

JOUW CULINAIRE CRUISEGIDS

SAVOR



N°1 - 2026

FOOTPRINTS LUXURY CRUISES



De zee zit in mijn bloed

Mijn grootvader was zeeman. Ik heb hem zelf nooit gekend, maar het idee dat hij zijn leven doorbracht op het water heeft me altijd gefascineerd. Misschien zit de zee daarom wel in mijn bloed.

Die nieuwsgierigheid heeft ook mijn professionele leven bepaald. Reizen is voor mij veel meer dan een bestemming bereiken. Het is ontdekken, ontmoeten en vooral proeven. Want eten vertelt verhalen. Achter elk gerecht schuilt een traditie, een familie, een landschap of een cultuur.

Juist daarom voel ik me zo verbonden met reizen over zee. Een schip brengt je niet alleen van haven naar haven; het geeft je ook de tijd om onderweg bewust te genieten. De zee heeft iets bijzonders. Ze nodigt uit om te vertragen, om stil te staan bij het moment en om je open te stellen voor nieuwe indrukken. De reis wordt even belangrijk als de bestemming.

Dat maakt een culinaire cruise voor mij zo bijzonder. Elke aanlegplaats opent de deur naar nieuwe smaken, ingrediënten en tradities. Aan boord worden die invloeden vertaald naar verfijnde gastronomische ervaringen waarin vakmanschap en creativiteit samenkomen. Zo ontstaat een prachtige wisselwerking tussen de bestemmingen die je bezoekt en de keuken die je beleeft.

Ik geloof dat de mooiste herinneringen vaak aan tafel ontstaan. Niet alleen door wat er op je bord ligt, maar door de mensen met wie je dat moment deelt. Een gerecht kan je jarenlang bijblijven omdat het verbonden is met een bijzondere plaats, een onverwachte ontmoeting of een emotie. Dat is voor mij de kracht van gastronomie. Ze brengt mensen samen, overstijgt grenzen en creëert herinneringen die blijven nazinderen.

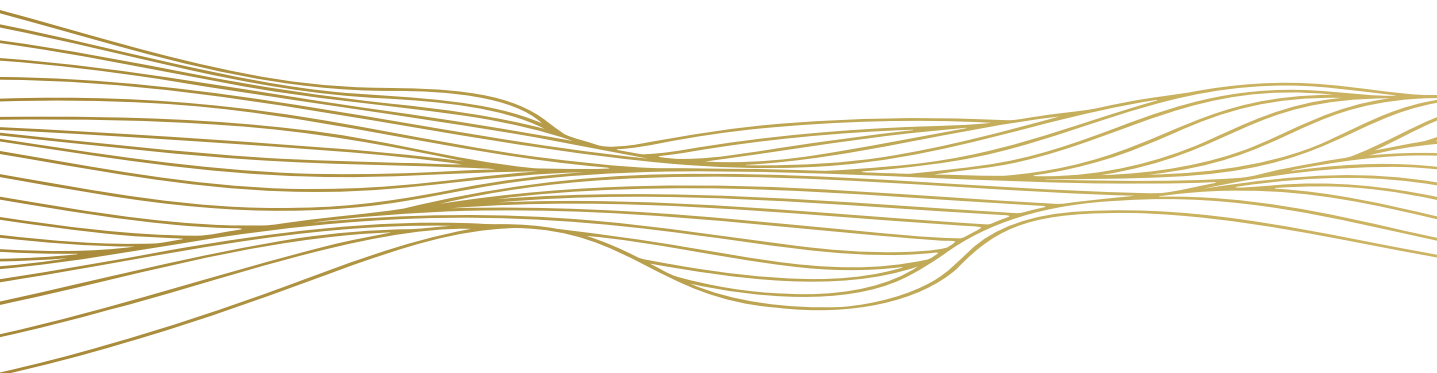
Misschien is dat ook wat de zee al eeuwenlang doet. Ze verbindt continenten, culturen en mensen. Ze brengt verhalen samen. Mijn grootvader maakte ooit deel uit van die wereld. Vandaag mag ik op mijn eigen manier die verbondenheid verder uitdragen, niet als zeeman, maar vanuit mijn passie voor gastronomie en reizen.

Het is dan ook een grote eer om als ambassadeur deel uit te maken van dit verhaal. Omdat het zoveel samenbrengt van wat mij dierbaar is: de liefde voor de zee, het plezier van ontdekken en de overtuiging dat gastronomie een van de mooiste manieren is om een reis écht te beleven.

Regula Ysewijn

Culinair auteur, fotograaf & presentator

Door Footprints Luxury Cruises aangesteld als officiële ambassadeur en inspirerende meter van de eerste editie van SAVOR.



JOUW CULINAIRE CRUISEGIDS

GASTRONOMISCHE PERFECTIE OP ZEE, SPECIAAL VOOR JOU GECUREERD

BIJZONDERE LOUNGES

BARISTAS – Oceania Cruises..... p.6

DE BESTE CRÊPERIE OP ZEE

SQUARE – Seabourn p.7

VERFIJNDE CAFÉ- EN ONTMOETINGSPLEK

THE CELLAR BY EXPLORA JOURNEYS p.8

GESELECTEERDE WIJNEN

FOOD & MUSIC PAIRING

SILVER NOTE – Silversea..... p.9

DINEREN MET HET RITME VAN JAZZ

ALL-TIME FAVORITES

COMPASS ROSE – Regent Seven Seas Cruises..... p.10

DE VRIJHEID OM NAAR EIGEN SMAAK
JOUW MENU TE PERSONALISEREN

FRANSE TRADITIE

JACQUES – Oceania Cruises..... p.11

FRANSE FINESSE IN DE KEUKEN

MEDITERRANE ELEGANTIE

SOLIS – Seabourn..... p.12

FRANS-ITALIAANS GEÏNSPIREERDE KEUKEN

AZURE – Regent Seven Seas Cruises p.13

ELEGANTE MEZZESCHOTELS OM TE DELEN

SPECIAL
PONANT..... p.14-15

DE SMAAKGOLVEN VAN DUCASSE CONSEIL

PURE FRANSE SMAKEN, KLASSIEKE
FINESSE MET EIGENTIJDSE TWIST

SPECIAL
Hapag-Lloyd Cruises..... p.18-19

LUXE AAN BOORD VAN HET BESTE CRUISESCHIP TER WERELD

EUROPA 2 -
EEN WERELD AAN SMAKEN
MET 7 RESTAURANTS VOOR 500 GASTEN

DE PERFECTE PASTA

EMPORIUM MARKETPLACE – Explora Journeys p.20

BUFFET VAN ONTBIJT TOT DINER

SFEERVOLSTE TERRAS

THE MARQUEE – Silversea p.21

AL FRESCO TAFELN IN STIJL

EXCEPTIONELE CHEFS

ALEXIS QUARETTI & ERIC BARALE
– Oceania Cruises p.22

LA TABLE PAR MAÎTRES CUISINIERIS DE FRANCE

KEVIN FEHLING – Hapag-Lloyd Cruises p.23

THE GLOBE BY KEVIN FEHLING

KAVIAAR ALS DISCIPLINE

PEARLS – Hapag-Lloyd Cruises p.24

KAVIAARRESTAURANT OP ZEE

MEEST VERFIJNDE SIGNATUURGerecht

MARBLE & CO. GRILL – Explora Journeys p.25

FINGERLING-AARDAPPELTJES, BORDIER-BOTER EN
CALVISIUS OSCIETRA-KAVIAAR

PAN-AZIATISCHE SMAAKESSENTIE

SAKURA – Explora Journeys p.26

EEN MODERNE INTERPRETATIE
VAN KLASSIEKERS

NIKKEI – Oceania Cruises p.27

MODERNE JAPANS-PERUVIAANSE FUSION

KASEIKI – Silversea p.28

JAPANESE HAUTE CUISINE

ONZE AZIATISCHE SIGNATURE FAVORIET

PACIFIC RIM – Regent Seven Seas Cruises p.29

LAMSKOTELETEN VAN DE KOREAANSE BBQ,
MET SPRUITJES EN GOCHUJANGSAUS

SMAAK ONTMOET BESTEMMING

S.A.L.T. – Silversea p.30

SALT, SEA AND LAND TASTE

ZELF AAN HET FORNUIS

CULINARY ARTS KITCHEN – Regent Seven Seas p.31

KOOKWORKSHOPS MET CHEF-BEGELEIDING



BARISTAS

Baristas vormt een van de meest verleidelijke hoekjes aan boord van Oceania Cruises. Hier proef je de sfeer van een klassieke Weense koffiebar, maar dan met zeezicht. Je geniet er van verfijnde illy-koffies en versgebakken patisserie, zoals die superlekkere dark chocolate croissants. En dan die heerlijke geuren, weet je wel...

Op de Oceania Allura en Aurelia wacht nog een extra verleiding: pal daarnaast vind je The Crêperie. Van luchtige Franse crêpes tot... Brusselse wafels. Dé klassieker onder de klassiekers: luchtig, knapperig en uiteraard in een luxueuze uitvoering. Een mooi staaltje culinair vakmanschap.

Samen vormen Baristas & The Crêperie één grote zoete zonde: informeel, verfijnd en typisch Oceania – The Finest Cuisine at Sea, zij het met een licht gesuikerde toets. Maar hé, dat mag al eens... Volgende stop: de fitness. Of wat dacht je?

De beste crêperie op zee, als extra verleiding

Koffie, Belgische wafels en gebak

Je móét gewoon eens langs Baristas als je houdt van goede koffie en een momentje voor jezelf. Een perfecte espresso, iets zoets erbij en een sfeer die je meteen doet blijven zitten. Voor je het weet ben je er een half uur verder... of langer.

Ben je aan boord van de Allura, dan is de verleiding compleet: The Crêperie ligt letterlijk naast de deur. Even een crêpe of een Brusselse wafel meepikken... onweerstaanbaar lekker.

- Atmosfeer: Gezellige koffiebar met aroma's van koffie en vers gebak
- Op welke schepen: Baristas op de volledige vloot, The Crêperie op Oceania Allura, Oceania Aurelia, Oceania Sonata



Verfijnde café- en ontmoetingsplek

Dranken, verse gebakjes en sandwiches

Zak zeker even af naar Seabourn Square als je houdt van sfeer, smaak en ontspanning in één. Hier kom je tot rust met een perfecte koffie, geniet je van verfijnde lekkernijen en ontmoet je medereizigers in een stijlvolle, warme setting.

Hier staat ook een team van goed opgeleid personeel klaar voor al je vragen.

- Atmosfeer: kosmopolitisch café, informeel maar verfijnd met de kenmerkende Seabourn-klasse
- Op welke schepen: de volledige vloot

SEABOURN SQUARE

De Seabourn Square vormt het kloppende hart van elk Seabourn-schip, waar de Concierge & Guest Services terug te vinden zijn. Deze gemoedelijke plek doet denken aan een elegante "living room" met comfortabele zetels, maar evenzeer aan een stijlvol koffie- en theesalon met een gezellige leeshoek. Je vindt er ook computers en tablets met internettoegang. Je geniet er van vers gebrande specialiteitenkoffies, huisgemaakte patisserie en artisanale gelato, vers gedraaid door chefs opgeleid aan de Italiaanse Gelato University.

De Seabourn Square is een plek waar je graag vertoeft en blijft hangen om te socializen: van een snelle espresso tot een rustig leesmoment of een persoonlijk gesprek met de crew. Net zoals in de grote koffiehuisstradities van Wenen en Berlijn tot Milaan, draait het hier niet alleen om koffie, maar om het moment: vertragen, ontmoeten en genieten – en dat allemaal in de kenmerkende Seabourn-stijl.



THE CELLAR BY EXPLORA JOURNEYS

EXPLORA III (2026) staat voor een uitzonderlijk luxueuze ervaring met de elegantie van een privéjacht met verfijnde interieurs en rustgevende suites. De Ocean State of Mind staat centraal.

Als je wijn beschouwt als cultuur, emotie en ontdekking, zet EXPLORA III een nieuwe standaard op zee met een concept waar terroir, vakmanschap en nieuwsgierigheid elkaar versterken. Het kloppend hart van die beleving is The Cellar by Explora Journeys: een intieme, stijlvol vormgegeven wijnlounge. Met bijna 350 zorgvuldig geselecteerde wijnlabels beschikt het over een van de meest uitgebreide wijncollecties op zee. Naast iconische topwijnen zoals Pétrus laat de selectie je ook kennismaken met verrassende ontdekkingen, van elegante koelklimaatwijnen uit Engeland tot karaktervolle flessen uit opkomende regio's zoals Libanon en Roemenië.

De wijnervaring wordt subtiel versterkt door luxueuze gastronomische accenten: van kaviaar en kreeft tot verfijnde kazen en zorgvuldig geselecteerde charcuterie. Sluit zeker af met de ambachtelijke chocoladetruffels, die het geheel een elegant en verleidelijk slot geven.

Met belevingstoeslag

Geselecteerde wijnen

Wijnproeverij met kleine gastronomische creaties

Met bijna 350 zorgvuldig geselecteerde wijnlabels proef je zowel iconische topwijnen als verrassende ontdekkingen uit opkomende regio's, telkens met deskundige begeleiding van Cellar Masters die jouw smaak aanvoelen. In de intieme setting van The Cellar beleef je wijn zoals het hoort: in goed gezelschap, met inhoudelijke gesprekken en verfijnde gastronomische accenten. Hier drink je geen wijn, je beleeft wijn, en dat maakt EXPLORA III de juiste keuze voor wie als wijnliefhebber écht kwaliteit zoekt. Deze diepgaande wijnbeleving wordt perfect aangevuld met The Chef's Table, waar menu's in samenspraak met jou worden gecreëerd, binnen een filosofie van rust, ruimte en verfijning.

- Atmosfeer: Tijdloze elegantie
- Op welke schepen: Explora III (en vanaf 2027 ook op Explora IV)



Dineren met het ritme van jazz (zang & piano)

Concept van kleine schotels, vrij te combineren

De muziek is bewust discreet en sfeervol, nooit overheersend, en vormt vooral een warm decor voor wat er op het bord gebeurt. De echte ster van de avond is de keuken: verfijnde, creatieve small plates met duidelijke smaken, sterke ingrediënten en verrassende combinaties. Ideaal voor wie graag culinair hopt, want je reist moeiteloos langs de vier windstreken. Je zit comfortabel, je kan rustig praten en je bepaalt zelf hoeveel je bestelt en in welk tempo. De live muziek versterkt de intimiteit en de beleving, en gaat perfect samen met het spektakel op jouw bord. Zoals Duke Ellington het ooit mooi verwoordde: "It don't mean a thing if it ain't got that swing."

- Atmosfeer: Intiem retro lounge-achtig restaurant,
- Op welke schepen: Silver Nova, Silver Ray, Silver Dawn, Silver Muse, Silver Spirit, Silver Moon

SILVER NOTE

Dit exclusieve dinerconcept, enkel 's avonds geopend, voelt aan als een stijlvolle mix tussen een jazzclub en een klassieke diner club. Terwijl je dineert, zet eerst de pianist de toon, gevolgd door een zangset. Het resultaat is een warme, ontspannen ambiance die meteen weet te charmeren.

Silver Note werkt met een verfijnd tapas-concept: geen traditionele gangen, maar een royale selectie kleine gerechten die je deelt en combineert zoals jij dat wil. De bediening adviseert om drie tot vier gerechtjes per persoon te kiezen, zodat je volop kan ontdekken. Op de kaart vind je internationale smaken, van Crab Bites en een elegante Caviar Rosette tot citrusedgemarineerde kreeftenstaart en beef tenderloin tournedos. Als zoete finale is Like an Opera het absolute slotakkoord, met zachte amandelsponge, koffiefoam en afgewerkt met chocoladeroom. Zeg nu zelf...

De ruimte is bewust kleinschalig en intiem. De combinatie van livemuziek, lounge-achtige elegantie en hoogstaande small-plate gastronomie maakt Silver Note tot een van de meest exclusieve en geliefde eetervaringen aan boord. Tijdig reserveren is sterk aangeraden, want dit restaurant is snel volgeboekt: online-reservering is mogelijk vanaf 120 dagen voor afreis.

Exclusief op reservatie.



COMPASS ROSE

Compass Rose is een iconisch begrip bij cruiseliefhebbers die houden van de klassieke keuken, vertrouwde smaken en herkenbare gerechten. Je stelt er je lunch en diner volledig samen naar je eigen smaak, met een ruime keuze aan voorgerechten en hoofdgerechten uit verschillende specialiteitenrestaurants.

's Avonds ontwerp je zelfs je eigen hoofdgerecht met bijgerechten, sauzen, pasta's en rund, gevogelte of vis. Klassiekers zoals garnalencocktail, Caesar salade, kreeftenbisque of Black Angus carpaccio maken het aanbod compleet, net als verfijnde desserts van ijs tot de Weense appelstrudel.

Met het dagelijks wisselende Tasting Menu geniet je hier van een ongeëvenaarde variatie, telkens begeleid door perfect bijpassende wijnen. Heb je nog specifieke wensen buiten het menu om, laat het gerust weten: men zal altijd proberen aan jouw wensen tegemoet te komen.

De vrijheid om naar eigen smaak jouw menu te personaliseren

Kies het vlees, de vis of de zeevruchten met je favoriete saus en bijgerechten

Compass Rose is het restaurant bij uitstek voor jou als je houdt van de klassieke keuken zonder verrassende moderne combinaties. Hier geniet je van gerechten die je kent en vertrouwt, perfect uitgevoerd met respect voor traditie en vakmanschap. Het intrigerende interieur ademt rust en grandeur. De traditionele bediening is attent, discreet en professioneel, precies zoals je dat van een klassiek cruiserestaurant verwacht. Bovendien is de ruimte akoestisch bijzonder aangenaam, waardoor je in alle comfort kan tafelen en converseren.

- Atmosfeer: Casual-chique, ruime keuze van individuele tafels
- Op welke schepen: de volledige vloot (met open seating)



Franse finesse in de keuken

Traditie en innovatie, ter ere van Meesterkok Jacques Pépin

Hou je van de klassieke Franse keuken? Dan zit je hier helemaal goed: van La Rôtisserie tot iconische gerechten als escargots, foie gras en bouillabaisse. Je proeft de rijke erfenis van Auguste Escoffier tot Paul Bocuse.

Laat je verleiden door tijdloze smaken, met finesse heruitgevonden door de bekroonde Meesterchef Jacques Pépin. Bon appétit.

- Atmosfeer: De elegantie van een traditionele Parijse bistro
- Op welke schepen: Oceania Marina, Oceania Riviera, Oceania Vista, Oceania Allura, Oceania Sonata

JACQUES

Bienvenue in deze Parijse bistro: een beetje eclectisch, maar dat is eigen aan de Franse elegantie.

De meeste aandacht gaat zonder twijfel naar La Rôtisserie. Maar ook de rest van de kaart is een ode aan de grote klassiekers van de Franse gastronomie, zoals escargots à la Bourguignonne en bouillabaisse. Uiteraard ontbreken ook de iconische foie gras en steak tartare niet.

Elk gerecht is een klassieker, op ingenieuze wijze heruitgevonden. De aan het spit geroosterde kip valt moeiteloos van het bot en barst van de smaak, terwijl de perfect gegaarde zeebaarsfilet harmonieus samengaat met een klassieke beurre blanc. Afsluiten doe je in stijl, met een lepelzachte Café de Paris chocolade-mousse. Een nostalgische, zoete finale.

Exclusief op reservatie



SOLIS

SOLIS brengt de smaken van het Middellandse Zeegebied in een zonnige, stijlvolle sfeer. De keuken vertrekt vanuit pure producten. Het menu volgt de route van het schip en wisselt met de regio's die je aandoet, een aanpak die typerend is voor chefs Tony Egger en Franck Salein, en die terugkerende gasten zeker zullen herkennen.

Op de kaart vind je een brede keuze: van mezze en pasta's tot groenten, vis en zeevruchten (zoals zeebaars in zoutkorst, njamie...), vlees en gevogelte (met onder meer de Cocotte lutée Grande-mère, scharrelkip op de wijze van chef Francks grootmoeder). Of je gaat voor uitgesproken grillspecialiteiten zoals de Bistecca alla Fiorentina: onbetwistbaar de absolute topper... Klaar voor 900 gram botermalse steak?

Afsluiten doe je met een sliert van zoetigheden, kazen en ijsjes... alsof er geen einde aan komt. Maar gelukkig kies jij zelf hoe ver je gaat. Ook de cocktails sluiten hier naadloos op aan, met klassiekers zoals een Kir Royale of Aperol Spritz. De sfeer blijft smart casual, precies die ontspannen elegantie die zo typerend is voor Seabourn.

Frans-Italiaans geïnspireerde keuken

Lichte, moderne mediterrane gerechten

Of je nu terugkomt of Seabourn voor het eerst ontdekt: de Seabourn Difference moet je gewoon zelf ervaren. Je merkt het in de persoonlijke service, de rust en de verfijnde gastronomie. Eén keer proeven volstaat om te begrijpen waarom gasten trouw zijn aan Seabourn...

Vergeet zeker ook niet om jouw kaviaar- en Montaudon-champagnemoment te beleven.

- Atmosfeer: Een elegante ambiance met sfeervolle muziek op de achtergrond
- Op welke schepen: Seabourn Quest, Seabourn Encore, Seabourn Ovation



Foto ter illustratie van het ontwerp, bij druk was nog geen definitieve foto beschikbaar.

Elegante mezzeschotels om te delen

Smaken uit de Middellandse Zee en de Levant

Als foodie trek je naar Azure voor de rijke smaken en het delen van verfijnde mezzes, waar Libanese kruiden samensmelten met Italiaanse en Spaanse toetsen. Ben je minder vertrouwd met deze keuren, dan is dit net de ideale plek om je te engageren: de gerechten zijn toegankelijk, herkenbaar en perfect in balans. Zo ontdek je zonder drempel het beste van de Middellandse Zee, hap na hap.

- Atmosfeer: Warme mediterrane elegantie, kleurrijke mozaïeken en ambachtelijke details
- Op welke schepen: Seven Seas Prestige

AZURE

In Azure word je ondergedompeld in een verfijnde wereld van mediterrane en oosterse smaken, gedragen door het warme parfum van kruiden uit de befaamde Libanese keuren. Het culinaire concept draait rond mezzes en gedeelde gerechten, waarbij je verschillende kleine bereidingen ontdekt, rijk aan kruiden zoals za'atar, komijn en koriander. Tegelijk proef je ook Italiaanse en Spaanse smaaktoetsen.

Het interieur versterkt deze zintuiglijke ervaring. Vernuftige mozaïeken in moderne arabeske patronen en rustiek aardewerk geven het restaurant een authentiek karakter. Warme kleuren, rijke materialen en oosterse accenten creëren een magische, bijna sprookjesachtige sfeer. De prachtige kroonluchter, geïnspireerd op olijven en olijfbomen, vormt het elegante middelpunt en verbindt keuren en interieur tot één harmonieus geheel



FINESSE OP ZEE, IN ALLE SERENITEIT

Op deze intieme schepen proef je de essentie van de Franse culinaire cultuur: kwaliteitsproducten, seizoensgebonden creativiteit en een subtiele hedendaagse toets. Casual dining krijgt hier een luxueuze invulling, met alle vrijheid om te genieten op jouw tempo. Een ervaring die perfect in balans is met de reis: authentiek, verfijnd en onmiskenbaar Frans.

Ducasse Conseil – Franse signatuur aan boord

Met Ducasse Conseil kiest PONANT resoluut voor één elegant à-la-carterestaurant, in plaats van meerdere specialiteitenrestaurants. Zo geniet je zonder zorgen of keuzestress over waar je nu weer gaat tafelen, perfect afgestemd op de intieme expeditiejachten met 150 tot 200 gasten. De keuken ademt Frankrijk: seizoensproducten, klassieke finesse en een subtiele hedendaagse twist, aangevuld met verrassende Instant PONANT pop-ups die je culinaire reis extra kleur geven.

Fijnproevers kiezen best voor een culinaire themareis, zoals de Noorse fjordencruise (5–12 juli 2027 – EC050727), waar topchef Christophe Saintagne, die aan het hoofd stond van verschillende toprestaurants, de ervaring naar een hoger niveau tilt te midden van spectaculaire landschappen.

Alain Ducasse-restaurant op zee

Het absolute culinaire hoogtepunt vind je aan boord van Le Commandant Charcot, de iconische ijsbreker en het paradepaardje van de vloot, waar restaurant Nuna (het enige Alain Ducasse-restaurant op zee) uitpakt met verfijnde signature dishes. In een setting van Bernardaud-porselein en elegant design dineer je hier op het snijpunt van Franse topgastro-nomie en pure expeditie-sensatie.

PONANT EXPLORERS

- Le Lapérouse
- Le Champlain
- Le Bougainville
- Le Dumont-d'Urville
- Le Bellot
- Le Jacques Cartier

PONANT SISTERSHIPS

- Le Boréal
- L'Austral
- Le Soléal
- Le Lyrial

PONANT IJSBREKER

- Le Commandant Charcot



Aan boord van PONANT draait alles rond één verfijnd à-la-carteconcept, waardoor je zonder keuzestress telkens op topniveau dineert. De consequent hoge kwaliteit en variatie in de keuken maken aparte specialiteitenrestaurants overbodig. Bovendien zorgen culinaire themacruises en Instant PONANT-pop-ups voor voldoende afwisseling en culinaire verrassingen. Niet onbelangrijk om te weten: door het gebruik van lokale producten ondersteunt PONANT ook de lokale economieën.

De troeven van PONANT

- ✦ **All-inclusive comfort**
Bijna alles is inbegrepen: gastronomie, geselecteerde dranken, excursies en service op topniveau.
- ✦ **Uitstekende Franse gastronomie & wijnen**
Le Commandant Charcot en de 4 Sisterships beschikken allemaal over een volwaardig buffetrestaurant. De 6 Explorer-schepen hebben een buitengrill met al fresco zitplaatsen voor 74 gasten.
- ✦ **Intieme schepen (150–200 gasten)**
Een exclusieve en rustige sfeer met persoonlijke service.
- ✦ **Sterke focus op expedities & authentieke bestemmingen**
Je reist naar unieke plekken (poolgebieden, fjorden, afgelegen eilanden) met respect voor natuur en cultuur.
- ✦ **Casual luxury**
Geen formele drukte, maar ontspannen luxe waar je je meteen thuis voelt.
- ✦ **Franse elegantie & savoir-faire**
Van design tot service: alles ademt Franse klasse, discretie en verfijning.

IN DE GEEST VAN SAVOR

Ook deze rederijen verdienen aandacht met hun interessante culinaire concepten en een uitgesproken visie op smaak, herkomst en gastvrijheid.

SCENIC

Aan boord van de Scenic Discovery Yachts vindt u verschillende restaurants waar de verbindende factor niet zozeer ligt in een specifieke keuken, maar in vakmanschap, authenticiteit en à-la-cartedineren met een duidelijke culturele signatuur.

We pikten er drie uit:

- ✦ Lumière: hedendaagse Franse keuken en champagne/wijnbar.
- ✦ Koko's Asian Fusion: geïnspireerd op traditionele Japanse eetgewoonten.
- ✦ Elements: een à-la-cartemenu met Italiaanse gerechten, steaks en zeevruchten.



SEADREAM YACHT CLUB

Bij SeaDream Yacht Club draait alles om kleinschaligheid, persoonlijke service en ongedwongen luxe. De culinaire beleving sluit naadloos aan bij die filosofie: één restaurant, maar met een voortdurend wisselende ervaring waarin kwaliteit, flexibiliteit en dineren in de openlucht de hoofdrol spelen.

- ✦ Ontbijt & lunch: uitgebreid buffet aangevuld met een à-la-cartekaart.
- ✦ Diner: dagelijks à la carte, vaak begeleid door live muziek.
- ✦ Keuken: verfijnde internationale gerechten met veel aandacht voor plantaardige, biologische en seizoensgebonden ingrediënten.
- ✦ Uitstekende wijnkaart.
- ✦ Uitzonderlijk: de legendarische Champagne & Caviar Splash, waarbij premium kaviaar en gekoelde champagne vanaf een drijvende surfplank worden uitgeserveerd aan gasten die genieten van het kristalheldere zeewater.

CRYSTAL

Bij Crystal draait alles om culinaire verfijning op het hoogste niveau. De rode draad doorheen de restaurants is duidelijk: gerenommeerde chefs en sterke concepten. We selecteerden er drie uit het aanbod van Crystal Grace.

- ✦ Umi Uma: innovatieve Japanse keuken van chef Nobu Matsuhisa.
- ✦ Osteria d'Ovidio: verfijnde Italiaanse gastronomie van de familie Alajmo.
- ✦ Beefbar: het wereldwijd geroemde steakhouseconcept van Riccardo Giraudi.



THE RITZ-CARLTON YACHT COLLECTION

Aan boord van deze vloot (3 ultra luxury yachts) komen gastronomie, design en verfijnde luxe samen op een niveau dat zelden op zee wordt geëvenaard. De restaurants delen dezelfde filosofie: authentieke smaken, culinaire creativiteit en vaak in samenwerkingen met internationaal gerenommeerde chefs.



- ✦ Seta su Luminara: verfijnde Italiaanse gastronomie van sterrenchef Fabio Trabocchi, waar Romeinse en Venetiaanse invloeden elkaar ontmoeten.
- ✦ Beach House: een verrassende kennismaking met de Midden-Oosterse keuken van Michael Mina, met kleurrijke mezze's en uitgesproken smaken.
- ✦ Azur: destination dining met wisselende menu's, verfijnde wijnbegeleiding en een ontspannen elegantie die perfect aansluit bij het yachtgevoel.
- ✦ Haesu Bit: een levendige ode aan de Aziatische streetfoodcultuur, waar krachtige smaken, authentieke recepten en een open keuken zorgen voor een dynamische en meeslepende eetervaring.



MS EUROPA 2

Luxe aan boord van het beste cruiseschip ter wereld*

Je vaart met maximum 500 gasten, en dat vertaalt zich meteen in een gevoel van ruimte, rust en discrete service, met een bijna één-op-éénverhouding tussen crew en passagiers. De suites, uitgevoerd in verfijnd Scandinavisch modern design, zijn allesbehalve standaard. Met oppervlaktes van 35 tot 114 m², inclusief privéveranda, stralen ze een serene elegantie uit dankzij lichte tinten en natuurlijke materialen.

Op culinair vlak word je verwend in meerdere toprestaurants, zonder belevingstoeslagen (uitgezonderd Grande Reserve), in een ontspannen maar stijlvolle sfeer met een relaxte dresscode. Tafelen is hier een sociaal moment: dankzij de uitstekende akoestiek kan je in alle rust converseren. Koffie- en theespecialiteiten, geselecteerde

softdrinks en een fles champagne bij aankomst zijn inbegrepen. Wie nog meer vrijheid wenst, kan kiezen voor een drankenpakket met een ruime selectie alcoholische en niet-alcoholische dranken. Ook voor de wijnliefhebber die graag nét dat tikkeltje meer wil, is het aanbod bijzonder verfijnd.

