

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

Regent Seven Seas Cruises

Neue Epikureische Perfektion an Bord der *Seven Seas Grandeur™*

*Gäste genießen in den sieben Restaurants des neuen Schiffes über
130 neue Gerichte und Rezeptkreationen*

*Neu konzipierte Spezialitätenrestaurants für die Gourmets unter
den Gästen*



Chartreuse's raffinierte Pre-Dinner Bar



*Neu: Tuna Tataki, das im Compass
Rose Restaurant serviert wird*

MIAMI, 12. September 2023 - Regent Seven Seas Cruises, eine der weltweit führenden Luxusreedereien, setzt an Bord ihres neuesten Schiffes, der *Seven Seas Grandeur™*, einen neuen Standard für luxuriöses Fine Dining. Die Kulinarik-Experten des Kreuzfahrtunternehmens unter der Leitung von Bernhard Klotz, Vice President Food & Beverage, haben über 130 neue Gerichte kreiert und Rezepte von den beliebtesten Gerichten weiter verfeinert, die ab November in den sieben exquisiten Restaurants offeriert werden.

„Seit mehr als 30 Jahren bieten wir unseren Gästen die höchsten Standards für Luxusreisen, vom persönlichen Service an Bord über intensive Reiseerlebnisse bis hin zur Perfektionierung des kulinarischen Angebots der luxuriösesten Flotte der Welt“, so Andrea DeMarco, President von Regent Seven Seas Cruises. „Als Hommage an Regent's Erbe, besticht *Seven Seas Grandeur* durch eine zukunftsweisende Konstruktion, um die eklektischen kulinarischen Erlebnisse an Bord durch verfeinerte Menüs und neu gestaltete Spezialitätenrestaurants weiter zu optimieren.“

Seven Seas Grandeur, das Schwesterschiff der *Seven Seas Explorer®* und der *Seven Seas Splendor®* verkörpert Regents 30-jähriges Erbe der Perfektion mit beeindruckendem Platzangebot, unvergleichlichem Service, kulinarischer Perfektion und außergewöhnlichen Erlebnissen.

Einige Höhepunkte für die anspruchsvollen Feinschmecker an Bord der *Seven Seas Grandeur* sind:

- **Compass Rose**, Regent's Signature Restaurant: 13 neue Dinner-Kreationen
- **Prime 7**, Regent's elegantes Steakhouse-Restaurant: Neues üppiges Lunch-Menu, sowie eine Sharing Grillplatte für zwei Personen.
- **Chartreuse**, Regent's französisches Restaurant: Drei der sieben neuen Gerichte sind auf Inspirationen des 3-Sterne-Restaurants *L'Auberge du Vieux Puits* zurückzuführen, basierend auf eine kulinarische [Tour in Narbonne](#), Frankreich.
- **Pacific Rim**, Regent's panasiatisches Restaurant: Auf der Speisekarte werden zwei neue Hauptgerichte und vier neue Dessertkreationen präsentiert.
- **Sette Mari at La Veranda**: Acht neue warme Vorspeisen wurden für Gäste kreiert, die sich nach authentischen italienischen Spezialitäten sehnen.
- **La Veranda**: Offeriert werden Gerichte auf pflanzlicher Basis, das Impossible Salisbury Steak mit Trüffelbutter sowie der Pacific Rim Poke Salad. Bei den Frühstücksangeboten wurden einige gesunde Optionen wie Chia-Joghurt und hausgemachte Granolas ergänzt.
- **The Pool Grill**: Für einen unkomplizierten Snack bietet sich der Chicken Burger mit Schwarzer Gochujang-Knoblauch-Mayo an.
- Vier Weine von **Gerard Bertrand** sind exklusiv auf der Weinkarte des Chartreuse gelistet und fünf weitere ergänzen die Connoisseur-Weinkarte.

