

קוסטה קרוזס מציגה את מסעדת ארכיפלג החדשה

Posted on 20 בינואר 2022 by עוזי בכר



במסעדת Archipelago של קוסטה קרוזס הנוסעים יכולים לבחור מתוך 3 תפריטים שיצרו שלושה שפים בעלי כוכבי מישלן: הלנה דארוז, ברונו ברביירי ואנג'ל לאון

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [קרוזים](#), [קוסטה קרוזס](#), [מסעדת ארכיפלג](#)

אחת החוויות היותר מסעירות בחופשת שייט היא החוויה הקולינרית וחברות הקרוזים עומלות קשה כדי לרצות את דרישות קהל לקוחותיה. בחברות השייט היוקרתיות מנסים להעניק אפשרויות מגוונות: מחדר אוכל בהגשה עצמית (בופה) למסעדות נושא ברמת כוכבי מישלן.

חברת **קוסטה קרוזס** (Costa Cruises) לקחה את הקונספט צעד אחד קדימה במסעדת **ארכיפלג** (Archipelago) החדשה. חוויה ברמת כוכבי מישלן שהיא גם בת קיימא, בכל הפלגה, בה הנוסעים יכולים לבחור מתוך 3 תפריטים שיוצרו על ידי שלושה שפים שזכו בכוכבי מישלן: **הלנה דארוז** (Hélène Darroze), **ברונו ברביירי** (Bruno Barbieri) ו**אנג'ל לאון** (Ángel León).

מומלצים:

Gramigna con Melanzane e Salsiccia - פסטה (Gramigna) מיוחדת מאמיליה רומנה (Emilia-Romagna) עם חצילים ונקניק- מאת השף ברונו ברביירי, שגדל באזור.

Confit Cod - בקלה קונפי, מאת השף הלנה דארוז.

The Plankton Risotto ? טעם ים למתכון קלאסי, מאת השף אנג'ל לאון.



שלוש המנות המומלצות של מסעדת ארכיפלג. צילום קוסטה קרוזס
כל אחד מהשפים יצר חמישה תפריטים שונים בהשראת אזורי ההפלגות: מערב הים התיכון, מזרח הים התיכון, האיים הקריביים, איחוד האמירויות וצפון אירופה. מסעדת ארכיפלג מארחת עד 70 נוסעים. צוות המטבח מורכב משישה עובדים, 10 נוספים במסעדה עצמה וסומליירים.

המסעדה הוצגה לראשונה בקוסטה סמרלדה (Costa Smeralda), לאחר מכן בקוסטה לומינוסה (Costa Luminosa) ותהיה גם בקוסטה טוסקנה (Costa Toscana). גם בריהוט של מסעדת ארכיפלג קיימים אלמנטים של קיימות וחברת השייט תתרום 5 אירו לקרן שמטרתה שמירה סביבתית, על כל ארוחת ערב שתוגש במסעדה.



קוסטה טוסקנה . צילום קוסטה
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet