



## **Silver Nova segelt zu neuen kulinarischen Höhenflügen** **Noch mehr Hochgenuss auf hoher See: Silversea präsentiert überarbeitete Kulinarik-Konzepte, neue Restaurants und erweiterte Menüs an Bord der Silver Nova**

*München / Monaco, 14. September 2023* – Höher, schneller, leckerer – der neuen S.A.L.T. Chef's Table, erweiterte Menüs im La Dame und im Kaiseki, sowie mehr vegetarische, vegane und pflanzliche Angebote: Silversea Cruises perfektioniert das kulinarische Angebot ihrer Flotte auf der Silver Nova. Das neueste Schiff der Silversea Flotte bietet seinen Gästen eine Reihe neuer kulinarischer Erlebnisse in neun Restaurants – mehr als auf jedem anderen Luxussschiff. An Bord des zwölften Neuzugangs der Flotte hat die führende Luxus-Kreuzfahrtreederei auch ihre charakteristischen Restaurants weiterentwickelt, ihre Speisekarten mit einem erweiterten Angebot an grüner Küche ergänzt und einen neuen Aspekt in ihr kulinarisches Programm S.A.L.T., den Chef's Table, eingeführt. Von einer großen Auswahl an Restaurants bis hin zu einer Küche, die von internationalen Speisen bis zu regionalen Spezialitäten reicht, bietet die Silver Nova ihren Gästen zu jeder Tageszeit eine unvergleichliche Vielfalt.

„Die Silver Nova, mit ihrem innovativen asymmetrischen Design und einer unvergleichlichen Auswahl an verschiedensten Räumlichkeiten, repräsentiert die Zukunft der Ultraluxus-Kreuzfahrt“, so Birgit Vadlau, Vice President of Hotel Operations, Silversea. „Unsere weitgereisten Gäste sehen Essen und Trinken als eine Möglichkeit, um in ein Reiseziel einzutauchen. Als Beweis für die Bedeutung kulinarischer Erlebnisse in unserem Produktangebot bietet die Silver Nova ihren Gästen mit ihren neun Restaurants eine große Auswahl an abwechslungsreichen Gerichten in erweiterten Räumlichkeiten. Das Herzstück des kulinarischen Angebots ist S.A.L.T., ein sich ständig veränderndes Programm, das an Bord der Silver Nova mit atemberaubenden Restaurants und dem neu eingeführten S.A.L.T. Chef's Table neu gestaltet wird.“

Jedes Detail in jedem der Silver Nova Restaurants wurde sorgfältig überarbeitet, von der architektonischen Gestaltung – mit besonderem Augenmerk auf die Beleuchtung und die Auswahl der Materialien – bis hin zu den Kunstwerken. Zu den kulinarischen Bereicherungen gehören:

### **S.A.L.T. Chef's Table: Ein persönliches, interaktives Speiseerlebnis**

S.A.L.T. Chef's Table ist ein persönliches, interaktives Kulinarik-Erlebnis, das in die Landschaften und Aromen der besuchten Region entführt. Hier haben an einem Abend insgesamt 18 Gäste die



Möglichkeit, tief in die lokale Kultur einzutauchen. Tagsüber eine edle Testküche, verwandelt sich das S.A.L.T.-Labor auf Deck 10 jeden Abend in ein Schaufenster für die Kreativität der Küchenchefs von Silversea. Eine sorgfältig zusammengestellte Speisekarte und kleine Gerichte heben die lokalen Aroma und authentische Zutaten hervor. Passende Weine und Cocktails, die es nur am S.A.L.T. Chef's Table gibt, runden den Abend ab. S.A.L.T. Chef's Table ist ein Treffpunkt für Kulinarik-Liebhaber, die ihre Leidenschaft teilen und sich mit Gleichgesinnten in einem lebendigen und anregenden Rahmen austauschen möchten.