Außergewöhnliche Menüs für neu gestaltete Spitzenrestaurants

Compass Rose – ein einzigartiges Gourmeterlebnis

Gäste an Bord der *Seven Seas Grandeur* tauchen ein in ein einnehmendes neues Design, entworfen von Studio DADO, Miami. Bevor die Gäste das Restaurant **Compass Rose** betreten, können sie die filigrane, kaskadenförmige Wasserfall-Skulptur aus lasergeschnittenem Metall und mundgeblasenem Glas bewundern, die ein Gefühl der Ruhe ausstrahlt. Das Restaurant selbst befindet sich unter einem Baldachin aus verflochtenem Kristall und beleuchteten Bäumen. Wenn bei Sonnenuntergang das Dinner serviert wird, umhüllen Tausende von einzeln platzierten, kristallgefassten Blättern, die die Säulen und Äste schmücken, das Restaurant mit einem beeindruckenden Schauspiel.



Compass Rose

Die Speisekarte des Compass Rose bietet ein einzigartiges Erlebnis, bei dem die Gäste ihr Menü selbst zusammenstellen können, zusätzlich zu den Tagesspezialitäten und einer Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten. Zu den neuen Gerichten, die exklusiv für die *Seven Seas Grandeur* kreiert wurden, gehören ein Maine-Hummer-Risotto, das mit einem Mascarpone-Lauch-Fondue serviert wird, ein saftig gebratenes Black Angus Striploin, das von Fingerling-Kartoffeln und Parmesan-Brokkoli und einer Romesco-Sauce begleitet wird, und ein Thunfisch-Tataki mit Sichuan-Pfeffer, Gemüsetatar, Miso-Aioli, Rettich und Sesam.

Prime 7 – Das Signature Steakhouse

Auf der *Seven Seas Grandeur* wird das völlig neu gestaltete **Prime 7 Restaurant** vorgestellt - ein bei den Gästen beliebtes Restaurant, das ebenfalls von Studio DADO entworfen wurde. In Anlehnung an die klassischen New Yorker Steakhäuser des 20. Jahrhunderts besinnt sich das **Prime 7** auf seine Wurzeln und zelebriert gleichzeitig moderne Raffinesse. Schon beim Betreten des Restaurants werden die Gäste auf eine Reise mitgenommen: Eine Wand mit Schwarz-Weiß-Fotografien und antiken Leder-Reisekoffern begrüßt die Gäste bereits im Vorraum, bevor sie in den Eingangsbereich gelangen, der einer traditionellen Straßenbahn nachempfunden ist. Im weiteren Verlauf des Restaurants ändert sich die Ästhetik - Perserteppiche, ein warmes Licht und Erinnerungsstücke in Vitrinen.



Prime 7

Auf der Speisekarte stehen zahlreiche Köstlichkeiten, darunter Crab Cakes, Black Angus Beef Steak Tartare mit Trüffel-Bier-Brot, saftige Jumbo-Garnelen-Cocktails und 28 Tage gereifte USDA Prime Beef Steaks vom Porterhouse bis zum Filet Mignon. Inspiriert von dem mit dem James Beard Award ausgezeichneten Restaurant Los Fuegos von Chefkoch Francis Mallmann, serviert das *Seven Seas Grandeur's* Prime 7 ein Sharing Platter für Zwei mit Entrecote, d'Artagnan-Huhn, galizischer Chorizo und neuseeländischen Lammkoteletts, geröstetem Knoblauch, Tomatenconfit und Chimichurri. Das Steakhaus bietet eine neue pflanzliche Variante des Impossible Salisbury Steak an, das mit Pommes frites, gerösteten Tomaten und einer köstlichen Trüffelbutter serviert wird.

Weitere neue Kreationen sind:

Black-Angus-Rindfleisch-Empanadas und Salsa Cruda; gebratenes Hähnchen, Kartoffelpüree mit Speck, Frühlingszwiebeln, Buttermilch-Biskuit und Chipotle-Dip-Sauce; oder eine Fischplatte mit in Panko panierten Garnelen, Tintenfisch, Fisch, Zitrone, Pommes frites und Trüffel-Aioli. Zu den Desserts des Mittags-Menüs gehören Bananas Fosters mit Rum, Mississippi Mudd Cake mit Schokoladencreme und ein mit Schokolade gebackener Blaubeerpudding mit Kokosnuss-Vanillecreme.

