



Ramón

FREIXA

INHALT

PARTNERSCHAFT ZWISCHEN MSC CRUISES UND RAMÓN FREIXA	3
ÜBER RAMÓN FREIXA	3
EXKLUSIVE GERICHTE FÜR MSC GÄSTE	4
LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN	5
KOOPERATIONEN MIT RENOMMIERTEN SPITZENKÖCHEN...	6
WEITERE KULINARISCHE HIGHLIGHTS	7
ÜBER MSC CRUISES	8

PARTNERSCHAFT ZWISCHEN MSC CRUISES UND RAMÓN FREIXA

Die Partnerschaft zwischen MSC Cruises und dem spanischen Sternekoch Ramón Freixa ergänzt das Line-up der weltberühmten Spitzenköche der MSC Flotte und das Kulinarik-Angebot der gehobenen Küche.

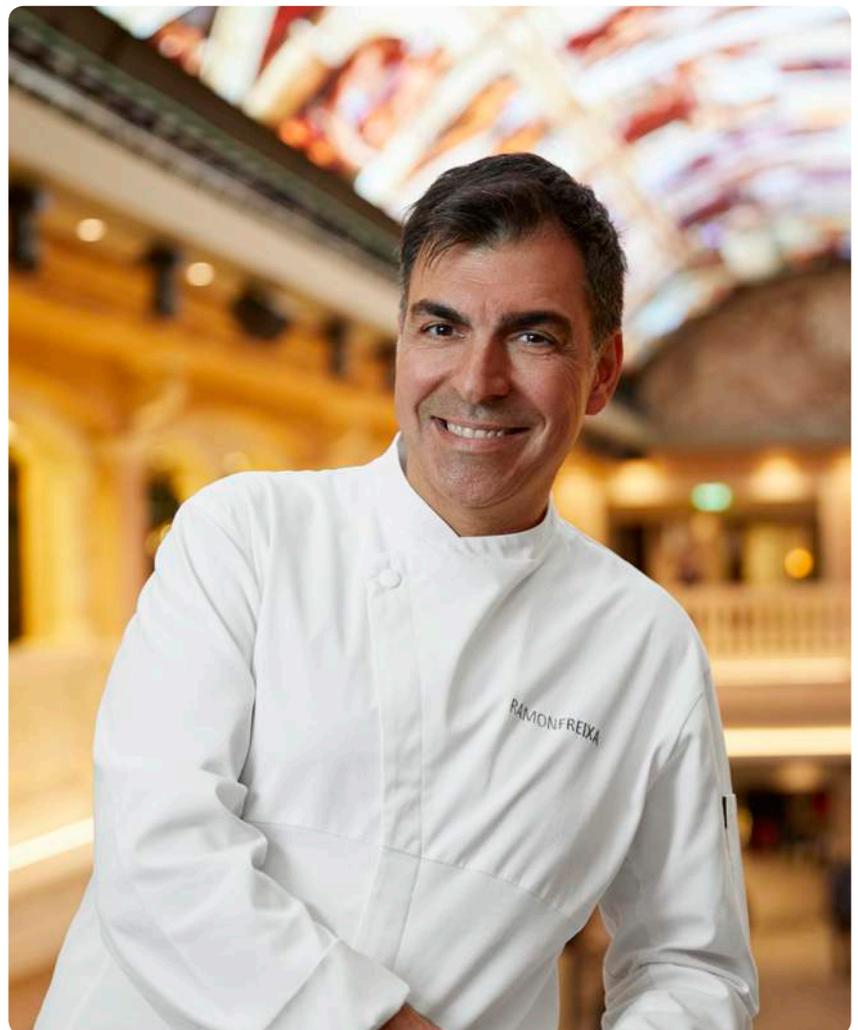
Die kulinarische Raffinesse Freixas erleben MSC Gäste mit zwei exquisiten Hauptgerichten und einer Auswahl authentischer Tapas.

Freixa wird den Chefköchen der MSC Schiffe in regelmäßigen Workshops seine Methoden und Techniken vermitteln, damit seine Kreationen stets in höchster Qualität und mit seiner besonderen Handschrift serviert werden. Darüber hinaus wird er exklusive Weihnachts- und Silvestermenüs kreieren, die die Gäste während der Feiertage an Bord genießen können.

ÜBER RAMON FREIXA

Aufgewachsen in einer Bäcker- und Gastronomiefamilie begann Freixas Karriere als er das Restaurant El Racó d'en Freixa von seinem Vater übernahm. Später eröffnete er sein eigenes Lokal in Madrid, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Freixa erhielt zudem mehrere spanische und internationale Awards, unter anderem als bester Koch und für das beste Restaurant.