Overdag kom je volledig tot rust in de spa- en fitnessruimte van 1.000 m² met zeezicht, terwijl je 's avonds geniet van een verfijnd entertainment. Kortom, MS EUROPA 2 is rust en ruimte, discrete topservice, verfijnde gastronomie en ongedwongen luxe op het allerhoogste niveau.

**Volgens Insight Guides 2025*



Geniet van een sfeer van Europese klasse, zonder stijve regels of geforceerde animatie, waar alles draait rond smaak, beleving en kwaliteit. Aan boord ontdek je een wereld van verfijnde gastronomie met meerdere gourmetrestaurants, flexibel opgevat, zonder vaste tafeluren en zonder toeslagen (met uitzondering van Grande Reserve). Elk restaurant heeft een eigen signatuur en laat je proeven van internationale specialiteiten op het allerhoogste niveau.

Wie écht iets bijzonders zoekt, kan terecht in Grande Reserve, een exclusief restaurant voor private dining, waar uitzonderlijke wijnen en zeldzame delicatessen centraal staan. En dan is er nog de Culinary School: geen klassiek restaurant, maar een culinair atelier waar je zelf aan de slag gaat onder begeleiding van een chef. De MS EUROPA 2 is een unieke ervaring voor cruiseliefhebbers die ook culinair op zoek zijn naar nieuwe horizons.

- ✦ **Restaurant Weltmeere:** internationale gastronomie
- ✦ **Restaurant Elements:** Indiase, Vietnamese en traditionele Chinese gerechten
- ✦ **Restaurant Serenissima:** smaken van het Italiaanse Middellandse Zeegebied
- ✦ **Restaurant Sakura:** Japanse keuken en verfijnde sushispecialiteiten
- ✦ **Restaurant Tarragon:** Franse specialiteiten en klassieke bistrogerechten
- ✦ **Yacht Club Restaurant:** al fresco dineren van ontbijt tot diner, met verse salades, gegrilde specialiteiten, vis- en pastagerechten
- ✦ **Restaurant Grande Réserve:** exclusief restaurant verbonden aan Tarragon, gespecialiseerd in topwijnen (met belevingstoeslag)



EMPORIUM MARKETPLACE

Emporium Marketplace is een elegante, levendige ontmoetingsplek waar je de hele dag door terecht kan in een ontspannen sfeer. Onder leiding van Franck Garanger, Head of Culinary en Maître Cuisinier de France, kiest Explora Journeys bewust niet voor een klassiek buffet, maar voor een stijlvolle all-day dining experience met open keukens en volledig bediende stations. Elk gerecht wordt met precisie voor jou bereid.

De naam is afgeleid van het Griekse emporion, een plaats van uitwisseling, en dat voel je in elk detail. Je maakt hier een culinaire wereldreis, van bestemmingsgerichte gerechten tot ambachtelijke specialiteiten zoals handgemaakte pasta en houtovenpizza.

Een absolute blikvanger is het pastastation, waar de keukenbrigade pasta à la minute voor je bereidt. Na een lange zoektocht naar de perfecte bloem creëren ze pasta zoals het hoort: met een perfecte al dente textuur, het juiste gebruik van zetmeelrijk kookwater en een harmonieuze versmelting met de saus. Alles wordt afgewerkt naar jouw smaak, met kaas en toppings naar keuze. Geen haastwerk, maar puur vakmanschap dat eenvoud tot iets uitzonderlijks verheft. Dit is ongetwijfeld dé pasta-ervaring op zee, en verslavend lekker.

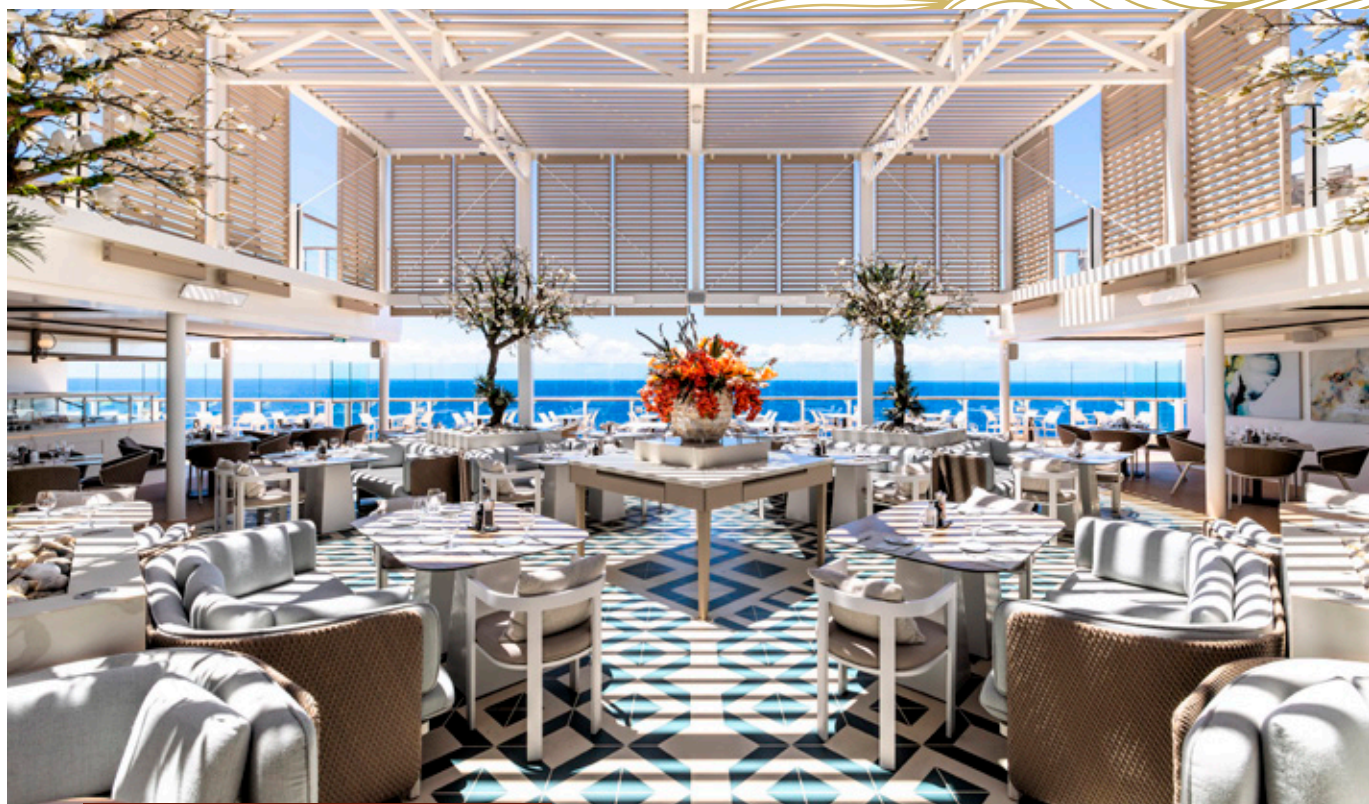
Met plaats voor ongeveer 270 gasten, en bij mooi weer een ruim buitenterras voor nog eens 98 gasten, blijft de sfeer altijd kalm en stijlvol. Of zoals de Italianen het zouden zeggen: la semplicità perfetta, fatta con amore e maestria.

18 live-cooking stations, van ontbijt tot diner

Ruime keuze handgemaakte pasta en verse sausen

Je krijgt hier het beste van twee werelden: de vrijheid en variatie van all-day dining, gecombineerd met de rust, aandacht en precisie die je verwacht van service op hoog niveau. Je schept niets zelf op en elk gerecht wordt met zorg voor jou bereid. De open keukens zorgen voor transparantie en vertrouwen, terwijl alles verloopt in een kalme setting zonder meterslange wachtrijen of drukte. Emporium Marketplace bewijst dat hoogstaande gastronomie en verfijnde service niet formeel hoeven te zijn om excellent te zijn. En net dat maakt het zo verleidelijk, zelfs voor wie bediening aan tafel als absolute voorwaarde beschouwt. Hier proef je vakmanschap zoals je dat enkel kent uit de beste Italiaanse keukens.

