

הולנד אמריקה ליין חושפת את "KONINGSTAFEL" - שולחן שף מלכותי

Posted on 18 באוגוסט 2025 עוזי בכר



חוויה קולינרית בת שש מנות שמזמינה את האורחים אל לב המטבח, עם קוקטיילים, סיור בלעדי וארוחה משובחת שמחברת מסורת, יצירתיות וטעמים טריים ☑ החל מהפלגות של 14 יום והלאה, בהזמנה מראש או על הסיפון

Categories: חדשות, ראשי

Tag: הולנד אמריקה ליין, Koningstafel

הולנד אמריקה ליין (Holland America Line) ממשיכה להרחיב את החוויות הקולינריות שלה עם השקת "Koningstafel" ☑ חוויית שולחן השף המעודכנת והמלכותית. השם, שמשמעותו "שולחן המלך" בהולנדית, משלב סיור מאחורי הקלעים במטבח עם ארוחה מרובת מנות, המושרשת במסורת קולינרית עשירה ומרשימה.

החוויה החלה להציע את עצמה לראשונה ב-Oosterdam ביולי ותתרחב בסתיו ל-Westerdam, Zaandam ו-Volendam, כאשר שאר הצי צפוי להצטרף באביב 2026. הזמנת מקום אפשרית אונליין או באונייה, בכפוף לזמינות, בתשלום נוסף של 149 דולר לאדם בתוספת טיפים.

"מטרת Koningstafel היא יותר מארוחה ☞ זוהי חגיגה של אומנות, יצירתיות וחיבור", אמר **מייקל סטנדבאך (Michael Stendebach)**, סגן נשיא חטיבת המזון, המשקאות והחדרים. "השפים שלנו הם הלב והנשמה של התוכנית הקולינרית, והחווייה מאפשרת לאורחים לראות את יצירתיותם ממקור ראשון, ולהנות מהתוצאה בסביבה בלתי נשכחת."

חוויית ערב מלכותי:

***קוקטייל קבלת פנים** ☞ האורחים מתקבלים ב-Ocean Bar עם קוקטיילים ייחודיים, ביניהם "You Should See Me In A Crown".

***סיור במטבח** ☞ השף הראשי מציג את לב המטבח ומעניק הצצה לפעילות הקולינרית שמתרחשת מאחורי הקלעים.

***ארוחת ערב בת שש מנות** ☞ שולחן מעוצב להפליא, פרחים, נגיעות אלגנטיות ויינות מובחרים. תפריט צמחוני זמין לפי בקשה.

תפריט מפתיע ומוקפד:

1. Amuse-Bouche ☞ סטייק טרטר וואגיו אסייתי עם חלמון ביצה מושרה בסויה-מירין, אגס נאשי ועלי שיסו טמפורה.

2. מנה ראשונה (First Course) ☞ זנב לובסטר בחמאה עם קוקוס למון גראס, מוגש עם "קוקטייל שמפניה מעושנת".

3. מנה שנייה (Second Course) ☞ ריקוטה מלפאטי תרד עם חמאת שום כמהין, פטריות כמהין שחורות עונתיות ואספומה פרמזן.

4. Intermezzo ☞ גרניט דובדבן חמוץ עם סורבה לימון.

5. מנה עיקרית (Main Course) ☞ נתח טלה צלוי בעשבי תיבול עם רוטב פיסטוק, פירה תמרים, ירקות ים תיכוניים ורוטב טלה, מוגש ליד השולחן.

6. סיום (Finale) ☞ מבחר גבינות בעבודת יד וקרמיה דבש עם גבינת לימון, ג'ל ברגמוט, חלת דבש ודבש לבנדר.

כל המנות מיוצרות מדי יום על בסיס מרכיבים טריים ומקומיים, בתמיכה בתוכנית הדגים הטריים הגלובלית של החברה.

חוויית קולינריות נוספות:



תוכניות הבישול החדשות בהולנד אמריקה ליין. צילום החברה
לצד Koningstafel, הולנד אמריקה ליין מציעה ארוחות מיוחדות נוספות בהפלגות ארוכות:

Rijsttafel Dinner* ☞ טעימות הולנדיות-אינדונזיות עם מנות קטנות וטעמים נועזים.

Tiki Dinner* ☞ ערב טרופי עם התאמת משקאות וספלי טיקי למזכרת.

Indian Pop-Up Menu* ☞ מנות הודיות אזוריות חדשניות, הזמינות גם בהפלגות קצרות יותר.

Koningstafel מציעה לאורחים חוויית ערב בלתי נשכחת שמחברת מסורת קולינרית, יצירתיות ואלגנטיות בסביבה ים
תיכונית יוקרתית.

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