

20.02.2012 – 11:40 Uhr

Das Davidoff-Schiff startet in seine neue Saison



Basel/Zürich (ots) -

Ein Gefühl von Freiheit und Ferien: Herzlich willkommen auf der «MS Davidoff». Das Warten auf genussvolle Abende vor schönster Kulisse auf dem Zürichsee hat ein Ende. Am 15. März startet das Davidoff-Schiff in seine sechste Saison. Die beliebten «Smoke on the Water»-Rundfahrten und die exklusiven Gourmetanlässe lassen die Herzen von Aficionadas und Aficionados höher schlagen. Die schwimmende Lounge bietet zudem einen einmaligen Rahmen für Geschäfts- und Privatanlässe.

«Smoke on the Water» für Cigarrenliebhaber

Für feinen Cigarrenrauch über dem Zürichsee sorgen die speziellen «Smoke on the Water»-Abende. Auf den Fahrten steht den Gästen eine exquisite Auswahl erlesener Cigarren der Marken Davidoff, AVO, Camacho, Griffin's, Winston Churchill, Zino Classic und Zino Platinum zur Verfügung. Die erfahrene Crew von Gamma Catering verwöhnt die Aficionados mit kulinarischen Köstlichkeiten sowie exklusiven Weinen und Spirituosen. Die MS Davidoff startet ihre «Smoke on the Water»-Rundfahrten beim Theatersteg am Bellevueplatz in Zürich. Zusätzlich finden an drei Abenden Rundfahrten ab Rapperswil statt. Im Eintritts- und Fahrpreis von CHF 50.- sind die dreistündige Schiffsrundfahrt, eine Davidoff Cigarre und ein Welcome Drink inbegriffen. Weitere Getränke sowie ein vielfältiges Tapas-Menu können vor Ort separat bestellt werden.

Delikatessen aus den weltbesten Küchen und Kellern

Winzer Josef Umathum wird persönlich an Board sein, wenn die «MS Davidoff» im April den Anker lichtet zur ersten Themenfahrt der Saison: «Heuriges Österreich» heisst diese Reise über den See, bei der edle Tropfen aus den berühmten Rebbergen des Weinguts UMATHUM kredenzt und dazu Köstlichkeiten aus Österreich serviert werden. Delikate Kreationen und exotische Speisen erwarten die Gäste bei «Asian Delights» im Mai. Danach geht's zurück in heimische Gefilde. Das Beste aus dem Engadin, dem Wallis, dem Emmental oder aus Luzern serviert Ihnen die Crew am «Tour de Suisse»-Abend. Heiss und feurig wird es im August bei der «Noche Española», erfrischende Kreationen bietet die Rundfahrt unter dem Motto «Le Bistrot Français». Herbstliche Waldperlen werden im Oktober am Gourmetabend «Sinfonia del Tartufo» aufgetischt. Zu einer perfekten Kombination von süss und rauchig verschmelzen im November «Schokolade, Whisky & Cigarren». Den Abschluss der Saison macht

der Abend «Dîner au Sauternes» mit einem 5-Gang Menü und edlen Süssweinen.

Nach jedem Dîner können die Gäste feinste Cigarren von Davidoff degustieren und geniessen. In der Boardküche der «MS Davidoff» haben die Köche des renommierten Catering Unternehmens Gamma Catering das Kommando. Für die Auswahl der Weine an den Themenabenden sind die Spezialisten von Baur au Lac Wein und von Weinkeller Riegger AG zuständig.

Die «MS Davidoff» ganz privat

Das Davidoff-Schiff kann auch exklusiv für geschlossene Gesellschaften gebucht werden. Eine Rundfahrt auf dem See garantiert einen diskreten und privaten Rahmen für einen Business Lunch mit Geschäftspartnern oder ein Nachtessen für Kunden. Perfekt eignet sich die «MS Davidoff» auch für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder genussvolle Ausfahrten mit Freunden und Familie. Es finden rund 60 Personen Platz für einen Apéro und 50 Personen für ein gedecktes Essen.

Weitere Informationen sowie Fotomaterial stehen zur Verfügung unter www.davidoff.com/schiff

Für Reservationen und Auskünfte:

Davidoff-Schiff
c/o Gamma Catering AG
Industrie Bösch 43
6331 Hünenberg
Tel.: +41/41/781'10'01
e-mail: info@davidoff-schiff.ch
www.davidoff-schiff.ch

Kontakt:

Oettinger Davidoff Group
Corporate Communications
Nauenstrasse 73
CH-4002 Basel
Tel.: +41/61/279'36'23
Fax: +41/61/279'36'00
E-Mail: presse@davidoff-schiff.ch

Medieninhalte



Lounge der  MS Davidoff  auf dem Z  richsee / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver  offentlichung unter Quellenangabe: "obs/Oettinger Davidoff Group".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005129/100713285> abgerufen werden.