Chartreuse – Klassisch Französisch mit einem Modern Twist

Für **Chartreuse**, dem französischen Restaurant, vereinte das Studio DADO den Glamour, die Mode, die Architektur und die Geschichte von Paris an einem einzigen Ort. Der kühn gemusterte Fußboden zieht die Gäste in den Eingangsbereich und die raffinierte Bar, die in Leder gehüllt und mit Marmor verkleidet ist, erinnert an das Paris der 1930er Jahre und ist mit einer vom Art Deco inspirierten Beleuchtung ausgestattet. Eine wellenförmige Wand, die mit einem Ombre-Effekt angedeutet ist, folgt den Linien der Seine und führt die Gäste ins Restaurant. Inspiriert von der Jugendstil-Ästhetik der Pariser Metro ist der Speisesaal von einem unglaublichen Meerblick umgeben.



Chartreuse

Eine Reihe von neuen Gerichten wurde vom 3-Sterne-Restaurant L'Auberge du Vieux Puits inspiriert, nachdem das kulinarische Team von Regent Seven Seas Cruises auf einer kulinarischen Reise durch Narbonne, Frankreich, unschätzbare Kenntnisse erworben hatte. Ein Video über die kulinarische Entdeckungsreise gibt es [hier](#). Zu den neuen Gerichten gehören Heilbutt viennoise mit Fenchel, Steinpilzen, Spinat und Kalbsjus; Soupe de poissons mit Brandade, Muscheln, Aioli; und Velouté de champignons consommé, Confit vom Eigelb und Trüffelcappuccino. Die Dessertkarte von Chartreuse wird durch eine Auswahl an erstklassigen Petit Fours ergänzt, die mit einer Auswahl an Mignardises ein Café-Gourmand-Erlebnis schaffen.

Exklusiv für Chartreuse werden vier Weine von Gerard Bertrand angeboten, darunter Heritage Kosmos, ein vollmundiger Bio-Rotwein, ein Grenache, Syrah und Mourvèdre-Cuvée.

Pacific Rim – Vielfältiges und köstliches Pan-Asian Dining Experience

Pacific Rim bietet eine harmonische Mischung aus köstlichen Aromen und einer ruhigen, von Zen inspirierten Atmosphäre, die das atemberaubende Design der Schwesterschiffe widerspiegelt. Auf der *Seven Seas Explorer*® werden die Gäste von einer imposanten tibetischen Gebetsmühle begrüßt, auf der *Seven Seas Splendor*® von einem mystischen Drachen, während die Inneneinrichtung des Restaurants mit raffinierten architektonischen Details aufwartet. Das Eingangsbild für das Pacific Rim der *Seven Seas Grandeur's* wird zu einem späteren Zeitpunkt enthüllt, zusammen mit weiteren Highlights aus der bemerkenswerten Kunstsammlung des Schiffes.

Pacific Rim spielt mit den Aromen eines vielfältigen, farbenfrohen Kontinents und offeriert zwei neue Gerichte: Entenconfit Adobo, begleitet von Adlai-Risotto, XO-Sauce, Foie Gras und Shimeji-Pilzen; und der pflanzliche Pacific Rim Poke Salad mit Gemüse-Rohkost, Tofu, Avocado, Wakame, Miso und Sesam. Bei den Desserts stehen ein Kuchen aus dunkler Schokolade und Passionsfrucht mit Mango-Chili-Sorbet, ein Matcha-Käsekuchen mit grünem Tee und ein thailändischer Kokosnuss-Tapioka-Pudding mit Zitronengrassirup neu auf der Karte.

