

הולנד אמריקה ליין משיקה תפריט וקוקטיילים חדשים לעונת הקריביים

Posted on 25 באוקטובר 2025 by עוזי בכר



החברה מביאה את טעמי האיים אל הים: יצירות חדשות מהשף מורימוטו, מנות בלעדיות משגרירי הקולינריה, ערב פירות ים חגיגי בלידו ותוכנית רום מורחבת עם יותר מ-35 סוגים ייחודיים

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [הולנד אמריקה ליין](#), [תפריט וקוקטיילים](#)

חברת **הולנד אמריקה ליין (Holland America Line)** משיקה לעונת הקריביים הקרובה חוויה קולינרית סוחפת, המצדיעה לטעמים, לצבעים ולתרבות של אזור האיים. במסגרת עונת ההפלגות שתתקיים בין **אוקטובר 2025 לאפריל 2026**, יוגשו באוניות הפועלות בקריביים מנות חדשות וקוקטיילים בהשראה מקומית, לצד הדגמות בישול ומבחר משקאות רום נדירים.

חתימת ידו של מורימוטו

שגריר הדגים הטריים העולמי של החברה, **השף מסהרו מורימוטו**, מגיש שלוש מנות יוקרתיות שיככבו בתפריט חדר האוכל הראשי ☞ כל אחת זמינה בתוספת תשלום של 25 דולר:

***דג טרי שלם מטוגן פריך**, ברוטב תמרנדי-צ'ילי מתוק וירקות כבושים.

***זנבות לובסטר צלויים בחמאת יוזו**, עם ירקות אסיאתיים עונתיים.

***לוקוס טרי ברוטב סויה-ג'נג'ר**, מלווה בבוק צ'וי מאודה וגזרים קטנים.



השף מסהרו מורימוטו, שגריר הדגים של הולנד אמריקה ליין. צילום החברה

שגרירי הקולינריה מוסיפים ניחוח אישי

שלושת שגרירי הקולינריה של הולנד אמריקה ☞ **דיוויד בורק**, **איתן סטואל וג'ייקוב טורס** ☞ מוסיפים גם הם טעמים מובהקים משלהם:

***צלעות ריב-איי ללא עצמות במשקל 440 גרם מבית בורק (24 דולר).**

***ספגטי עם לובסטר קונפי בנוסח סטואל (15 דולר).**

***עוגת גבינה מצופה שוקולד עשיר מעשה ידיו של טורס (7 דולר).**

תפריט **שירות הסוויטות** עודכן אף הוא, ויכלול את סלט הסטייק של בורק עם רוטב גבינה כחולה, סלמון בסגנון סטייקהאוס של סטואל, ומוס שוקולד קלאסי של טורס.

חגיגה של טעמים קריביים

חדר האוכל המרכזי יציע מבחר מנות נוספות בהשראה מקומית, ביניהן קוקטייל שרימפס קריבי בצ'ילי, קרוקט זנב שור מטוגן, בטן חזיר מתובלת, קערת סלמון דרום-מערבית ועוגת אננס הפוכה. בקטגוריית מהמנה לצלחת יככבו עוף ג'ינג'ר-מנגו, לוקוס צלוי ובארמונדי מתובל.

בשוק הלידו תוגש ארוחת פירות ים קריבית חגיגית (35 דולר) הכוללת לובסטר, סנאפר מושחר, צדפות, מולים, שרימפס ורוד, סרטן דונגנס, תירס קלוי, תפוחי אדמה אדומים ולחם תירס עם עוגת רום חמה לסיום מתוק.

בנוסף, תתקיים ארוחת ערב קריבית סביב בריכת הלידו, שתכלול מנות אזוריות, מוזיקה חיה ואווירה טרופית, לצד פודינג לחם במגוון טעמים ובראנץ' קריבי חגיגי בחדר האוכל.

רום, שייקים וחוויות מעשירות

תוכנית שגרירי הרום של הולנד אמריקה ליין מתרחבת בעונה הקרובה, ותציע טעימות מיותר מ-35 סוגי רוֹם ייחודיים, הזמינים אך ורק בהפלגות לקריביים. על סיפון האוניות Rotterdam-ו Koningsdam, Nieuw Statendam יוגשו גם מיצים ושייקים טרופיים חדשים בדוכן Juice@Gelato, בטעמים בהשראת אזור הים הקריבי.

קולינריה עם ערך מוסף

כחלק מהחידושים לעונה, החברה תשיק הדגמות בישול אינטראקטיביות בהובלת צוות המטבח של האונייה, שיציגו מרכיבים, טכניקות וסגנונות בישול מקומיים. כך יוכלו האורחים לא רק לטעום, אלא גם ללמוד כיצד לשלב את הטעמים הקריביים במטבח הביתי.



השף דיוויד בורק בתצוגה באחת מההפלגות. צילום הולנד אמריקה ליין
לפרטים נוספים: טופ קרוז ☎ נציגים בישראל של הולנד אמריקה ליין. טלפון ☎ 035284010 , Lucy@topcruise.co.il
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" ☎ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-16,000 חברים
הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "[קרוז אין-חדשות חמות מהים](#)"
חפשו אותנו גם [בטלגרם](#)

.There are no comments yet