

MSC EURIBIA: מה חדש בחוויות הקולינריות?

Posted on 13 באפריל 2023 by עוזי בכר



בר היין Helios Wine Bar החדש, הצרפתית Le Grill והאסייתיות "Robatayaki" Kaito Teppanyaki & Sushi Bar's יציעו לנוסעים טעמים בינלאומיים חדשים וחגיגה לחושים

Categories: [אניות קרוזים](#), [ראשי](#)

Tag: [MSC Cruises](#), [MSC Euribia](#)

MSC Euribia, ספינת הדגל החדשה של **MSC Cruises**, תצא ב-11 ביוני 2023, להפלגת הבכורה בן 7 לילות, מקופנהגן, דנמרק להלסילט (Hellesylt) בפירוד גייראנגר, אלסונד ופלאס בנורבגיה; קיל, גרמניה וחזרה לקופנהגן. MSC Euribia תכלול מקומות חדשים ותרחיב את מגוון המסעדות והברים.

ז'אק ואן סטדן (Jacques Van Staden), סגן נשיא למזון ומשקאות בחברת MSC Cruises, אמר: "אנחנו תמיד מחפשים את הדבר הגדול הבא בתחום המזון והמשקאות ועם MSC Euribia, רצינו להציע מקומות שאינם דומים לשום דבר שעשינו בעבר. אותה איכות קולינרית ושירות יוצא דופן שמגדירים את ההיצע שלנו יישארו בלב החוויה אך יובאו לגבהים חדשים. אנחנו רוצים להציע לאורחים שלנו משהו לדבר עליו, משהו להתפעל ממנו ומשהו לזכור, הרבה אחרי שהשייט שלהם יסתיים."

MSC Euribia תציע 10 מקומות אוכל ייחודיים, כולל 5 מסעדות נושא ו-5 מקומות אוכל מרכזיים, כמו גם 21 ברים וטרקלינים מגוונים. בין אלה, החדשים כוללים:

Helios Wine Bar - בר היין הסוחף והדיגיטלי Helios יזמין את הדור הבא של חובבי היין לגלות את הסיפור מאחורי כוס היין האהובה עליהם. יושבים ליד שולחנות מולטי-טאץ' חדישים המופעלים על ידי תחתיות דיגיטליות, לאורחים תהיה הזדמנות לצלול לתוך ההיסטוריה, זני הענבים, אזורי ייצור היין ועוד. ללמוד כל מה שצריך לדעת על המשקה שברשותם.

המקום יספק משהו לכולם ויציע מגוון של 96 יינות מומלצים שבועדי ישמחו את כל האורחים. לצד היין יוגשו גם גבינות, בשר מיובש ואגוזים. במהלך ההפלגה, המקום יארח גם מומחים מהתחום במטרה להרחיב את הידע ולחזור הביתה עם יותר מסתם מזכרות, אלא עם ניסיון בתור אניני יין.

Le Grill בראסרי צרפתי ואלגנטי שיציע פלטות פירות ים איכותיים, קוויאר ובשר אנגוס שחור מיושן מתוצרת Meat by Linz האמריקני. ממש מחוץ למתחם, ממוקם בר שיציע משקה טוב ומזיקה עם הרבה אווירה של רחובות פריז.



Kaito Sushi Bar ב-MSC WORLD EUROPA. צילום עוזי בכר
Kaito Teppanyaki & Sushi Bar מסעדות הקיימות כבר באוניות MSC Cruises, המציעות את הטעמים של המזרח הרחוק וכוללות שני גרילי טפניאקי לשמח ולבדר. לראשונה ב-MSC Euribia ה-Kaito Teppanyaki תציע חלל רובאטאיאקי, המציג את שיטת הבישול היפנית בדמות ברביקיו המשלב פירות ים, בשרים וירקות, המבושלים במהירויות שונות. צורות שונות של אוכל מוצעות גם בסגנון זה, בעיקר במרינדה ומזוגגים על הגריל. שילוב של סושי מעודן, סשימי וחלוקה עם Futomaki Uramaki (לחמניות) יעניקו ייחודיות.

תפריטים בהשראה עולמית בנוסף למסעדות שהוזכרו, **Marketplace buffet** יכיל 1336 נוסעים ויציע מגוון מעדנים מרחבי העולם, כולל פיצה עם מוצרלה מיוצרת באוניה. מסעדות מרכזיות: **Colorado River, Green** ו- **Orchid** ו- **Il Campo** בנוסף ל- **Aurora Boreale** ו- **Aurora Borealis** תצענה ארוחות כלולות במחיר בשעות הבוקר, הצהריים והערב.

Jean-Philippe Maury Chocolat & Café מציע קפה מעולה ו-40 סוגי שוקולד ועוגיות, בעוד שה- **Crêpes & Gelato** הסמוך כולל 17 טעמים של גלידה וסורבה ו-10 סוגים של קרפים ייחודיים. חגיגה אמיתית לחושים!

הספינה תציע גם 21 ברים וטרקלינים, כולל 5 ברים חיצוניים ו-16 מקורים, החל מ-**Champagne Bar** המעודן ועד לטרקלין **Sky** המיועד למבוגרים בלבד, שבו קוקטיילים מולקוריים מתענגים על נוף פנורמי.



Fizz - Champagne Bar c באונייה MSC WORLD EUROPA. צילום עוזי בכר
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרנז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרנזים

.There are no comments yet