

03.02.2014 - 09:49 Uhr

## Liebe geht durch den Magen: Valentins-Gerichte an Bord der EUROPA 2

Hamburg (ots) -

- 5 verschiedene Valentins-Gerichte
- Weitere Aktionen: Herztorte im Yachtclub, Herzpraline auf der Suite und rote Rosen beim Dinner für die Damen

Am diesjährigen Valentinstag werden die Gäste der EUROPA 2 mit ganz besonderen kulinarischen Highlights verwöhnt - denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Und mit einem romantischen Dinner in einem der sieben Restaurants an Bord findet der "Tag der Verliebten" den perfekten Ausklang.

Im Serenissima, dem italienischen Spezialitätenrestaurant, beginnt das Menü mit "Brennender Liebe" durch Rote Bete Lachsteigtaschen mit Sauce vom Sauternes Wein. Die asiatische Küche des Elements bietet einen Zwischengang aus "Feuer und Eis" mit gegrillten Garnelen und grüner Chili-Currysauce. Das französisch-inspirierte Bistro Tarragon schreibt mit einem ganz besonderen Surf & Turf von Rinderfilet und Hummer in Harmonie mit Sauce Bernaise und getrüffeltem Blattspinat ein "Poème d` Amour". Im Sakura, dem Sushi-Restaurant, werden die Gäste mit einem "Forever Love Roll" aus Hamachi, Thunfisch, Lachs, gebackenem Spargel und scharfer Teriyakisauce verwöhnt. Ebenfalls ganz im Zeichen des Valentinstages steht das Dessert im Hauptrestaurant des 5-Sterne-plus-Schiffes "Weltmeere" - hier wird die "Verführung der Himbeere" - ein Brownie mit Himbeergelee, weißer Himbeer-Schokoladenmousse und einem Himbeersorbet serviert. Auch im Buffetrestaurant, dem Yachtclub, können die Gäste den Valentinstag zelebrieren - mit einer Herztorte, die den Abschluss des Dinners versüßt.

Als zusätzliches Extra an diesem Tag warten auf alle weiblichen Gäste rote Rosen in den Restaurants sowie eine Herzpraline auf der Suite.

Die EUROPA 2 befindet sich am Valentinstag in Hongkong und macht sich auf den Weg zu einer Vietnam-Kreuzfahrt mit Stops unter anderen in der Halong Bucht, Chang May und Ho-Chi-Minh-Stadt.

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter [www.hl-kreuzfahrten.de](http://www.hl-kreuzfahrten.de) - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter [www.hl-kreuzfahrten.de/presse](http://www.hl-kreuzfahrten.de/presse) - PASSAGEN.tv unter <http://www.hl-kreuzfahrten.de/passagentv/>

Beispiel Valentins-Rezept aus dem Restaurant "Elements"

Grüne Curry Sauce:  
50 g Kokosnussmilch  
20 g grüne Currypaste  
5 g Fishsauce  
10 g Palmzucker  
1 St. rote Chili gehackt  
2 St. Limonenblätter  
Thai Basilikum

Die Kokosnussmilch zum Kochen bringen, Currypaste, Palmzucker und Chili dazu geben. Nach circa 15 Minuten die Limonen Blätter und das Thai Basilikum hinzufügen.

Die Garnelen mit Chili, Ingwer, Salz, Zitronengras-Paste und Sesamöl marinieren und kurz braten.

Pikanter Gemüsesalat  
50 g Karotten  
50 g Ananas  
50 g rote Zwiebel  
50 g Gurken  
1 rote Chili  
1 Tomate  
frische Minzblätter

Das Gemüse in feine Blättchen schneiden und vermischen.

- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 1 EL Fishsauce
- 1 EL Sesamöl etwas gehackten Knoblauch und Chili
- 1/2 EL Salz
- etwas Pfeffer

Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren. Gehackte, geröstete Erdnüsse darüber streuen.

Kontakt:

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

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100750647> abgerufen werden.