Ramón Freixa setzt auf innovative Trends und Techniken, um den Gästen neuartige Geschmackserlebnisse zu bieten. Mit seinen Gerichten – jedes gleichermaßen stil- und geschmackvoll zubereitet – schafft er ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Tradition und Avantgarde.



EXKLUSIVE GERICHTE FÜR MSC GÄSTE

Chefkoch Freixa hat exklusiv für seine MSC Gäste zwei außergewöhnliche Gerichte und eine Auswahl authentischer Tapas kreiert:

Für die Gala-Nacht im Hauptrestaurant

Ente Royal mit einer Crème von Foie Gras und Zwiebeln.



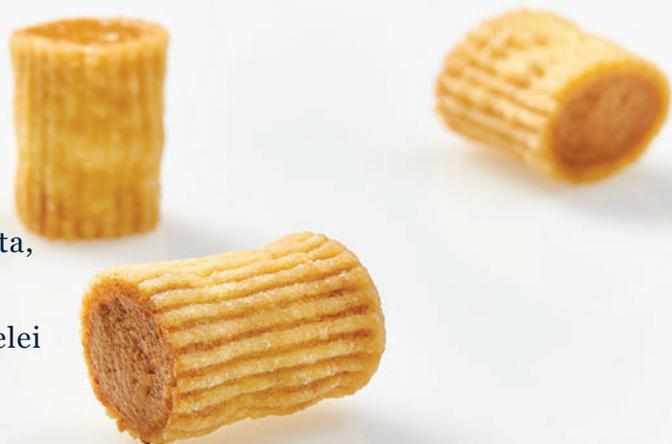
Für Gäste des MSC Yacht Club

Glasiertes, zartes Pluma vom Iberico-Schwein an einer Rinderbrühenmayonnaise.



Für MSC Yacht Club Gäste, die leichte Speisen bevorzugen

Die Gäste können eine verführerische Auswahl authentischer Tapas genießen, darunter verlockende Caprese-Rigatoni-Pasta, spanisches Omelette mit Röstzwiebeln und Paprika-Mayonnaise sowie cremiges Wachtelei und Thunfisch "Ensaladilla Rusa".



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN

Die Wurzeln von MSC liegen in der Mittelmeerregion – wo Genuss eine Art Lebenseinstellung ist und gutes Essen Emotionen weckt. Auf einer MSC Kreuzfahrt erleben Gäste genau diese Kombination aus wunderschönen Reisezielen, neuen Kulturen und kulinarischen Highlights.

Mit frischen, authentischen Speisen von höchster Qualität, zeichnet sich das Kulinarik-Erlebnis von MSC Cruises durch die große Vielfalt mediterraner und internationaler Speisen aus, darunter:



À la Carte Abendessen im Hauptrestaurant mit tagesaktueller Speisekarte.

Buffet-Restaurants bieten offene Schauküchen, durch die Gäste den Köchen bei der Zubereitung frischer Gerichte wie Pasta, Pizza und Desserts zusehen können.

Gourmetessen in den Spezialitätenrestaurants mit neuen, internationalen Konzepten wie dem *Butcher's Cut*, einem authentisch amerikanischen Steakhouse, oder dem *Asian Market Kitchen by Roy Yamaguchi* auf der *MSC Seaside*.

Im **französischen Bistro** erleben Gäste die Küche und Leidenschaft Frankreichs in freundlicher und warmer Atmosphäre.



Das MSC Yacht Club Restaurant bietet ein erstklassiges All-Inklusive-Gourmetmenü, das selbst die hohen Standards von MSC Cruises noch einmal übertrifft. Gäste des MSC Yacht Club genießen flexible Dinnerzeiten.

KOOPERATIONEN MIT RENOMMIERTEN SPITZENKÖCHEN

MSC Cruises ist stolz darauf, neben Ramón Freixa mit fünf weiteren, weltweit renommierten Spitzenköchen und Gastronomen zusammenzuarbeiten. Jeder Chefkoch bringt dabei sein eigenes Flair, seine Expertise und sein Know-How ein und hebt das Kulinarikerlebnis an Bord der MSC Schiffe auf ein neues Level.



Roy Yamaguchi – Der panasiatische und internationale Kulinarik-Visionär Roy Yamaguchi hat drei unterschiedliche Restaurant-Konzepte an Bord der *MSC Seaside* gestaltet, die verschiedene asiatische Food-Richtungen neu interpretieren: Teppanyaki Grills, Asian Fusion und Sushi.

