

Presseinformation

12. April 2019

Ideenschmiede „Gastrolab“ – Pullmantur Cruises hebt F&B-Angebot auf ein neues Level – Sterne-Koch Jordi Cruz entwickelt Menüs

München – Mit Hilfe der internen Ideen-Plattform „Gastrolab“ will Pullmantur Cruises (www.pullmanturcruises.de) das F&B-Angebot an Bord seiner insgesamt vier Schiffe weiter optimieren. „Das Motto lautet Gutes in Außergewöhnliches zu verwandeln“, so Richard Vogel, CEO der spanischen Reederei.

Unter der Führung des mit drei Michelin-Sternen dekorierten Chefs Jordi Cruz sowie unter Mitarbeit einer Reihe weiterer ausgezeichneten Koch-Experten sollen neue Kreationen an Bordmenüs entwickelt werden. So wird in einem ersten Schritt das Gala Dinner der diesjährigen Sommersaison neu definiert, ehe es an lukullische Innovationen für die Buffets geht.

Weitere Informationen auf www.pullmanturcruises.de sowie in den Reisebüros.

Ansprechpartner für Redaktionen:

INEX Communications – Rolf Nieländer – Tel.: +49-6187-900-780

E-Mail: info@inexcom.de; www.inexcom.de

+++++

Über Pullmantur Cruises

Pullmantur Cruises ist eine spanische Reederei mit Hauptsitz in Madrid. Das Unternehmen verfügt über vier Schiffe (Sovereign, Zenith, Horizon und Monarch) mit einer Kapazität von 1.828 bis 2.752 Passagieren. Angeboten werden All-inclusive-Kreuzfahrten zu nordeuropäischen und Mittelmeer-Destinationen sowie zu den Kanaren und Dubai. Außerdem geht es durch südamerikanische und karibische Gewässer.