

Kulinarische Artistik:

Der Cirque de Cuisine im Atlantis The Palm, Dubai lädt zur „Frozen Edition“ ein

Diesen Dezember lockt die außergewöhnliche Veranstaltung des Erlebnisresorts mit aufregenden Shows, Freigetränken und exquisitem Gourmetessen

- *Neun preisgekrönte Restaurants nehmen Teil, darunter Nobu, Ossiano, Bread Street Kitchen, Seafire, Ronda Locatelli und Hakkasan*
- *Jede Location ist nur zwei Gehminuten von der anderen entfernt*
- *Mehr als 1.000 Sitzplätze stehen in den Restaurants und auf den Terrassen zur Verfügung*
- *Unbegrenzte Getränkeauswahl und Signature-Gerichte sind inkludiert*
- *Für weihnachtliche Unterhaltung sorgen Live-Shows mit Akrobaten, Jongleuren und Zauberern*

Dubai/Frankfurt 8. Oktober 2019. Auch in diesem Jahr lockt der Cirque de Cuisine des Atlantis, The Palm in Dubai wieder mit Entertainment und Spaß, aber vor allem mit kulinarischen Highlights von preisgekrönten Restaurants wie Nobu, Ossiano, Bread Street Kitchen, Seafire, Ronda Locatelli und Hakkasan. Auf den über 1.000 Sitzplätzen in den Restaurants und auf den Terrassen des Resorts werden Besucher nicht nur geschmacklich verwöhnt – zahlreiche Liveauftritte und -shows bieten Entertainment vom Feinsten. Frühbuchertickets sind ab AED 495 (ca. 123 Euro; Normalpreis AED 535, ca. 133 Euro) erhältlich, inklusive unbegrenzten Champagnergenusses. Tickets für die „Frozen Edition“ des Cirque de Cuisine gibt es unter <https://dubai.platinumlist.net/event-tickets/77056/the-frozen-edition>.

Kulinarik, Freigetranke und Entertainment pur

Im Dezember 2019 kehrt der Cirque de Cuisine des Atlantis, The Palm mit der „Frozen Edition“ zurück. Bereits in den letzten Jahren erfreute sich das Event großer Beliebtheit und darf nach dem Ausverkauf in 2018 auf keinen Fall verpasst werden. Das erfolgreiche „Dine-around“ findet am 5. Dezember im Atlantis, The Palm statt und sorgt für eine ganz besondere Weihnachtsstimmung. Besucher können hier von 19 bis 23 Uhr vier Stunden lang von Restaurant zu Restaurant schlendern und dabei einzigartige Gerichte, extravagante Buffets und Freigetranke genießen, während Koch- und Zaubershow zusammen mit Auftritten von Akrobaten und Jongleuren für spannendes Live-Entertainment sorgen. Nachteulen können anschließend im beliebten Wavehouse die Nacht zum Tag machen. Ab 23 Uhr laden hier die Haus-DJs mit stimmungsvollen Klassikern zum Tanzen ein.

Alkoholische und alkoholfreie Getränke werden in acht verschiedenen Bars und in allen Veranstaltungsorten erhältlich sein, darunter eine spektakuläre Feature-Bar im Zentrum des Einkaufsbereichs Avenues, die den ganzen Abend über unbegrenzt Champagner, Hausgetränke und traditionellen Glühwein serviert.

Weihnachten in den besten Restaurants der Welt

Der Cirque de Cuisine gibt kulinarischen Liebhabern die Möglichkeit, einige der besten Restaurants der Welt zu erkunden und zu entdecken, darunter das Nobu von Nobu Matsuhisa, die Gordon Ramsay Bread Street Kitchen & Bar, Gregoire Bergers preisgekröntes Unterwasserrestaurant Ossiano, das Ronda Locatelli von Giorgio Locatelli sowie das vom Guide Michelin ausgezeichnete Hakkasan. Die Restaurants

ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

sind am 5. Dezember exklusiv für Cirque de Cuisine Ticketinhaber geöffnet und befinden sich in direkter Nähe zueinander, sodass die Gäste nach Lust und Laune probieren und genießen können.

Im weihnachtlich-opulent geschmückten The Avenues-Bereich des Atlantis kommt beim Schlendern in romantischer Beleuchtung, vorbei an Weihnachtsbäumen und schneebedeckten Straßenlaternen, garantiert Weihnachtsstimmung auf. Außerdem begrüßt direkt zu Beginn ein Chor die Gäste mit stimmungsvollen Weihnachtsliedern.

Diese Locations sind unter anderem Teil des diesjährigen Cirque de Cuisine:

[Nobu](#)

Das berühmte Sushi des renommierten Restaurants können Nobu-Fans direkt vom Laufband probieren. Weitere Nobu-typische Gerichte, wie die Nobu Tacos, das Yellow Tail Sushi Jalapeño oder saftiges Rinderfilet-Anticucho, stehen auch auf dem Menü des Abends. Ein DJ in Begleitung eines Elektrogeigers wird für gute Stimmung sorgen.

