

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE®

Regent Seven Seas Cruises® stellt 'Epicurean Perfection' vor

Neues kulinarisches Programm unterstreicht das Markenversprechen für kulinarische Weltklasse-Erlebnisse

*Bekanntgabe von elf neuen Epicurean Spotlight-Reisen
Weitere kulinarisch orientierte Programme werden folgen*

MIAMI, 2. März 2023 - Regent Seven Seas Cruises®, die weltweit führende Luxusreederei, präsentierte am 28. Februar ein neues kulinarisches Programm – Epicurean Perfection: es inspiriert zu kulinarischen Entdeckungen und Erlebnissen und bietet den Gästen unzählige Möglichkeiten, ihren „inneren Feinschmecker“ zu befriedigen und ihre Reise an Bord von „The World's Most Luxurious Fleet™“ zu genießen.

Zum Start von Epicurean Perfection hat Regent elf neue Epicurean Spotlight Voyages für 2023, 2024 und 2025 vorgestellt. Alle elf einzigartigen Kreuzfahrten bieten Luxusreisenden unvergleichliche Erlebnisse mit einigen der talentiertesten und erfolgreichsten kulinarischen Persönlichkeiten der Welt.

„Nichts wertet Reisen so auf wie die Küche. Deshalb stellen wir unser neues Programm Epicurean Perfection vor, mit dem wir unseren Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis an Bord und an Land bieten – mit einer Auswahl an Weltklasse-Restaurants, spannenden Landausflügen, Touren, Kursen und Verkostungen“, so Andrea DeMarco, President von Regent Seven Seas Cruises. „Wir freuen uns sehr auf unsere neuen Epicurean Spotlight Voyages mit weltbekannten Köchen, Winzern und Sommeliers, die unseren Gästen faszinierende Einblicke und unvergessliche Momente bieten werden.“

Epicurean Perfection geht über das traditionelle kulinarische Angebot auf See hinaus und bietet den Gästen die Möglichkeit, die ganze Welt durch unvergleichliche Küchenkonzepte, „Epicurean Explorations“ und „Epicurean Enrichment“ kennenzulernen. Das neue Konzept, das von den erfahrenen kulinarischen Teams von Regent Seven Seas Cruises perfektioniert wurde, bietet eine exquisite Küche in bis zu fünf Spezialitätenrestaurants, spannende Landausflüge, private Wein- und Spirituosenverkostungen, bereichernde und praktische Kochkurse in der hochmodernen Culinary Arts Kitchen sowie aufschlussreiche Demonstrationen, Vorträge, Präsentationen und vieles mehr.

Darüber hinaus können die Gäste in der fesselnden Videoreihe „Heritage Stories“ mehr über die persönlichen Erfahrungen und Einflüsse aus aller Welt erfahren, die die kulinarischen Teams von Regent inspiriert haben.

Weitere Informationen unter [RSSC.com/experience/epicurean-perfection](https://rssc.com/experience/epicurean-perfection).

Neue Epicurean Spotlight Voyages

Das erste von mehreren kulinarischen Programmen, das in diesem Jahr ins Leben gerufen wurde, umfasst eine Sammlung von elf spannenden Epicurean Spotlight Voyages mit Weltklasse-Köchen und -Winzern, die speziell für ausgewählte Reisen an Bord der Seven Seas Grandeur™, Seven Seas Splendor®, Seven Seas Explorer®, Seven Seas Mariner® und Seven Seas Voyager® zusammengestellt wurden.

Epicurean Spotlight mit Chefkoch Mark Bittman und Executive Chef Wolfgang Maier

Seven Seas Explorer® - 21. Juni 2023

Von Seward, Alaska nach Vancouver, British Columbia

Begleiten Sie den Journalisten, Food-Autor und Schriftsteller Mark Bittman und Regent's Executive Chef Wolfgang Maier auf eine kulinarische Reise durch die Wildnis Alaskas. Diese Reise inmitten der epischen Wildnis bietet nicht nur die Möglichkeit, die lokale Küche und Traditionen durch speziell organisierte Touren und Kochvorführungen zu entdecken, sondern bietet auch Einblicke von Küchenchef Wolfgang Maier, wenn es um die Beschaffung lokaler Zutaten geht, um die Angebote an Bord weiter zu verbessern.