- Atmosfeer: Open keukens, levendige sfeer
- Op welke schepen: de volledige vloot



Al fresco tafelen in stijl

Van een voedzaam ontbijt, tot authentieke pizza's en grillgerechten

Als foodie kom je hier natuurlijk voor de Spaccanapoli-pizza's en de specialiteiten van The Grill, maar het is vooral de setting die je écht over de streep trekt. Je eet hier niet zomaar iets lekkers, je beleeft het in openlucht, met zon, zee en ruimte rondom jou. De combinatie van authentieke smaken, live-bereidingen en het gevoel van een Mediterrane piazzetta zorgt ervoor dat alles intenser smaakt. De frisse zeelucht en de ontspannen sfeer tillen elk gerecht naar een hoger niveau. Net die unieke setting maakt dat je hier langer blijft zitten, trager eet en bewuster proeft.

- Atmosfeer: Mediterrane sferen onder de open hemel
- Op welke schepen: Silver Nova, Silver Ray

THE MARQUEE

The Marquee is zonder twijfel het mooiste terras op zee. Je dineert hier in openlucht, omringd door zon, zee en ruimte, in een elegante setting die doet denken aan een Mediterrane piazzetta. Of je nu 's ochtends geniet van een ontbijt, 's middags aanschuift voor een informele lunch of 's avonds reserveert voor een diner onder de sterren: The Marquee ademt puur vakantiegevoel.

Overdag kan je hier zonder reservatie terecht voor een ruime keuze aan klassiekers, van een frisse Caesarsalade tot verfijnde comfort-gerechten. Voor lunch en diner komen twee geliefde concepten samen: Spaccanapoli met authentieke, versgebakken pizza's en The Grill, bekend om de iconische hot rocks-beleving. Je kan zelf grillen op een ovenhete steen of kiezen voor volledig bediende gerechten.

Met plaats voor zo'n 220 gasten, vlak bij het ruime zwembad en met panoramische zichten langs alle zijden, is de sfeer op haar mooist bij zonsondergang. Hou je van buiten dineren in een ongedwongen maar stijlvolle setting, dan is The Marquee jouw favoriete plek op zee. En wees gerust: de kans is groot dat je hier spontaan tientallen foto's neemt van deze meest Instagram-waardige locatie aan boord.

Exclusief op reservatie voor diner



ALEXIS QUARETTI & ERIC BARALE

Met Alexis Quaretti en Eric Barale staat de culinaire koers van Oceania Cruises onder leiding van twee zwaargewichten uit de Franse gastronomie. Beide chefs zijn lid van de prestigieuze *Maîtres Cuisiniers de France*. Quaretti, gevormd in toonaangevende Michelin-keukens zoals L'Arpège, staat bekend om zijn seizoensgebonden "cuisine du marché". Barale brengt een sterke internationale carrière en technische precisie mee, opgebouwd in luxehotels en sterrenrestaurants doorheen Europa.

Met de aankondiging van de Oceania Sonata (2027) introduceert de rederij een uitgesproken culinaire ervaring met 'La Table par *Maîtres Cuisiniers de France*'. Als eerste restaurant ooit gelanceerd met dit kwaliteitszegel, belooft het een intieme fine-diningervaring op het allerhoogste niveau, beperkt tot slechts 18 gasten.

Maîtres Cuisiniers de France

Lancerings van La Table

Met de Oceania Sonata lanceert de rederij haar negende schip, dat in augustus 2027 zal debuten. We hebben La Table nog niet getest, maar gedragen door een uitzonderlijk sterk culinair team met Alexis Quaretti en Eric Barale, wijst alles erop dat Oceania hiermee opnieuw de lat hoger legt voor gastronomie op zee. Omdat klanten steeds vroeger boeken (tot twee jaar vooraf), geven we je dit graag al mee. Wij volgen deze ontwikkelingen dan ook van nabij.

- Atmosfeer: Elegante dinerervaring met bijpassende wijnen
- Op welke schepen: Oceania Sonata (2027)



The Globe by Kevin Fehling

Onconventioneel en uitgesproken modern

Je dineert hier niet zomaar op zee, maar in het universum van een uitzonderlijke driesterrenchef. Kevin Fehling behoort tot de absolute wereldtop en vertaalt zijn Michelin-waardige signatuur moeiteloos naar een maritieme context. De combinatie van kosmopolitische smaken, artistieke presentatie en het zeldzame persoonlijke engagement van de chef maakt The Globe tot een must voor elke epicurist. Dit is geen bijzaak van de cruise, maar een culinaire bestemming die op zich al de reis waard is.

- Atmosfeer: Exclusief, in de geest van The Table (Hamburg, 3*)
- Op welke schepen: MS EUROPA

KEVIN FEHLING

Wereldwijd geroemd om The Table (3*) in Hamburg presenteert Kevin Fehling aan boord gedurfde creaties, geïnspireerd door verschillende continenten. Hij vertelt zijn persoonlijke verhaal, een verfijnde culinaire vertaling van het reizen zelf. De ervaring opent met een elegante amuse-bouche op een kristallen wereldbol, het iconische embleem van The Globe. Een absolute klassieker is Fehling's luxueuze ei met kaviaar, waarin finesse en weelde perfect samenvallen.

Het stijlvolle interieur versterkt dit kosmopolitische universum: planetaire lichtarmaturen, astronomische motieven en een projectie van de Melkweg creëren een serene setting. Alles leidt uiteindelijk naar het elegante bord, gepresenteerd met exclusief servies en bestek. Zorgvuldig samengestelde wijnarrangementen maken de beleving compleet.

Tijdens geselecteerde cruises is de chef persoonlijk aan boord.

Dit restaurant is ook open voor ontbijt (geen reservatie nodig).

Exclusief op reservatie voor het diner én zonder toeslag



PEARLS

Hoog boven de zee, op dek 7 van de MS EUROPA, wacht binnen in het stijlvolle restaurant én buiten op het terras een pure verwennerij.

Geïnspireerd door de verfijnde sfeer van een Franse bar à fruits de mer staat hier één ingrediënt centraal: kaviaar. Corporate Executive Chefs Timon Lohrengel en Marcel Jücker combineren klassieke kaviaarselecties ook met vernieuwende vegetarische interpretaties in een 6-gangen menu zonder belevingstoeslag. Via de techniek van sferificatie ontstaan verfijnde parels van onder meer yuzu, e.d.

Kaviaar is een uiterst delicaat ingrediënt en wordt traditioneel gegeten met een lepeltje van parelmoer, zodat de pure smaak volledig behouden blijft. Een klein ritueel dat perfect past bij deze zeer exclusieve culinaire belevenis.

Kaviaarrestaurant op zee

Innovatieve creaties met kaviaar in de hoofdrol

Hier proef je kaviaar in zijn puurste en meest verfijnde vorm, gecombineerd met tapas van verse zeevruchten en lokale delicatessen, meesterlijk bereid en gepresenteerd met oog voor detail. Pearls durft bovendien grenzen te verleggen met vegetarische “kaviaar”, zonder daarbij aan gastronomische finesse in te boeten. Het resultaat weet zelfs de meest ervaren fijnproever te bekoren. Pearls is dan ook veel meer dan zomaar een restaurantbezoek.

- Atmosfeer: Ingetogen luxe, serene gastronomische cocon op zee
- Op welke schepen:
MS EUROPA



**Fingerling-aardappeltjes,
Bordier-boter en Calvisius
Oscietra-kaviaar**

Calvisius Oscietra, wereldwijd één van de beste kaviaarsoorten

Als meest verfijnde signatuurgerecht op zee overtuigt dit gerecht vanaf de eerste hap. Alles klopt: de perfecte balans, de gelaagdheid en de intensiteit, zonder ooit zwaar of dominant te worden. Dit is de pure essentie van Marble & Co. Grill: vakmanschap, respect voor herkomst en verfijning zonder overdaad. Dat het enkel 's avonds wordt geserveerd, is geen toeval, want dit is geen gerecht dat je snel eet, dit is een culinaire ervaring die je blijft en die moeiteloos de titel van meest verfijnde signatuur op zee draagt.

