

11.02.2013 - 09:55 Uhr

"EUROPAs Beste" 2013: Gastronomische Spitzenbesetzung sorgt für Genussfeuerwerk

Hamburg (ots) -

- Genuss-Event findet am 9. Juni vor Antwerpen statt
- Beliebtes Gourmet-Highlight an Bord der EUROPA
- Höhepunkt der Kreuzfahrt von Lissabon nach Hamburg
- Exklusives Vorprogramm in Kooperation mit dem Bayerischen Hof

Am 9. Juni 2013 gehen nicht nur am Nachthimmel vor Antwerpen, sondern auch kulinarisch gesehen erneut die Sterne auf. Zum jährlich stattfindenden Gourmetevent "EUROPAs Beste" kommen wieder mehr als 30 Stars unter Europas Köchen, Winzern, Fromagiers, Pâtissiers und Chocolatiers zusammen, um die Gäste mit ihren raffinierten Kreationen zu verwöhnen. MS EUROPA-Küchenchef Stefan Wilke heißt dafür die Gourmet-Elite an Bord des Flaggschiffs von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten willkommen, um ein Fest der Sinne zu entzünden.

Jedes Jahr sorgen renommierte Spitzenköche auf den Gourmetreisen der EUROPA für genussreiche Vielfalt. Gleich mehrere Top-Akteure der internationalen Gastronomie sind hingegen bei dem Genussevent "EUROPAs Beste" an Bord vertreten. An einem Abend können sich dann die Gäste von kulinarischen Köstlichkeiten und einmaligem Ambiente auf dem Lido Deck verzaubern lassen. Die Teilnehmer sind in diesem Jahr:

Gastköche:

Stefan Wilke, MS EUROPA
Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS EUROPA
Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, 2 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Heinz Wehmann, Landhaus Scherrer, 1 Michelin Stern, 2
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Johanna Maier, Restaurant Johanna Maier & Söhne, 2 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Österreich
André Jaeger, Restaurant Fischerzunft, 1 Michelin Stern, 4
Gault-Millau-Hauben, Schweiz
Steffen Mezger, Bayerischer Hof, 1 Michelin Stern, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Olivier de Vinck, Restaurant Kommilfoo, 1 Michelin Stern, 2
Gault-Millau-Hauben, Belgien
Harald Wohlfahrt, Restaurant Schwarzwaldstube, 3 Michelin Sterne, 4
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Douce Steiner, Restaurant Hirschen, 2 Michelin Sterne, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland
Michael Hoffmann, Restaurant Margaux, 1 Michelin Stern, 3
Gault-Millau-Hauben, Deutschland

Winzer:

Weingut Schneider
Schlossgut Diel
Prinz von Hessen
Weingut Heger
Weingut Dönnhoff
Weingut Bründelmayer
Weingut Torres
Weingut Schloss Gobelsburg

Weitere Teilnehmer:

Otto Gourmet
BOS Food

Giovanni L.
Patisserie Walter
Finca Marina
Van Nahmen
Becking Kaffee
Veronique Witzigmann
Fromagier Antony
Caviar House & Prunier
Piekfeine Brände

Die gesamte Gourmet-Kreuzfahrt mit der EUROPA führt vom 30.05. bis 12.06.2012 von Lissabon über St.-Jean-de-Luz, Bordeaux, St.-Malo, Honfleur, Antwerpen und Amsterdam nach Hamburg und kostet inkl. Flugreise ab Deutschland ab 4.980,- Euro pro Person. Das Event "EUROPAs Beste" findet in diesem Rahmen am 9. Juni vor Antwerpen statt.

Kooperation - "MS EUROPA meets Bayerischer Hof":

Wer seine Reise bereits genussvoll beginnen möchte, kann schon am 29. Mai 2013 ein exklusives 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen im Restaurant "Atelier" im Bayerischen Hof genießen. Nach dem kulinarischen Auftakt geht es dann an Bord der EUROPA zu 13 weiteren Tagen voller Gaumenfreuden. Das einmalige Vorprogramm inkl. Flug ab München gibt es ab einem Aufpreis von 350 Euro pro Person.

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/100005127/100732610> abgerufen werden.