

אוסיאניה קרוזס חושפת פרק קולינרי חדש: רגוע אך מעודן

Posted on 20 ביוני 2024 by עוזי בכר



אפשרויות אוכל מורחבות באור הזרקורים בשמונה הספינות אולטרה פרימיום של חברת הקרוזים השייכת לחברת נורוויג'ן קרוז ליין הולדינגס

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [אוסיאניה קרוזס](#)

אוסיאניה קרוזס (Oceania Cruises), מהמובילות בעולם בתחום הקולינריה והיצע היעדים, השייכת ל**נורוויג'ן קרוז ליין הולדינגס** (Norwegian Cruise Line Holdings Ltd - NCLH) חשפה את הפרק הבא בסיפורה הקולינרי כשהיא מדגישה מקומות אוכל רגועים אך מעודנים בסיפון שמונה הספינות המפוארות שלה.

היצע חדש של סושי ומאכלים הודיים ב-**Terrace Café** ותפריט צהריים משודרג לצד הברכה ב-**Waves Grill** נמצאים באור הזרקורים כשהחברה מגדירה מחדש את המטבח המשובח בים.

פרנק א. דל ריו (Frank A. Del Rio), נשיא אוסיאניה קרוזס, אמר: "האוכל הוא הבסיס למה שאנו עושים בסיפון כל אחת מהספינות שלנו, וביעדים שאנו מבקרים בהם. אנו ידועים במטבח המשובח בים, ליבת העסק שלנו. זה לא תמיד אומר מפת פשתן לבנה ומפיות מעומלנות באחת ממסעדות הנושא עטורות הפרסים שלנו - המשובח לא תמיד אומר

הכי מפואר. זו גם פיצה מוכנה בצורה מושלמת או מנת בוראטה מפתה באוויר הפתוח עם כוס יין לבן."

ברנהרד קלוץ (Bernhard Klotz), סגן נשיא למזון ומשקאות, הוסיף: "היופי טמון בפשטות של האופן שבו אנו יוצרים את המטבח המשובח בים; השילוב המושלם בין הצוות הקולינרי החדשני ביותר, המרכיבים הטריים ביותר והספינות הטובות ביותר המתמקדות באוכל, כאן טמון הקסם. אוכל מפגיש אנשים, אוכל מביא שמחה; אנחנו כאן כדי להבטיח שכל ביש מכל ארוחה יגרום לאורחים שלנו לחייך - החל ממנת גלידה על שפת הברכה ועד לסופלה מעודן - המטבח המשובח בים נמצא בכל מקום בסיפון הספינות שלנו."



מתחם לימודי הקולינריה באונית אושיאניה קרוזס. צילום יח"צ
עם תוספת של תחנת סושי יומית כמו גם פינה הודית ב- Terrace Café, התפריט הבינלאומי המרשים של המקום מתרחב עוד יותר. Terrace Café פתוח לארוחות בוקר, צהריים וערב, ומהווה את מרכז אפשרויות הסעודה הרגועות של אושיאניה קרוזס. תחנת הסושי המגוונת מתהדרת ב-45 מתכונים חדשים, שנוצרו על ידי המנהלים הקולינריים החדשים של Oceania Cruises, השפים **אלכס קווארטי** (Alex Quaretti) ו**אריק בראלה** (Eric Barale), יחד עם הצוות המוכשר שלהם. אלה כוללים שני סוגי סשימי ליום, שני סוגי אורמאקי, שלושה סוגים של ניגירי ואפשרות צמחונית יומית. ה-Indian Corner החדש פועל במהלך שירות ארוחת הערב וכולל 15 מתכונים הודיים אותנטיים.

"הצוות שלנו מגיע מכל פינה בעולם והיכולת להביא את הידע והניסיון שלהם לשולחן, פשוטו כמשמעו, זה דבר נפלא", אמר **השף אלכס**. "יצירת המנות ההודיות החדשות עבור Terrace Café היא דוגמה מושלמת לכך; חלק מהמתכונים הללו עברו דורות. זו זכות לראות אותם דרך עדשה חדשה ולהביא אותם לקהל חדשים. ה- butter chicken וה- dhal כבר נחשבות כבחירות פופולריות בקרב האורחים שלנו."

Waves Grill, מקום ארוחת הצהריים הרגוע על שפת הברכה, מאפשר לאורחים לחוות את המוניטין הקולינרי הנודע של חברת השייט מבלי לעזוב את כיסאות הנוח. התפריט שודרג ומציע מנות אהובות חדשות לצד מנות ייחודיות אהובות, שהפכו לסימן ההיכר של המקום. התפריט כולל כעת יותר מ-20 אפשרויות, כולל מבחר חדש של כריכים קרים, בתוספת כריכים חמים והמבורגרים. אלה כוללים את המבורגר הנודע של **Surf & Turf Wagyu**; קציצת בקר

וואאגיו עם מדליוני לובסטר ומיוזנז כמהין; וסנדוויץ' חם חדש - **Philly Cheesesteak** הכולל סטייק סינטה מגורר, פרובולון, בצל מוקפץ, פלפלים ופטריות. כולם מוגשים כעת עם מבחר של צ'יפס או צ'יפס בטטה.



אנחנו רוצים להודות לרבותי רבינו: מבט נוסף על המטבח והכנת הקינוחים. צילום עוזי בכר
מבלי להתעלם מהמסעדות המיוחדות עטורות הפרסים של החברה, לשפים אלכס ואריק ולצוות שלהם יש הפתעות
נוספות לחלוק לפני סוף השנה, שכן הם עורכים סקירה יסודית של כל התפריטים בכל הספינות.

השף אלכס מוסיף: "יש לנו כל כך הרבה למה לצפות לקראת ההשקה של ה- **Allura** בעוד קצת יותר משנה. אבל יש תוכניות מרגשות עבור כל הספינות שלנו. יש לנו מנות חדשות לחשוף ב-Red Ginger, המקום המפואר האסייתי בו תהיה הרחבה של אפשרויות ארוחות היין הבלעדיות של Oceania Cruises ומראה רענן של התפריטים באולמות האוכל של החברה, The Grand Dining Room.

מידע נוסף

Marina ואחותה **Riviera**, היו ספינות האוכל האמיתיות הראשונות בעולם, אליהן הצטרפו כעת **Vista** ב-2023, ו-**Allura** ב-2025, והן היו גם הספינות הראשונות אי פעם שיש להן בית ספר לבישול. יש להן יותר שטח מטבח ואחסון מזון טרי יותר מכל ספינה אחרת. לאושיאניה קרוזס יש את האחוז הגבוה ביותר של אנשי קולינריה המוקדשים לחווית האוכל מכל חברת שייט אחרת. כדי להבטיח את האיכות ללא דופי של כל מנה, יש בחברה שף אחד לכל עשרה אורחים; מחצית מהצוות על הסיפון מוקדש לבישול או הגשת מזון.

<https://www.youtube.com/watch?v=l5Fld1w1qoc&t=66s>

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה" ? הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet