

MSC Cruises: Neues kulinarisches Konzept für ein Erlebnis der Extraklasse!

MSC Cruises stellt am 21. Mai 2025 ein neues Konzept für Spezialitätenrestaurants vor, das Gästen flexible und transparente kulinarische Erlebnisse bietet.



Deck 7, Meraviglia, Internationaler Raum, Kreuzfahrtschiff, 00000, Weltmeere - MSC Cruises hat ein innovatives Konzept für Spezialitätenrestaurants auf der gesamten Flotte eingeführt, das darauf abzielt, das kulinarische Erlebnis für Gäste angenehmer und transparenter zu gestalten. Die Änderungen beinhalten überarbeitete Menüs zu einem Festpreis sowie individuell anpassbare Restaurantpakete. Die neue Menügestaltung ermöglicht es den Gästen, eine Auswahl an Gerichten für ein vollständiges Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, zu einem festen Preis zu wählen. Für besondere Gerichte, wie das exklusive Ozaki Wagyu-Rindfleisch, wird ein kleiner Aufpreis erhoben.

Neu sind auch die flexiblen Pakete, die im Voraus für ein bis vier

Restaurantbesuche gebucht werden können. Diese Pakete bieten den Gästen die Möglichkeit, ihre Besuche an persönliche Vorlieben anzupassen, einschließlich mehrfacher Besuche im favorisierten Restaurant. Ein Preisvorteil von bis zu 20 Prozent ist bei der Vorausbuchung der Pakete im Vergleich zum regulären Bordpreis möglich. Diese Änderungen reagieren auf den Wunsch der Gäste nach mehr Flexibilität, Transparenz und Individualität während ihrer Kreuzfahrten. MSC betont zudem die Bedeutung hochwertiger Zutaten und vielfältiger kulinarischer Erlebnisse an Bord.

Vielfältige Restaurantoptionen

Eines der Highlights in den Spezialitätenrestaurants ist das Butcher s Cut, ein Steakhouse im US-amerikanischen Stil. Seit der Einführung auf den ersten Schiffen der Meraviglia-Klasse ist es ein fester Bestandteil der Gastronomie von MSC Cruises. Das Restaurant zeichnet sich durch ein stilvoll rustikales Ambiente aus, in dem Fotos an dunklen Holzwänden hängen und gläserne Kühlvitрины die Steaks präsentieren. Gäste können zu ihrem Steak eine Auswahl amerikanischer Weine genießen.

Die Standorte des Butcher s Cut sind in mehreren Schiffsklassen zu finden:

- Fantasia, Splendida, Divina und Preziosa: Deck 7, hinterer Bereich, in der Nähe der Showlounge.
- Meraviglia, Bellissima, Grandiosa und Virtuosa: Deck 7, Empore der Galleria.
- Seaside und Seaview: Deck 16, neben Ocean Cay.
- Seashore und Seascape: Deck 8, am Chef s Court.
- World Europa: Deck 7, neben dem japanischen Kaito.

Auf dem Schiff Euribia, das zur Meraviglia-Plus-Klasse gehört, fehlt das Butcher s Cut; stattdessen erwartet die Passagiere das Restaurant Le Grill, in dem gegrilltes Dry-Aged Black Angus-Rindfleisch serviert wird. Ein weiteres Spezialitätenrestaurant an Bord der World Europa ist das Pizza & Burger, das Buffets mit

Pizza und Grillgerichten in der Nähe der Luna Park Arena auf Deck 6 anbietet.

Zusätzlich bietet das Surf & Turf auf der Armonia ein kleines Spezialitätenrestaurant, das Platz für bis zu 38 Passagiere bietet und eine feine Auswahl an Grillspezialitäten aus Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten in einem einladenden Ambiente serviert.

Diese neuen kulinarischen Konzepte und Einrichtungen stellen sicher, dass Passagiere der MSC-Flotte auch weiterhin eine exquisite gastronomische Erfahrung erwarten können, die sowohl Vielfalt als auch hochwertige Zutaten in den Mittelpunkt rückt. Artikel von [Schiffe und Kreuzfahrten](#) und [Seereisedienst](#) bieten weitere Einblicke in die gastronomischen Neuerungen bei MSC.

Details	
Ort	Deck 7, Meraviglia, Internationaler Raum, Kreuzfahrtschiff, 00000, Weltmeere
Quellen	• www.schiffe-und-kreuzfahrten.de • www.seereisedienst.de

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de