wir zudem kühne, internationale Aromen auf überraschend frische Weise zelebrieren.“

La Table

Die Partnerschaft mit den Master Chefs of France (MCF) zur Eröffnung von La Table ist eine Weltpremiere für eine Kreuzfahrtgesellschaft und vertieft die Verbindung zwischen Oceania Cruises und diesem renommierten Verband. Die beiden Executive Culinary Directors, Küchenchefs Alexis Quaretti und Eric Barale, wurden in die glanzvollen Reihen der Vereinigung aufgenommen, wodurch Oceania Cruises weltweit die einzige Kreuzfahrtlinie ist, deren kulinarisches Programm von zwei MCF-Mitgliedern betreut wird.

Das exklusive reservierungspflichtige Restaurant bietet Platz für nur 18 Gäste und schafft ein persönliches, elegantes Speiserlebnis mit wechselnden, exquisiten Menüs, die von den Küchenchefs Quaretti und Barale in Zusammenarbeit mit ausgewählten, speziell eingeladenen Master Chefs of France aus aller Welt kreiert werden. Für das Erlebnis fällt ein Zuschlag für die Weinbegleitung an. Zudem wird La Table die Wiederaufnahme der berühmten Dom Pérignon Experience von Oceania Cruises beherbergen, ein Sechs-Gänge-Degustationsmenü, begleitet von drei Jahrgangs-Champagnern.

Nikkei Kitchen

Das neue Spezialitätenrestaurant Nikkei Kitchen ergänzt La Table als neues kulinarisches Erlebnis an Bord der Oceania Sonata und bietet Gästen die Gelegenheit, Gerichte zu genießen, die von dieser faszinierenden und sich stetig weiterentwickelnden kulinarischen Bewegung inspiriert sind. Die Nikkei-Küche entstand aus der Verbindung peruanischer Zutaten mit japanischen Techniken, deren Wurzeln bis ins späte 19. Jahrhundert zurückreichen, als japanische Einwanderer in Peru traditionelle Rezepte mit einheimischen Zutaten neu interpretierten. Charakteristisch für diese Küche sind unverwechselbare Gerichte mit frischen Meeresfrüchten, spritzigen Zitrusnoten, Sojasaucen und würzigen Paprikaschoten.

Bei der Entwicklung des Menüs für Nikkei Kitchen arbeitet Chef Gustavo Sugay eng mit den Küchenchefs Quaretti und Barale zusammen. Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in dieser dynamischen Küche hat Chef Sugay in den vergangenen zwölf Monaten gemeinsam mit dem Team von Oceania Cruises eine Auswahl von zwölf innovativen Nikkei-Gerichten für das panasiatische Restaurant Red Ginger kreiert, die bei den Gästen großen Anklang gefunden haben.

Das Menü im Nikkei Kitchen an Bord der Oceania Sonata zelebriert die altherwürdigen Traditionen der peruanischen und japanischen Küche und verbindet sie zugleich mit Experimentierfreude – eine Philosophie, die perfekt zu Oceania Cruises passt. Das helle, luftige Interieur mit moderner, offener Küche spiegelt die Frische und Leichtigkeit der Gerichte wider, die jeden Abend serviert werden.

Oceania Sonata

Neben La Table und Nikkei Kitchen wird die Oceania Sonata zehn erstklassige kulinarische Erlebnisse bieten, die zu einem Synonym für Oceania Cruises geworden sind, darunter der elegante Grand Dining Room sowie die

charakteristischen Spezialitätenrestaurants Jacques, das stilvolle französische Restaurant, das panasiatische Red Ginger, das Steakhaus Polo Grill und das Toscana, das italienische Spezialitäten serviert.

Die Oceania Sonata ist das neunte Schiff der Flotte von Oceania Cruises und das erste von vier Schiffen der neuen Sonata-Klasse mit Platz für 1.390 Gäste. Sie wird im August 2027 in Dienst gestellt und das bisher geräumigste und am besten ausgestattete Schiff der Reederei sein, wobei 30 Prozent aller Unterkünfte Suiten darstellen. Als wahres Meisterwerk des Designs bietet sie eine Symphonie unvergesslicher Erlebnisse auf See, geprägt von der für Oceania Cruises typischen Leidenschaft für Gastronomie und der Tradition, die Feinste Küche auf See zu servieren.

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).

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Ornella Augenthaler | Janine Brauner

Kaiserstraße 19-21

60311 Frankfurt am Main

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

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