Sette Mari at La Veranda – Authentisch Italienisch

Das **Sette Mari at La Veranda** befindet sich an der Spitze des Schiffes und ist von der Küstenlandschaft des Mittelmeers und den Aromen Italiens geprägt. Das von der Amalfiküste inspirierte Design zeigt sich in den architektonischen Elementen, den Einrichtungsgegenständen und der Kunst, die die eleganten Rundungen der verglasten Wände und Panoramafenster ergänzen. Das Design unterstreicht das handwerkliche und künstlerische Niveau einer mediterranen Küstenstadt, während das Ambiente die kühle und gelassene Weltoffenheit einer mondänen Stadt direkt am Wasser vermittelt.

Das Sette Mari at La Veranda im Seven Seas Grandeur offeriert raffinierte Menüs, zusätzlich inspiriert durch eine [Reise des Regent-Küchenteams nach Apulien](#), Italien. Dies ist die Heimat des Senior Vice President of Hotel Operations, Franco Semeraro. Das Team ließ sich von den Masserias, den Bauernhöfen der Region, inspirieren, erlernte jahrhundertealte Techniken und erforschte die lokalen Geschmacksrichtungen. So entstand ein Menü mit warmen Vorspeisen wie zum Beispiel Sformato di Ricotta, eine Ricotta- und Parmesankäsetorte mit Tomaten-Basilikum-Sauce; Cozze alla marinara e pepperoncino, schwarze Miesmuscheln in einer Sauce aus Knoblauch, Chiliflocken, frischen Tomaten, Weißwein und Petersilie; und Zucchini Ripiene, gebackene Zucchini, gefüllt mit slow roasted Prime ribs, Kräutern und Parmesan in einer Tomatensauce.

Weitere Informationen unter [RSSC.com/ships/Seven_Seas_Grandeur](https://rssc.com/ships/Seven_Seas_Grandeur).

Über *Seven Seas Grandeur*

Inspiriert von der Vergangenheit und neu gestaltet für die Zukunft, wird die Seven Seas Grandeur die "Heritage of Perfection" von Regent Seven Seas Cruises verkörpern, mit einem beeindruckenden Raumangebot, einem unvergleichlichen Service, einer außergewöhnlichen Küche und transformativen Erlebnissen für die Gäste. Mit einer Bruttoreumzahl von 55.500 und nur 746 Gästen wird die Seven Seas Grandeur eines der größten Raum- und Passagierverhältnisse der Branche bieten. Entworfen vom preisgekrönten Studio DADO, wird sie die Erwartungen anspruchsvoller Reisender übertreffen. An Bord finden die Gäste in den exquisiten Restaurants Compass Rose und Prime 7 ein fesselndes, neu gestaltetes Design. Die Seven Seas Grandeur verfügt über 15 großzügige Unterkunfts-kategorien, von der palastartigen Regent Suite über die modernen und dennoch zeitlosen Distinctive Suiten bis hin zu den wunderschön eingerichteten Spacious Suiten. Die Seven Seas Grandeur beherbergt außerdem eine mehrere Millionen Dollar teure Kunstsammlung, deren Glanzstück ein speziell angefertigtes Meisterwerk sein wird: *Journey in Jewels* - das erste Fabergé-Ei, das dauerhaft auf See verbleibt. Die Eröffnungssaison der Seven Seas Grandeur

beginnt im November 2023 und umfasst 18 Abfahrten im Mittelmeer und in der Karibik, darunter zwei Transatlantikreisen. Die Taufpatin Sarah Fabergé, Gründungsmitglied des Fabergé Heritage Council und Urenkelin von Peter Carl Fabergé, wird die *Seven Seas Grandeur* am 10. Dezember 2023 im Rahmen einer eleganten und exklusiven Galaveranstaltung in Miami, Florida, taufen.

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. Weitere Informationen unter [RSSC.com](https://www.rssc.com). Seven Seas Cruises ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd. (NYSE: NCLH). Um mehr zu erfahren, besuchen Sie www.nclhltd.com.

Hinweis für die Redaktionen: Bildmaterial finden [hier](#). Copyright: RSSC

Pressekontakt

Petra Maier
Schaffelhuber Communications GmbH
petra.m.extern@pr-sc.de
+49 (0) 172 7337649
www.pr-sc.de