Epicurean-Spotlight mit Küchenchef Alain Roux & Küchenchef Michael Nizzero

Seven Seas Mariner® - 14. August 2023

Von Rom (Civitavecchia) nach Venedig (Fusina)

In den Fußstapfen seines verstorbenen Vaters Michel führt Küchenchef Alain Roux die Familien-Kochdynastie weiter fort, indem er das Restaurant The Waterside Inn leitet, das seit 38 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist – länger als jedes andere Restaurant der Welt außerhalb Frankreichs. Chefkoch Roux vermittelt seine Leidenschaft und sein Fachwissen an Bord mittels Kochvorführungen und speziellen Gerichten, die seine kulinarische Exzellenz unter Beweis stellen. Begleitet wird er von Chefkoch Michael Nizzero, Chefkoch-Ausbilder im Waterside Inn. Er liefert Einblicke in die täglichen Abläufe eines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants.

Epicurean Spotlight mit Küchenchef Vincent

Seven Seas Explorer® 30. August 2023

Von Seward, Alaska nach Vancouver, British Columbia

Sternekoch und James Beard-Gewinner Vincent Guerithault wird die Erfahrungen der französischen Küche mit nach Alaska bringen, wenn er an Bord der Seven Seas Explorer von Seward nach Vancouver reist. Gäste können die Landschaft und die Tierwelt Alaskas und Kanadas genießen, während Küchenchef Vincent Geheimnisse und Rezepte aus seinem preisgekrönten Restaurant Vincent on Camelback in Phoenix, Arizona, in spannenden Präsentationen und Kochvorführungen verrät.

Epicurean Spotlight mit Doug Frost, Master Sommelier

Seven Seas Splendor® 8. Oktober 2023

Von Barcelona (Tarragona) nach Venedig (Fusina)

Diese Epicurean Spotlight-Kreuzfahrt bietet den Gästen die seltene Gelegenheit, von einem echten Weinexperten zu lernen. Doug Frost ist einer von weltweit vier Experten, die gleichzeitig den Titel Master of Wine und Master Sommelier tragen. Die Gäste haben das Vergnügen, die Geschmacksnuancen des Mittelmeers zu genießen, einschließlich Weinverkostungen in der Toskana, in Aix-en-Provence, Koper und weiteren Orten. Doug wird mehrere Veranstaltungen an Bord und an Land organisieren, darunter einen Verkostungskurs, informative Präsentationen und zudem wird er einige Touren begleiten.

Epicurean Spotlight mit Küchenchef Fearing

Seven Seas Splendor® 30. Oktober 2023

Von Athen (Piraeus) nach Athen (Piraeus)

Zusammen mit Küchenchef Dean Fearing, dem „Vater der südwestlichen Küche“, können Gäste eine kulinarische Reise durch Griechenland und die Türkei genießen. Das nach ihm benannte Restaurant befindet sich im Ritz Carlton Hotel in Dallas, Texas, und wurde in der renommierten Zagat-Umfrage als „#1 in Hotel Dining“ in den USA ausgezeichnet. Der Chefkoch wird die unverwechselbaren texanischen Geschmacksnuancen und seine Techniken mit auf die Seven Seas Splendor bringen und zu Präsentationen

und Kochevents einladen. Zudem wird er einige Landausflüge begleiten, bei denen Gäste die lokalen Aromen und Traditionen entdecken können.

