

30.05.2012 - 09:51 Uhr

Gastronomiekonzept EUROPA 2: Kochschule auf hoher See und Private Dining im Speisezimmer

Hamburg (ots) -

- Acht Restaurants auf Spitzenniveau
- Sechs Bars, darunter ein Ableger der Sylter "Sansibar"
- Kochen lernen in der Miele Kochschule
- In exklusiver Runde: privates Dinner im Speisezimmer

Kulinarische Vielfalt der Extraklasse erleben Gäste der EUROPA 2, die ab Mai 2013 für Hapag-Lloyd Kreuzfahrten in See stechen wird. Das gastronomische Konzept der modernen Lifestyle-Schwester des bekannten Luxussschiffs EUROPA sieht vor, dass die Passagiere zwischen acht verschiedenen Restaurants wählen können, darunter eine Sushi-Bar und drei Spezialitätenrestaurants. Zudem kann das "Speisezimmer" exklusiv gebucht werden, um ein Dinner im privaten Kreis zu genießen. Wer Lust verspürt, selber hinter dem Herd zu stehen und die Gerichte unterschiedlicher Reiseziele kennenzulernen, bucht einen Kochkurs auf hoher See in der Miele Kochschule.

Private Dining im Speisezimmer

Neben einer Vielzahl von unterschiedlichen Restaurants bietet die EUROPA 2 für ganz besondere Momente auch die Möglichkeit des Private Dinings. Um sich in kleinem Kreis kulinarisch verwöhnen zu lassen, können Gäste das maritim eingerichtete Speisezimmer mit lediglich 16 Plätzen für 1.500 Euro am Abend komplett und exklusiv buchen. Im Preis enthalten sind ein Aperitif, Amuse Bouche mit Kaviar sowie ein Dinner mit Hummer. Für eine perfekte Planung, sind Buchungen schon vor der Reise möglich.

Kochkurs in der Miele Kochschule

Wem der Sinn danach steht, selbst den Kochlöffel zu schwingen, bucht einen Kochkurs in der Miele Kochschule. Hier zeigt der Küchenchef des Tarragon - dem französisch-geprägten Spezialitätenrestaurant an Bord - seinen Schülern die Küche der unterschiedlichen Reiseziele der EUROPA 2. Die Kochkurse finden in der Vormittagszeit statt und können als Alternative zu einem Landausflug gebucht werden. Die Teilnahme kostet 80 Euro pro Person inklusive begleitender Weine, Kochschürze und Rezepte.

Die Restaurants der EUROPA 2: von asiatisch bis mediterran

Passend zu einer Kreuzfahrt erleben die Gäste an Bord der EUROPA 2 auch eine kulinarische Entdeckungsreise. Sie können aus insgesamt acht Angeboten von der klassisch-italienischen bis zur modernen asiatischen Küche wählen.

Mit 266 Plätzen das größte Restaurant an Bord der EUROPA 2 ist das Restaurant "Weltmeere". Es zeichnet sich durch ein besonders großzügiges Raumkonzept aus. Hier werden gleichermaßen internationale wie raffinierte vegetarische Menüs serviert. Der Yachtclub ist das zweitgrößte Restaurant und bietet für 276 Personen Spezialitäten frisch vom Grill oder der Pasta-Station und Vielfalt vom Buffet. Besonderheit: Hier speisen Gäste auf Wunsch unter freiem Himmel (134 Außenplätze). Zudem zaubern die Köche die Speisen vor den Augen der Passagiere auf die Teller. Liebhaber der französisch-inspirierten Küche genießen im "Tarragon". Asiatische Gaumenfreuden erleben Passagiere im "Elements" mit einer Fülle von Aromen von Anis bis Zitronengras. Hochwertige cucina italiana prägt das "Serenissima", in dem Gäste sowohl mediterrane Klassiker als auch moderne Interpretationen der ligurischen oder neapolitanischen Küche genießen. Das Sushi-Restaurant "Sakura" rundet die kulinarische Weltreise an Bord ab - von der bekannten Misosuppe bis hin zu Fischspezialitäten und grünem Tee-Eis als Dessert. Edle Weine aus aller Welt mit korrespondierenden Speisen warten in der Weinbar "Grande Reserve" auf die Gäste der EUROPA 2. Hier gibt es auf Wunsch auch individuelle Weinverkostungen mit echten Reben-Raritäten für maximal zwölf Personen. Für ein privates Dinner an Bord kann das "Speisezimmer" gebucht werden.

Für maximale Flexibilität gibt es ausgedehnte Tischzeiten und keine festen Tischzuordnungen in den Restaurants. Alle Restaurant-Mahlzeiten im Reisepreis inklusive.

Bars für erlesene Weine und Spirituosen, Tanz- und Tabakgenuss

Entspannen und genießen können Gäste der EUROPA 2 auch in den sechs Bars an Bord. Das "Herrenzimmer" bietet

edle Spirituosen aus aller Welt sowie Tabak-Spezialitäten aus dem Humidor. Hier findet sich zudem die größte Gin-Sammlung auf See. Den unvergleichbaren Chic und Charme der Strandbar vermittelt auch der Sansibar-Ableger auf der EUROPA 2 - ob beim späten Frühstück, beim Drink vor dem Abendessen oder bei Cocktail und Tanz zu später Stunde. Hier sorgen DJs für die Musik. In der Jazzbar hingegen spielen Jungstars der Szene live auf. Die Vielfalt an Bord runden die Poolbar, die Pianobar und das Belvedere ab.

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter www.hlkf.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hlkf.de/presse - Neu: PASSAGEN.tv unter www.hlkf.de/passagentv

Kontakt:

Negar Etminan
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
Tel: +49 (0)40 3001-4629
E-Mail: presse@hlkf.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100719290> abgerufen werden.