
Νέα γευστική εμπειρία στις κρουαζιέρες της Celestyal Cruises

2022/04/15 10:18 στην κατηγορία ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

Η Celestyal Cruises παρουσίασε μία νέα γευστική εμπειρία στις κρουαζιέρες της με την προσθήκη ενός ελληνικού signature μενού, το οποίο θα είναι διαθέσιμο από τον Απρίλιο.

Η εταιρεία, που είναι ήδη γνωστή τόσο για την αφοσίωσή της στην αυθεντική ελληνική κουζίνα, όσο και για την χαρακτηριστική, ζεστή φιλοξενία της, προσφέρει τη συγκεκριμένη **γαστρονομική εμπειρία σε συνεργασία με την Diane Kochilas**, μια εκ των πιο γνωστών σεφ παγκοσμίως με ειδικευση στην ελληνική και μεσογειακή κουζίνα.

Η ίδια είναι η παρουσιάστρια, δημιουργός και συμπαραγωγός του My Greek Table, της καταξιωμένης μαγειρικής και ταξιδιωτικής τηλεοπτικής εκπομπής, η οποία μεταδίδεται σε εθνική εμβέλεια στην δημόσια τηλεόραση των ΗΠΑ και της Αυστραλίας.

Η Celestyal Cruises μάλιστα είναι χορηγός της εκπομπής, η οποία πρόκειται να παρουσιάσει τον 4ο κύκλο επεισοδίων της αυτό το φθινόπωρο.

Επίσης, είναι η συγγραφέας περισσότερων από 18 βιβλίων μαγειρικής σχετικά με τη ελληνική και μεσογειακή κουζίνα, είναι σύμβουλος σεφ και ιδιοκτήτρια μαγειρικής σχολής.

Η ελληνο-αμερικανίδα Νταιάν Κόχυλας μεγάλωσε περνώντας τα καλοκαίρια της στο νησί καταγωγής του πατέρα της, την Ικαρία, το οποίο ανήκει στην Μπλε Ζώνη (Blue Zone) και φημίζεται για την μακροζωία των κατοίκων της, ενώ εκεί έχει την έδρα της και η μαγειρική σχολή της με την ονομασία "Glorious Greek Kitchen Cooking School". Οι New York Times περιέγραψαν το νησί ως το μέρος το οποίο «οι άνθρωποι ξεχνάνε να πεθάνουν».



To premium

μενού γευσιγνωσίας “My Greek Table Six-Course Tasting Menu”, το οποίο δημιουργείται με ντόπια υλικά που προέρχονται από πολλά από τα νησιά που επισκέπτεται η Celestyal, θα προσφέρεται με μια επιπλέον χρέωση στους επιβάτες που επιθυμούν να δειπνίσουν στο ειδικό εστιατόριο πάνω στο πλοίο. Ένα επιπλέον πιάτο ημέρας, το οποίο θα φέρει την υπογραφή της Kochilas, θα προσφέρεται στην κύρια αίθουσα εστίασης, το οποίο συμπεριλαμβάνεται στην προσφορά.

Όλα τα πιάτα επικεντρώνονται στην υγιεινή, μεσογειακή διατροφή, πολλά εκ των οποίων είναι βασισμένα σε συστατικά φυτικής προέλευσης ή χορτοφαγικά, χωρίς γλουτένη και/ή με διαθέσιμες vegan επιλογές.

Το μενού γευσιγνωσίας ξεκινά με χειροποίητα ντιπ (συνοδευόμενα από φρεσκοψημένη πίτα και κουλούρι με κρούστα από σουσάμι) και συμπεριλαμβάνει Συριανή μαϊντανοσαλάτα (με πέστο, κάπαρη και μυρωδικά), κοπανιστή με ψητή τομάτα και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα-χαβιάρι. Ύστερα ακολουθεί το πρώτο πιάτο το οποίο είναι ένα παραδοσιακό κρητικό καρπάτσιο χταποδιού και το δεύτερο πιάτο που είναι σούπα αυγολέμονο του ψαρά με σαφράν/κρόκο κοζάνης. Το τρίτο πιάτο είναι εσκαλόπ αστακού βραστό ή στη σχάρα και σερβίρεται με ρύζι αρωματισμένο με ούζο με συνοδευτικό μαγιονέζα από καλαματιανές ελιές και ελληνικό γιαούρτι.