Epicurean Spotlight mit Honig Winery

Seven Seas Splendor® 6. November 2023

Von Athen (Piräus) nach Rom (Civitavecchia)

Wie könnte man den Weinanbau in Griechenland, Italien und Spanien besser kennenlernen als mit renommierten Winzern? Gäste können Stephanie und Michael Honig auf dieser Epicurean Spotlight-Reise begleiten. Das Winzerpaar gibt persönliches Wissen weiter und bietet Einblicke in ihr erfolgreiches Weingut Honig Vineyard in Rutherford, Kalifornien. Stephanie und Michael werden während der Kreuzfahrt mehrere Veranstaltungen organisieren, darunter Cocktailpartys, Weinverkostungen und vieles mehr.

Epicurean Spotlight mit Caldwell Vineyard

Seven Seas Voyager® 9. März 2024

Von Buenos Aires nach Rio de Janeiro

Der innovative Winzer Joe Caldwell erkundet auf dieser Epicurean Spotlight-Reise mit Caldwell Vineyard das Terroir und den Weinanbau in Südamerika. In den vergangenen 40 Jahren hat John Caldwell Vineyard mit Sitz im Napa Valley zu einem der wohl größten und einzigartigsten Weingüter der Welt mit 28 verschiedenen Rebsorten ausgebaut. An Land wird John bei dieser Reise Touren begleiten, die die lokalen Aromen und Traditionen in Uruguay und Brasilien aufzeigen.

Epicurean Spotlight mit CAST Wines

Seven Seas Splendor® 14. April 2024

Von Barcelona nach Rom (Civitavecchia)

Die Winzer und Inhaber von CAST Wines aus Sonoma, Jack und Ann Seifrick, verbinden auf dieser Reise ihre beiden Leidenschaften für Wein und Reisen. Von einem alten Weingut in Alicante, Spanien, bis hin zu einem preisgekrönten und magischen Weingut in der Toskana, Italien, begleiten Gäste die Winzer bei der Entdeckung außergewöhnlicher Weingüter in Spanien, Frankreich und Italien. An Bord wird das Winzerpaar in ihre Geheimnisse der Weinherstellung und in innovative, nachhaltige Produktionen einweihen und spannende Präsentationen, Verkostungen und vieles mehr anbieten.

Epicurean Spotlight mit Sbragia Family Vineyards

Seven Seas Voyager® 8. Mai 2024

Von Istanbul - Athen (Piräus)

Ed und Adam Sbragia teilen ihre Familiengeheimnisse der Weinherstellung in Sonoma County, Kalifornien, unter Berücksichtigung der Familien-Traditionen aus der Toskana. Gäste erleben mit ihnen die ultimative Verbindung von Wein und Historie.

Epicurean Spotlight mit Chefkoch Tommaso und Entertainer John O'Hurley

Seven Seas Grandeur™ 14. August 2024

Von Athen (Piräus), Griechenland nach Barcelona, Spanien

Hier treffen Unterhaltung und kulinarische Kreativität aufeinander. Der in Los Angeles ansässige Küchenchef Tommaso Barletta, bekannt für seine preisgekrönten italienischen Restaurants, ist gemeinsam mit seinem Freund, dem berühmten Schauspieler und Komiker John O'Hurley Gastgeber dieser Spotlight-Reise. Gemeinsam bieten sie eine Vielzahl von Aktivitäten an, die von fesselnden Kochvorführungen bis hin zu begleiteten Touren und einer besonderen Aufführung von Johns Ein-Mann-Show "A Man With Standards" reichen.

Epicurean Spotlight mit ZAP: Zinfandel-Befürworter und -Erzeuger

Seven Seas Explorer® 31. März 2025

Von und nach Tokio

Die in Kalifornien ansässige Zinfandel Advocates and Producers (ZAP) ist eine reine Mitgliederorganisation, die sich dem Erhalt des Zinfandel verschrieben hat. Der Club besteht aus Winzern und Enthusiasten, die alle eine Leidenschaft für Zinfandel teilen und das Erbe der alten Rebsorte in ganz Kalifornien bewahren

wollen. Gäste erleben besondere Verkostungen und lehrreiche Meisterkurse über diese begehrte Rebsorte, während sie gleichzeitig die Traditionen und Aromen Japans, Südkoreas und Chinas genießen.