- Atmosfeer: Europees steakhouse
- Op welke schepen: de volledige vloot.

MARBLE & CO. GRILL

Het was een uitzonderlijk culinair voorrecht om dit smaakvolle gerecht te mogen proeven bij Marble & Co. Grill en vervolgens te noteren als meest verfijnde signatuurgerecht op zee. Het vat perfect samen waar dit restaurant voor staat: pure eenvoud, tot in de perfectie uitgevoerd. Dit gerecht bewijst dat ware luxe niet schuilt in complexiteit, maar in het compromisloze respect voor ingrediënten van absolute topkwaliteit.

De fingerling-aardappeltjes worden zorgvuldig geplet en verrijkt met de fluweelzachte Bordier-boter uit Normandië, wereldwijd geroemd om haar diepte, finesse en ambachtelijke karakter. Daarbovenop komt de Calvisius Oscietra-kaviaar, duurzaam geproduceerd in Italië met zuiver bronwater, wat resulteert in een verfijnde, laag-zoute smaak en een ongeëvenaarde elegantie. Afgewerkt met een subtiele toets crème fraîche en verse bieslook ontstaat een perfecte harmonie van romigheid, zilte fraîcheur en pure umami.

Je wordt als het ware uitgenodigd om te vertragen en bewust te proeven, in een setting die even stijlvol is als het bord zelf. De ingetogen luxe van het interieur versterkt de beleving en laat het gerecht volledig tot zijn recht komen.

Exclusief op reservatie



SAKURA

De grote raampartijen bieden een meditatief zicht op de oceaan en brengen de Ocean State of Mind van Explora Journeys volledig tot leven. Toch trekt vooral het interieur de aandacht. Geïnspireerd door de serene theehuiscultuur van Kyoto (Sakura betekent kersenbloesem) ademt het restaurant een uitgesproken lentegevoel. Op de kaart vind je interpretaties van specialiteiten uit Japan, Thailand, Vietnam en Maleisië.

De signatuurgerechten tonen perfect waar Sakura voor staat: respect voor traditie, uitzonderlijke ingrediënten en een moderne finesse. Een absolute topper is de wakamesalade met Wagyu beef tataki en gerookte Madagaskarpeper. Het exclusieve Japanse Grade-5 Wagyu wordt kort getorst, waardoor het vanbinnen boterzacht blijft en aan de buitenkant subtiel geschroeid is. De aromatische Madagaskarpeper zorgt voor diepgang, terwijl wakame een elegante umamifrisheid toevoegt. Een gespecialiseerde sommelier begeleidt je bij de keuze van sake, shōchō (zeg maar de Japanse vodka) en andere Aziatisch geïnspireerde dranken.

's Middags geniet je hier van een verfijnde bento-box met sushi en sashimi; 's avonds ontvouwt zich het volledige menu..

Exclusief op reservatie

Een moderne interpretatie van klassiekers

Van blauwwintonijn tot wagyu tataki en vers bereide sushi

Sakura is anders dan andere Pan-Aziatische restaurants op zee. Geen klassiek Aziatisch design, maar een licht theateraal interieur met lentebloesems, in balans gebracht door grote raampartijen die rust en ruimte creëren. De open keuken laat je de chefs live aan het werk zien. Je kiest zelf hoe je dineert: in een intiem, verborgen hoekje, aan een tafel bij de grote ramen met zicht op de oceaan, of aan de hoge tafel met barkrukken die doet denken aan een Japans theehuis. De kaart is gevarieerd en doordacht opgebouwd, met enkele sterke signatuurgerechten die verrassen zonder te overdrijven. Een gespecialiseerde sommelier begeleidt je bij sake- en shōchū-pairings die je zelden op zee tegenkomt.

- Atmosfeer: Een traditioneel theehuis van Kyoto, maar dan op zee
- Op welke schepen: de volledige vloot



Foto ter illustratie van het ontwerp, bij druk was nog geen definitieve foto beschikbaar.

Moderne Japans-Peruviaanse fusie

Veelbelovende nieuwkomer aan boord van Oceania Sonata (2027)

Met Oceania Sonata lanceert de rederij haar negende schip, dat in augustus 2027 zal debuten. We hebben Nikkei Kitchen nog niet getest, maar vertrouwen op ons buikgevoel en de sterke reputatie van Chef Alexis Quaretti en het Aziatische Red Ginger, een bijzonder populair restaurant dat snel volzet is. Wij zien dit als een veelbelovende culinaire nieuwkomer op zee. Omdat klanten steeds vroeger boeken (tot twee jaar vooraf), geven we dit graag al mee. Uiteraard blijven we deze belofte van nabij opvolgen.

- Atmosfeer: Minimalistische setting met Japanse verfijning
- Op welke schepen: Oceania Sonata (2027)

NIKKEI KITCHEN

Één om naar uit te kijken

Volgens Oceania wordt Nikkei Kitchen een ode aan de intrigerende fusie tussen Japan en Peru, een keuken die zich kenmerkt door frisse zeevruchten, levendige citrus, umami-rijke toetsen en pittige accenten. Een dynamische stijl die de laatste jaren sterk aan populariteit wint. Voor de uitwerking rekent de rederij op vertrouwde namen, zoals chef Alexis Quaretti, aangevuld met Nikkei-specialist Gustavo Sugay, die meer dan 20 jaar ervaring in deze keuken meebrengt. Zijn eerdere creaties voor Red Ginger vielen alvast in de smaak bij de gasten, wat de verwachtingen voor dit nieuwe concept mee onderbouwt. Ook de setting past in dat verhaal: een licht, hedendaags interieur met open keuken. Dit is een concept dat op papier sterk oogt en perfect aansluit bij de culinaire koers van Oceania Cruises. Wij volgen deze nieuwkomer dan ook met veel interesse op, als een mogelijke culinaire belofte op zee.



KASEIKI

Hier draait alles rond precisie en seizoensbeleving, al eeuwenlang kernwaarden van de Japanse eetcultuur. Het begrip kaiseki vindt zijn oorsprong in een Zen-boeddhistische traditie, waarbij monniken warme stenen onder hun gewaad droegen om de honger te temperen tijdens meditatie. Vanuit die ingetogen filosofie evolueerde kaiseki van een sobere maaltijd vóór de theeceremonie tot de hoogste expressie van de Japanse gastronomie. Wij ontdekten Kaiseki op Silver Ray en Silver Nova, waar het interieur bewust ingetogen is en ontworpen voor intiem dineren. Voor wie houdt van uitgesproken design met rust en verfijning, is dit geen leegte maar luxe. Natuurlijke materialen zoals houttinten en subtiele steenaccenten creëren een bijna meditatieve sfeer.

Tijdens de lunch geniet je van sushi en sashimi, zonder belevingstoeslag. 's Avonds ervaar je een meer uitgesproken culinaire beleving met teppanyaki en signatuurgerechten zoals miso black cod en wagyu teriyaki, begeleid door zorgvuldig geselecteerde sake, Japanse whisky en thee.

Exclusief op reservatie met belevingstoeslag voor diner

Japanse haute cuisine

Authentieke Japanse keuken met sake, whisky en thee

Fijnproevers die op zoek zijn naar nieuwe horizons, vinden bij Silversea een duidelijke belofte van culinaire hoogtepunten. Kaiseki belichaamt die ambitie op serene wijze. Elk gerecht is een zorgvuldig gecomponeerd geheel, waarin seizoensproducten, textuur en smaak in perfecte harmonie samenkomen.

Ook de setting versterkt die ervaring. Het ingetogen design en de bijna contemplatieve sfeer brengen je weg van het alledaagse. Hier draait alles om vakmanschap, esthetiek en diep respect voor het product, verrijkt aangevuld met doordachte pairings van sake, Japanse whisky en authentiek Japans bier.