Ακολουθεί ένα intermezzo πιάτο με παπαρδέλες από κολοκύθι με μαριναρισμένες τομάτες, δυόσμο και ψημένο κουκουνάρι. Το τέταρτο κυρίως πιάτο περιέχει τερνί Καλόγερου με μοσχαρίσιο φιλέτο, κατσικίσιο τυρί και τομάτα συνοδευμένο από πατάτες Νάξου στον φούρνο. Στη συνέχεια υπάρχει ένα πέμπτο πιάτο με σαλάτα

ρόκας, κόκκινο κρεμμύδι, μανούρι στη σχάρα και θρυμματισμένο παστέλι.

Το σπέσιαλ μενού γευσιγνωσίας ολοκληρώνεται με την επιλογή είτε της πιατέλας τυριών από ελληνικά χωριά, είτε με το signature επιδόρπιο της Diane, το «Floating Greek Island in a Wine-Dark Sea», συνοδευόμενα από ένα ελληνικό χωνευτικό ποτό και γλυκό του κουταλιού. Όλα τα πιάτα του μενού γευσιγνωσίας συνδυάζονται με ντόπια ελληνικά κρασιά, τα οποία προέρχονται από τους προορισμούς που επισκέπτεται η Celestyal Cruises.

Στην Κεντρική τραπεζαρία, οι επιβάτες μπορούν να πάρουν μία γεύση από την



«Είμαστε

ιδιαίτερα ενθουσιασμένοι που επεκτείνουμε τη συνεργασία μας με την Diane, η οποία ξεκίνησε το 2019, με τη χορηγία του τρίτου κύκλου επεισοδίων την σειράς My Greek table, και η οποία τώρα μετουσιώνεται σε μία γαστρονομική σύμπραξη που δίνει επιπλέον έμφαση στις βαθιές ελληνικές ρίζες της Celestyal, μέσω και των γαστρονομικών εμπειριών που προσφέρει» ανέφερε ο Leslie Peden, γενικός εμπορικός διευθυντής της Celestyal Cruises.

«Καθώς όλο και περισσότεροι Αμερικανοί και έμπειροι ταξιδιώτες αναζητούν πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές, με χαρά ενώνουμε τις δυνάμεις μας με μια τόσο δημοφιλή και αξιοθαύμαστη Ελληνίδα ειδική της ελληνικής κουζίνας, όπως η Diane, για να προσφέρουμε στους επιβάτες αυθεντικές εμπειρίες εν πλω, τις οποίες καμία άλλη εταιρεία κρουαζιέρας που δραστηριοποιείται στην Ανατολική Μεσόγειο δεν προσφέρει», είπε.

«Καθώς η μεσογειακή διατροφή συνεχίζει να γίνεται περισσότερο δημοφιλής και όλο και περισσότεροι Αμερικανοί ανακαλύπτουν την πολυποίκιλη ελληνική κουζίνα,

ξεπερνώντας το κλασσικό ελληνικό street-food, είμαι πολύ ενθουσιασμένη να φέρω την αγάπη μου για την ελληνική κουζίνα, τα προϊόντα της, της τοπικές της γεύσεις και τις ευεργετικές τους ιδιότητες στις κρουαζιέρες της Celestyal. Η Ελλάδα είναι ένας υπέροχος γαστρονομικός προορισμός, με γευστικότερες επιλογές σε κάθε λιμάνι. Το ενδιαφέρον και των δυο πλευρών να μοιραστούμε την αγάπη για την κουλτούρα και το φαγητό της Ελλάδας, έκανε τη συνεργασία μου με την Celestyal Cruises απλώς αυτονόητη», δήλωσε η Diane Kochilas.

Για περισσότερες πληροφορίες ή κρατήσεις μπορείτε να επισκεφθείτε το <https://www.celestyalcruises.gr/el>