Das neue Programm „Epicurean Perfection“

Das neue Programm Epicurean Perfection von Regent Seven Seas Cruises, bestehend aus „Unrivaled Cuisine“, „Epicurean Explorations“ und „Epicurean Enrichment“ ist ein integraler Bestandteil des All-inclusive-Verwöhnprogramms der Luxusreederei, das Gäste an Bord und an Land genießen können und ihnen ein unvergleichliches Erlebnis bietet.

Einzigartige Kulinarik

Die kulinarischen Erlebnisse an Bord von Regent gehen weit über das hinaus, was die meisten Spezialitätenrestaurants einer Luxus- oder Premium-Kreuzfahrtmarke bieten. Spezielle Verkostungen, regionale Barbecues an Deck und inspirierende Kochkurse sind nur einige der Zutaten, um unvergleichliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Zu den Signature-Restaurants gehören das Compass Rose, das größte Spezialitätenrestaurant von RSSC mit einer exquisiten und individuellen Menüauswahl; das Chartreuse, das klassische französische Küche mit einem modernen Touch bietet; das Prime 7, ein intimes und elegantes Steakhouse, das Glamour ausstrahlt und gleichzeitig die klassische amerikanische Küche repräsentiert; Pacific Rim, ein Spezialitätenrestaurant mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen panasiatischen Gerichten; La Veranda mit atemberaubendem Blick auf den Ozean, während man Speisen der stilvollen Frühstücks- und Mittagsbuffets im Speisesaal oder auf der schattigen Terrasse genießt; und Sette Mari at La Veranda: hier wird ein köstliches Abendmenü mit authentischen italienischen Spezialitäten und erlesenen Weinen geboten.

Epicurean Explorations

Wenn es darum geht, in eine Kultur einzutauchen, gibt es wohl keinen besseren Weg als die Epicurean Explorations. Die kulinarischen Erlebnisse von Regent laden Luxusreisende dazu ein, historische Märkte zu erkunden, exquisite regionale Getränke zu verkosten, traditionelle Kochmethoden und lokale Spezialitäten kennenzulernen.

Epicurean Explorer Touren: Bei Landausflügen entdecken Gäste die Schönheit eines historischen Marktes, Weltklasse-Restaurants und vieles mehr. Zurück an Bord setzen sie das Gelernte in der Culinary Arts Kitchen um.

Wein & Spirituosen Touren: Gäste können Getränke und edle Tropfen der Region verkosten. Die Erfahrungen reichen von berühmten Weingütern im Bordeaux bis hin zu einer Destillerie in Irland.

Food & Wine-Touren: Unter der Leitung erfahrener kulinarischer Experten und in Zusammenarbeit mit Food & Wine Trails beinhalten diese Touren die Verkostung von verschiedenen köstlichen Speisen und Weinen.

Lokale Geschmackstouren: Gäste erleben ein authentisches und einzigartiges kulinarisches Erlebnis an Land, in dem sie in Restaurants und Orten speisen, die ansonsten von anspruchsvollen Einheimischen am meisten geschätzt werden.

Epicurean Land-Programme: Diese einzigartigen Landprogramme vor und nach der Kreuzfahrt laden die Gäste ein, die Zeit an Land zu genießen, indem sie das Reiseziel mit seinen einzigartigen Aromen und seinem kulinarischen Erbe intensiv erkunden.

Epicurean Enrichment

Lassen Sie sich von den Meistern der Kochkunst beraten. Gäste können ihre Fähigkeiten in einem Kochkurs in der Culinary Arts Kitchen verfeinern. Oder sie tauchen auf einer Epicurean Spotlight Voyages in die Schönheit einer fremden Kultur ein und lassen sich von kulinarischen Besonderheiten faszinieren. Die zahlreichen Möglichkeiten an Bord von „The World's Most Luxurious Fleet™“ werden sicherlich die Erwartungen eines jeden Feinschmeckers zufrieden stellen.