- Atmosfeer: Minimalistische setting met Japanse verfijning en ingetogen luxe
- Op welke schepen: Silver Nova, Silver Ray, Silver Dawn, Silver Muse, Silver Moon (op de Silver Spirit heet dit restaurant Seishin)



**Lamskoteletten van de
Koreaanse BBQ, met spruitjes en
gochujangsaus**

Intensieve, gebalanceerde smaken

Je dineert hier in een interieur met een uitgesproken wow-factor dat je meeneemt naar het Verre Oosten. De setting alleen al maakt van elke maaltijd een belevenis. De menukaart is een culinaire reis door China, Japan, Thailand, Korea en Vietnam, met een mix van klassiekers en hedendaagse interpretaties. Je geniet er van kraakverse sashimi en sushi tot krachtige vleesbereidingen zoals Black Angus New York Strip Loin, perfect aangebakken en geserveerd met een volle bulgogisaus en romige tokyo-negi-puree.

- Atmosfeer: Visueel festijn, met details zoals een moderne interpretatie van een Tibetaans gebedswiel
- Op welke schepen: Seven Seas Prestige, Seven Seas Grandeur, Seven Seas Splendor en Seven Seas Explorer

PACIFIC RIM

Pacific Rim is een elegant Pan-Aziatisch specialiteitenrestaurant waar je 's avonds geniet van verfijnde Aziatische gerechten in een serene, zen-achtige sfeer. Het stijlvolle interieur met zachte verlichting en lotusvormige ramen biedt een prachtig uitzicht op zee. Opvallend is de imposante drakeninstallatie.

De uitgebreide kaart barst van creatieve smaakcombinaties, met uitschieters zoals Peking Eend met watermeloensalade en de boterzachte zwarte kabeljauw in misosaus.

De absolute must-try zijn de Koreaanse BBQ-lamskoteletten met spruitjes en gochujangsaus: zonder twijfel het beste Pan-Aziatische gerecht dat je momenteel op zee kan proeven.

Wellicht wordt de culinaire ervaring mede versterkt doordat de bediening wordt verzorgd door een bijzonder elegant vrouwelijk zaalteam.

Exclusief op reservatie



S.A.L.T.

Met Sea And Land Taste ontdek je de wereld via smaak.

Het concept omvat:

- S.A.L.T. Kitchen – je proeft regionale gerechten, geïnspireerd door de bestemming
- S.A.L.T. Bar – creatieve cocktails en dranken die de smaken van de regio weerspiegelen
- S.A.L.T. Lab – interactieve kookworkshops met lokale technieken en producten
- S.A.L.T. Talks – inspirerende lezingen en ontmoetingen met culinaire experts
- S.A.L.T. Land Programs – unieke excursies, van marktbezoeken tot dining experiences
- S.A.L.T. Chef's Table – een exclusieve dinerervaring met een degustatiemenu en culinaire storytelling (met belevingstoeslag)

Wij beleefden de Chef's Table aan boord van de Silver Nova, met een **verfijnd 11-gangenmenu. Je zit letterlijk aan het kookstation, vlak bij de chef, die alles live voor je neus bereidt. Het voelt een beetje als bij oma rond het fornuis zitten**, maar dan in een moderne designkeuken op zee. De combinatie van storytelling door chef Samuel De Oliveira, ondersteund door zijn eigen Spotify-playlist, lokale ingrediënten en een subtiele, persoonlijke sfeer, was heel bijzonder.

Exclusief op reservatie

SALT, Sea And Land Taste

Ontdekking van de lokale cultuur door middel van de lokale keuken

Chef's Table: het is geen gewoon diner, maar een intense culinaire reis op maat van jouw route. Is het voor iedereen? Misschien niet. Maar voor échte foodies die de wereldkeuken willen ontdekken en zich niet laten afschrikken door een innovatief menu, is dit een droom. Klassiekers uit de volkskeuken worden hier gedeconstrueerd en verfijnd met een moderne visie. Sommige ingrediënten hadden we nog nooit geproefd, maar hé... daar draait reizen toch om? Aan de Chef's Table eet je om te reizen én te ontdekken.

Chef's Table is enkel op Silver Ray en Silver Nova.

- Atmosfeer: Het is een beleving met ontdekkingsmenu's afhankelijk van de bestemming
- Op welke schepen: Silver Spirit, Silver Muse, Silver Moon, Silver Dawn, Silver Nova, Silver Ray



Kookworkshops met chef-begeleiding

Proeven, leren en zelf creëren als een Chef

Dankzij de kleinschalige opzet blijft de ervaring persoonlijk en sterk interactief. Je kookt, proeft en geniet samen met andere fijnproevers, wat elke workshop zowel gezellig als leerrijk maakt. De professionele chefs geven hun expertise op een heldere, toegankelijke en inspirerende manier door. Door die laagdrempelige aanpak is Culinary Arts Kitchen vooral ideaal voor enthousiaste hobbykoks die hun kookvaardigheden willen aanscherpen. Voor ervaren koks blijft het niveau eerder introductief, waardoor de culinaire meerwaarde beperkter kan zijn.

- Atmosfeer: Ontspannen, ideaal voor zeedagen
- Op welke schepen: Seven Seas Grandeur, Seven Seas Splendor, Seven Seas Explorer en Seven Seas Prestige.

CULINARY ARTS KITCHEN

Culinary Arts Kitchen is een unieke, interactieve kookervaring waar je gastronomie van dichtbij beleeft. In een professioneel uitgeruste, stijlvol ingerichte keukenruimte neem je zelf plaats achter het fornuis, onder de deskundige begeleiding van ervaren chefs. Geen klassieke demonstratie, maar een echte hands-on beleving waarbij je actief meewerkt, vragen stelt en technieken aanleert die je ook thuis kan toepassen.

Tijdens de sessies ligt de focus op verfijnde kooktechnieken, kwaliteitsvolle ingrediënten en smaakbalans. Je leert niet alleen hoe gerechten worden opgebouwd, maar ook waarom bepaalde smaken, texturen en bereidingen zo goed samenwerken. Van snijtechnieken en gaartijden tot afwerking en presentatie: alles komt aan bod, in een ontspannen en toegankelijke sfeer. Daarnaast is er ook de mogelijkheid om een kookles te combineren met een excursie: samen met een chef lokale ingrediënten inkopen en vervolgens aan boord de gerechten bereiden. Een unieke culinaire ervaring die verder gaat dan koken alleen.

Met belevingstoeslag



© Aarón Gómez Figueroa

IN MEMORIAM – CARLO PETRINI

22 juni 1949 – 21 mei 2026

Terwijl wij werkten aan deze eerste editie van SAVOR, bereikte ons het bericht van het overlijden van Carlo Petrini. Als grondlegger van de Slow Food-beweging heeft hij generaties fijnproevers, chefs en reizigers geleerd dat gastronomie niet alleen draait om wat op het bord ligt, maar ook om het verhaal erachter.

Van Petrini leerden wij dat smaak geen luxe is. Iedereen heeft er recht op, maar alleen wanneer we ook onze verantwoordelijkheid opnemen tegenover de ingrediënten die smaak mogelijk maken: met respect voor hun afkomst, hun seizoenen en de mensen die ze produceren.

Die overtuiging vormt het hart van deze gids. Want eten is meer dan voedsel tot je nemen. Eten is communiceren, relaties onderhouden en samen zijn. Het brengt mensen rond de tafel en verbindt culturen, generaties en gemeenschappen.

Daarom dragen wij deze eerste editie van SAVOR met dankbaarheid op aan Carlo Petrini, wiens gedachtegoed ons blijft inspireren om bewuster te genieten van de rijkdom van culinaire tradities overal ter wereld.

Wie zich verder wil laten inspireren door het gedachtegoed van Carlo Petrini en de wereldwijde beweging die hij mee vormgaf, nodigen we uit om kennis te maken met Slow Food via onderstaande websites.

<https://www.slowfood.com/>

<https://www.slowfood.it/>

Event Travel



Footprints

LUXURY CRUISES

www.footprints.be