Am S.A.L.T. Chef's Table werden sorgfältig ausgewählte, qualitativ hochwertige Zutaten serviert, die saisonal und lokal bezogen werden. Für die westliche Mittelmeerregion verwenden die Chefköche zum Beispiel Gamberi Rossi di Mazara aus Sizilien, frische schwarze Trüffel, italienischen Riso Nero und handwerklich geröstetes Kürbiskernöl aus Slowenien. Einige der Gerichte aus dieser Region sind:

- Crudo von roter Garnele mit Artischocke und Orangenschalen
- Konfitierte Piquillo-Paprika, gefüllt mit Stockfischpüree
- Zucca-Eis mit geröstetem slowenischen Kürbiskernöl

#### **La Dame: Erweitertes Degustationsmenü mit Kaviar und erlesenen Weinspezialitäten**

An Bord der Silver Nova verwöhnt das 68-Gäste-Restaurant La Dame seine Gäste mit einem erweiterten Gourmet-Erlebnis, das das kulinarische Erbe Frankreichs mit Innovation verbindet. Die französisch inspirierten Menüs wurden mit ausgewogenen Aromen kreiert und durch eine der umfangreichsten Weinkarten auf See ergänzt, um ein wahrhaft außergewöhnliches Erlebnis zu bieten. Die Gäste entscheiden sich zwischen einem siebengängigen Degustationsmenü oder à la carte, einschließlich einer Auswahl an Calvisius Tradition Prestige Kaviar (der nur im La Dame serviert wird). Für ein noch besseres kulinarisches Erlebnis paaren Gäste das Degustationsmenü mit einer Auswahl von sieben edlen Weinen oder mit einer brandneuen Selektion an Vintage Champagner, die Silverseas Weinbotschafter Lawrence D'Almeida kuratierte. In diesem gehobenen Restaurant genießen Gäste nicht nur einen der besten Services auf See, sondern auch feinstes handgefertigtes Porzellan, Silberbesteck und Gläser. Beispiele für das Pairing sind unter anderem:

- Hummermedaillon-Salat, gebratene Jakobsmuscheln und marinierte Königskrabben-Timbale mit Barons de Rothschild Champagne Rosé
- Eine Auswahl an französischen Käsesorten mit Pommery Cuvée Louise
- Gesalzenes Karamell-Soufflé mit Château Lafaurie-Peyraguey Sauternes 2016

#### **Kaiseki: Ein erweitertes Washoku-inspiriertes Menü**

Das Kaiseki-Restaurant entführt 40 Gäste auf eine gastronomische Reise, die die Bräuche, die Ästhetik und die Aromen der japanischen Küche feiert. Das neue Angebot umfasst die Traditionen der UNESCO-gelisteten japanischen Küche, Washoku, gepaart mit einer exklusiven Auswahl an Sakes, japanischen Whiskys oder TWG-Tees und Tee-Cocktails. Um sich von den authentischen Aromen Japans inspirieren zu lassen, absolvierte Ann-Mari Cornelius, Executive Fleet Chef bei Silversea Cruises, ein intensives

Trainingsprogramm am renommierten Japan Culinary Institute in Shizuoka und wurde dabei von japanischen Meistern unterrichtet. Beim Kaiseki-Dinner probieren Gäste eine Vielzahl von Gerichten in mehreren Gängen, darunter:

- Ebi Shinjo – leichte Garnelenbällchen, serviert in einer Suppe auf Dashi-Basis mit Kaviar
- Hummer Onigara-Yaki und Knoblauch Miyazakigyū-Wagyu-Rindfleisch – Wagyu-Rindfleischsteak mit gegrilltem Hummerschwanz, an Miso und Yuzu-Butter, Soja-Jus, Shiitake-Pilzen, geschmortem Daikon und Wakame
- Japanischer Matcha - gefüllte Grüntee-Mille-Crêpe-Torte, Matcha-Creme

Als Ergänzung zum kulinarischen Angebot werden verschiedene japanische Whiskys und Sakes angeboten.