Epicurean Spotlight Voyages: Diese Spotlight Voyages wurden speziell kuratiert und sind auf besondere kulinarische Interessen und besonders interessierte Gäste ausgerichtet, mit Begegnungen mit außerordentlichen Winzern und Köchen.

Culinary Arts Kitchen: Die Culinary Arts Kitchen Experiences bauen auf dem Erfolg der Regent's Culinary Arts Kitchen auf – einer professionellen kulinarischen Lehreinrichtung an Bord der Seven Seas Grandeur, Seven Seas Splendor und Seven Seas Explorer. Sie bieten Kochkurse, spezielle Demonstrationen, Touren und vieles mehr an.

Epicurean Engagements: Als Teil der Gastredner-Serie der Luxusreederei werden hier interessante Vorträge und Präsentationen geboten, präsentiert von kulinarischen Experten.

Feinschmecker-Verkostungen: Gäste können ihren Gaumen verwöhnen und neue Weine und Spirituosen verkosten und dies unter Anleitung von Sommeliers, Mixologen und Küchenchefs des Schiffes.

Heritage Stories

Gäste tauchen ein in die reiche Geschichte von verschiedenen Kulturen, die die Vielfalt an Speisen an Bord von „The World's Most Luxurious Fleet™“ ausmacht.

Die kulinarische Entdeckungsreise rund um das raffinierte Menü in Sette Mari wurde in einem fesselnden Kurzfilm dokumentiert, der [hier](#) zu sehen ist.

Die authentischen Aromen und kulinarischen Traditionen Südfrankreichs, die als Inspiration für das beliebte französische Restaurant von Regent, Chartreuse, dienen, können Sie [hier](#) sehen.

Das jüngste Abenteuer des Küchenteams führte nach Miami, wo es die lokale Küche kennenlernte, auf der Suche nach neuen Zutaten, um die Menüs im größten Spezialitätenrestaurant Compass Rose immer noch weiter zu verbessern. Ihre Reise können Sie [hier](#) sehen.

Weitere Informationen unter RSSC.com.

Über Regent Seven Seas Cruises

Die führende Luxusreederei Regent Seven Seas Cruises bietet Gästen seit über 30 Jahren ein unübertroffenes Kreuzfahrterlebnis. Die großzügigen und stilvollen Schiffe – Seven Seas Explorer®, Seven Seas Mariner®, Seven Seas Navigator®, Seven Seas Splendor™, Seven Seas Voyager® und ab 2023 Seven Seas Grandeur™ – befördern maximal 746 Gäste und bilden die wohl luxuriöseste Flotte der Welt. Weltweit werden mehr als 500 faszinierende Reiseziele angesteuert. Dabei bietet Regent unvergleichlich viel Platz auf hoher See. Die Gäste sind in luxuriösen Suiten untergebracht, die fast alle mit einem privaten Balkon ausgestattet sind, welche zu den größten auf See zählen. Außerdem profitieren sie von einem hochpersonalisierten Service in den großzügigen öffentlichen Bereichen und den weitläufigen Außenbereichen. Im Preis inbegriffen sind Landausflüge, eine exquisite Kulinarik in einer Reihe von Spezialitätenrestaurants, bei denen Gäste auch im Freien dinieren können, eine exklusive Auswahl an Weinen und Spirituosen, Unterhaltungsprogramme, unbegrenzter Internetzugang, ein Wäscheservice sowie Trinkgelder. Gäste, die Suiten auf Concierge-Niveau oder höher gebucht haben, erhalten zusätzlich eine Hotelübernachtung vor der Kreuzfahrt.

Hinweis für die Redaktion: Bildmaterial finden Sie [hier](#). (Copyright ©RSSC).

Pressekontakt

Petra Maier

Schaffelhuber Communications GmbH

petra.m@pr-sc.de

+49 (0) 172 7337649

www.pr-sc.de