Jean-Philippe Maury – Der französische Chocolatier und preisgekrönte Spitzen-Pâtissier Jean-Philippe Maury wurde für seine außergewöhnlich perfekten und schmackhaften Leckereien zum besten Konditor Frankreichs gekürt. An Bord der MSC Schiffe können Gäste die Köstlichkeiten von Maury im Buffetrestaurant, in den Spezialitätenrestaurants und im MSC Yacht Club genießen. Die *MSC Meraviglia* bietet auf ihrer Promenade die Schokoladenmanufaktur „Jean-Philippe Chocolat & Café“. Auch das „Jean-Philippe Crêpes & Gelato“ ist der perfekte Ort, um etwas Süßes zu genießen.

Carlo Cracco – Sternekoch Carlo Cracco ist führend in der neuen Generation der progressiven italienischen Küche. Cracco kreiert jährlich spezielle Weihnachts- und Neujahrsmenüs für MSC Cruises und entwickelte zudem DOREMI Chef by Carlo Cracco – ein Kocherlebnis für Kinder.

Joseph Bastianich – Amerikanischer Restaurateur, Winzer, Autor und TV-Persönlichkeit: Joe Bastianich hat ein Gericht für das Elegant Night Menü auf der *MSC Seaside* kreiert.

Jereme Leung – Der renommierte chinesische Küchenchef Jereme Leung ist weltweit bekannt für seine zeitgenössische Interpretation der chinesischen Küche. Er bringt innovative, auf den Geschmack der chinesischen Gäste zugeschnittene Konzepte an Bord der in China stationierten MSC Schiffe.

WEITERE KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Neben der Kooperation mit renommierten Köchen arbeitet MSC Cruises auch mit weltbekannten Food-Marken zusammen, die die Leidenschaft für kulinarische Spezialitäten mit MSC Cruises teilen.

Die *MSC Seaside* bringt zwei einzigartige Erlebnisse des italienischen Schokoladenherstellers Venchi an Bord: In der Venchi 1878 Chocolate Bar und der Venchi 1878 Gelato & Crêperie genießen Gäste feinste Spezialitäten. Durch eine gläserne Wand können sie die Herstellung in der Schokoladen-Manufaktur beobachten und gleichzeitig genießen. Eine Schokoladenwand hinter der Theke macht den Besuch zu einem süßen und einzigartigen Erlebnis. Gäste der *MSC Seaview*, die im Juni 2018 in Dienst gestellt wird, dürfen sich ebenfalls auf die köstlichen Kreationen von Venchi freuen.



Eataly, der weltweit größte italienische Experte für italienisches Slowfood ist bereits seit sechs Jahren Partner von MSC Cruises. Gäste haben die Möglichkeit, die Spezialitäten der italienischen Küche zu entdecken, zu probieren und auch zu kaufen sowie bei einer kulinarischen Entdeckungsreise mehr über die Lebensmittel und Weine zu erfahren. Passagiere können an Bord der *MSC Meraviglia* drei Konzepte von Eataly erleben, darunter das Ristorante Italiano, das typisch italienische Gerichte serviert.

ÜBER MSC CRUISES

MSC Cruises ist die größte Kreuzfahrtmarke Europas und Südamerikas und die weltweit einzige Kreuzfahrtreederei in privater Hand. In den ersten zehn Jahren ihres Bestehens hat sie ein Wachstum von 800 Prozent erreicht und sich als eine der jüngsten Kreuzfahrtflotten zu einer starken Marke in der Branche entwickelt. MSC Cruises hat seinen Hauptsitz in Genf.

Die hochmoderne Flotte von MSC Cruises umfasst aktuell 14 Schiffe. Mit einem branchenweit einzigartigen Investitionsvolumen von 10,5 Milliarden Euro wird die MSC Kreuzfahrtflotte bis 2026 auf 24 Kreuzfahrtschiffe erweitert. MSC Cruises hat bereits sechs Schiffsklassen-Prototypen entwickelt, die jedes Mal das Kreuzfahrerlebnis der Gäste durch innovatives Design und architektonische Meisterleistungen neu definiert haben.

MSC steht für einen elegant-mediterranen Stil und bietet seinen Gästen ein einmaliges Kreuzfahrerlebnis mit preisgekröntem Entertainment, feiner Küche mit authentischen Spezialitäten, zahlreichen Wellness-Angeboten, komfortablen Kabinen und einem ausgezeichneten Service.

MSC Cruises fühlt sich Mensch und Natur verpflichtet. Ein respektvoller Umgang mit den Weltmeeren und die kontinuierliche Entwicklung neuer Umwelttechnologien sind zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

MSC Cruises bietet seine Kreuzfahrten über ein umfangreiches Vertriebsnetzwerk in 67 Ländern an und beschäftigt über 17.000 Menschen auf der ganzen Welt – sowohl an Land wie auch an Bord seiner Schiffe. MSC Cruises ist Teil der MSC Group, die sich aus führenden Transport- und Logistikunternehmen zusammensetzt.



[msypressarea.com](https://www.msypressarea.com)