### **Ein erweitertes vegetarisches, veganes und pflanzliches Angebot**

Mit der Silver Nova hat Silversea das Angebot an vegetarischen, veganen und pflanzlichen Gerichten erweitert. Das verbesserte kulinarische Programm hat die Menüs in allen neun Restaurants an Bord des neuesten Schiffes der Reederei erweitert und soll anschließend auf die gesamte Flotte ausgedehnt werden. Um sicherzustellen, dass die neuen Menüs den hohen kulinarischen Standards von Silversea entsprechen, arbeitete die Reederei mit dem berühmten Chefkoch Jean-Luc Rabanel zusammen, dessen fantasievolle grüne Küche weltweit großen Anklang findet. Chefkoch Rabanel steht an der Spitze der grünen Gastronomie und entwickelte eine visionäre Herangehensweise, die er als "Greenstronomy" bezeichnet. Chefkoch Cornelius verbrachte einige Zeit damit, kulinarische Techniken zu verfeinern und innovative Ansätze von Chefkoch Rabanel zu lernen, bevor er zusammen mit dem kulinarischen Team von Silversea die neuen Menüoptionen entwickelt hat.

Die neuen kulinarischen Optionen von Silversea umfassen Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, inklusive zusätzlichen Optionen in allen Restaurants auf allen Schiffen. In den neuen Gerichten ersetzen pflanzliche Proteine das Fleisch, und die Alternativen auf Milchbasis Milch, Käse, Joghurt und Eiscreme. Silversea bietet unter anderem die folgenden Gerichte an vegetarischen, veganen und pflanzlichen Optionen an:

- Gebratene Blumenkohl-Bonbons mit geschmortem Edamame und weißen Bohnen, Trüffelspanen und klarer Dashi-Brühe
- Asiatischer Gemüsesalat: Sautierter Bok Choy, Austern- und Shiitake-Pilze, eingelegter Daikon und Edamame-Bohnen, angemacht mit einem Soja-Sesam-Dressing und Sesamchips
- Vegane Schokoladenmousse mit in Kaffee getränktem Bananengebäck und veganem Vanilleeis

Erfahren Sie [hier](#) mehr über Silver Nova und sehen Sie sich ihre nächsten Reisepläne an.

Mustermenüs sind auf Anfrage erhältlich.

Die Pressemappe der Silver Nova finden Sie [hier](#).

[Hier](#) kommen Sie zum Pressezentrum von Silversea.



### Über Silversea Cruises

Silversea Cruises gilt als Innovator in der Ultra-Luxus-Kreuzfahrtbranche. Silversea Cruises bietet seinen Gästen all die Annehmlichkeiten eines großen Schiffes an Bord seiner intimen All-Suite-Flotte: Silver Dawn, Silver Shadow, Silver Whisper, Silver Spirit, Silver Muse und Silver Moon. Alle Schiffe bieten den Gästen eine Atmosphäre der geselligen und lässigen Eleganz. Mit den Expeditionsschiffen Silver Origin, Silver Wind, Silver Explorer, Silver Cloud und dem Neuzugang Silver Endeavour umfassen die Routen von Silversea alle sieben Kontinente und bieten weltweite Luxuskreuzfahrten ins Mittelmeer, in die Karibik, zu den Galapagos-Inseln, in beide Polarregionen und zu Hunderten anderen faszinierenden Reisezielen. Silversea Cruises freut sich außerdem auf den Start seiner zwei neuen Ultra-Luxus-Schiffe der Nova-Klasse, die den Gästen höchsten Luxus bieten. Silversea Cruises ist eine von fünf Kreuzfahrtmarken, die zum globalen Kreuzfahrtunternehmen Royal Caribbean Group gehören. (NYSE: RCL)

Bitte beachten Sie dabei, dass alle Pressematerialien der Standardlizenz unterliegen. Diese, sowie die Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Die Bildrechte liegen bei Silversea Cruises. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Silversea Cruises verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

### **Buchungskontakt:**

Silversea Cruises  
Gildo Pastor Center 7  
Rue du Gabian  
98000 Monaco  
[frankfurt@silversea.com](mailto:frankfurt@silversea.com)  
[www.silversea.com](http://www.silversea.com)

### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Carolin Schwager  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[cs@segara.de](mailto:cs@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)