[Hakkasan](#)

Preisgekröntes kantonesisches Flair und kulinarische Extravaganz bietet das Restaurant Hakkasan. Auf dessen Speisekarte stehen typische Gerichte wie Peking-Ente und festliche Dim Sum-Trios. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch ein köstliches Dessert aus schwarzem Sesam und Schokoladenknödeln.

[Bread Street Kitchen & Bar](#)

Gäste, die das berühmte Restaurant von Gordon Ramsay betreten, können eine Vielzahl britischer Top-Gerichte mit einer besonderen Note genießen, darunter der charakteristische Mini-Truthahn à la Wellington, Mac & Cheese-Puffer mit Trüffel und Kastanien oder die Kalbs- und Fenchelwurstrollen. Weitere Menüpunkte sind gebratenes Kalbscarpaccio, schottischer Lachs mit Glühwein sowie eine Käse- und Brotecke.

[Ronda Locatelli](#)

Das Ronda Locatelli lockt mit traditionellen italienischen Gerichten und Köstlichkeiten wie Trüffelrisotto, Babyspinat-Salat, hausgemachten Ravioli und Caserecce-Nudeln mit Entenragout. Pizza aus dem Holzofen und ein Duo, das italienische Klassiker singen wird, sorgen für den besonderen Italien-Flair.

[Seafire Steakhouse and Bar](#)

Das beste Steakhouse Dubais wird an diesem Abend mit Live-Kochstationen begeistern und mit festlichem Truthahnbraten, einer Atlantis-Rindfleischmischung, Kelly-Austern Shots sowie mit einer Martini-Bar mit Meeresfrüchten für besondere Gaumenfreuden sorgen. Die berühmten pikanten Short Rib Donuts und Seafire-Rossini werden neben zahlreichen charakteristischen Gerichten ebenso erhältlich sein.

Lost Chambers Aquarium

Die magische Unterwasserwelt des The Lost Chambers Aquarium lockt während des Cirque de Cuisine mit einer Auswahl an opulenten Desserts von Küchenchef Gregoire Berger des Restaurants Ossiano und seinem Patissier-Team. Neben der Artenvielfalt des Aquariums begeistern hier außerdem zahlreiche Live-Kochstationen, die karamellisierte "Smores", French Croissant Toast und das unglaubliche geräucherte Nitro-Popcorn servieren.

MEDIENKONTAKTE

Maria Sophia Bach/Rainer Fornauf/Ronja Eylenstein

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstrasse 184, 60314 Frankfurt

Tel. +49 69 - 17 53 71 - 062/ - 034 / - 058

Fax +49 69 - 17 53 71 - 063/ - 035 / - 059

E-Mail: Atlantis.ThePalm@gce-agency.com

Folgen Sie Atlantis, The Palm auf Social Media

Facebook: @AtlantisThePalm

Twitter: @Atlantis

Instagram: @AtlantisThePalm

Restaurants: @RondaLocatelliDubai @SeafireSteakhouse @BreadStreetKitchenDubai @NobuDubai @OssianoDubai @HakkasanDxb @AyamnaDubai @WavehouseDubai

Über Atlantis The Palm, Dubai

Atlantis, The Palm war das erste Entertainmentresort in der Region und liegt im Zentrum des Halbmonds von The Palm, Jumeirah in Dubai. Das 46 Hektar umfassende Resort bietet seit seiner Eröffnung im September 2008 eine Vielzahl von Meeres- und Unterhaltungsattraktionen sowie 17 Hektar Wasserlandschaft im Aquaventure Waterpark. Im Atlantis, The Palm befindet sich einer der größten Meereslebensräume der Welt mit über 65.000 Meerestieren in Lagunen und Aquarien, darunter das Lost Chambers Aquarium, ein Labyrinth aus Unterwasserkorridoren und Gängen, das Gäste mit auf eine Reise ins mystische Atlantis nimmt. Die Anlage des Aquaventure Waterpark umfasst Becken und Wasserlandschaften mit 18 Millionen Litern Süßwasser, die mit aufregenden Wasserrutschen sowie einer 2,3 Kilometer langen Flussfahrt mit Flutwellen und Pools, Wasserfällen und Wildwasserladern aufwarten. Mit der Dolphin Bay verfügt das Resort über ein einmaliges Delfinschutz- und Bildungshabitat, und am Sea Lion Point erhalten Gäste die Gelegenheit, mehr über eines der freundlichsten Säugetiere der Welt zu erfahren. Atlantis, The Palm ist darüber hinaus auch als kulinarisches Top-Ziel in der Region bekannt und präsentiert seinen Gästen eine Sammlung weltberühmter Restaurants wie Bread Street Kitchen & Bar, Nobu und Ronda Locatelli. Außerdem verfügt das Resort über eine große Auswahl an Luxusboutiquen und Geschäften sowie umfangreiche Tagungs- und Meetingeinrichtungen.