



## Presseinformation

26. Juni 2026

### **Carnival läutet „The Next Course“ ein – Welle neuer kulinarischer Erlebnisse auf zwei Neubauten und in der aktuellen Flotte**

München - Carnival Cruise Line ([www.carnivalcruiseline.de](http://www.carnivalcruiseline.de)) hat ein umfassendes Update ihres gastronomischen Angebots an Bord angekündigt. Dieses soll unter dem Namen „The Next Course“ schrittweise in den kommenden Jahren eingeführt werden. Die Innovationen umfassen sowohl neue Restaurants und Bar-Konzepte auf künftigen Schiffen als auch überarbeitete Speise- und Serviceangebote innerhalb der bestehenden Flotte.

Im Fokus stehen dabei frische kulinarische Formate, die zunächst auf den beiden, derzeit in Deutschland entstehenden Neubauten Carnival Festivale (Premiere 2027) und Carnival Tropicale (2028) implementiert werden. Ergänzend dazu passt die Reederei auf den übrigen 29 Carnival-Schiffen bestehende Angebote schrittweise an. Als Basis dienen die Erfahrungen mit jährlich mehr als sechs Millionen Gästen und über 100 Millionen servierten Mahlzeiten, die kontinuierlich Einblicke in aktuelle Ernährungs- und Genussgewohnheiten liefern.

Zu den angekündigten Neuerungen zählen unter anderem ein auf regional inspirierte Fisch- und Meeresfrüchteküche ausgerichtetes Spezialitätenrestaurant mit Kreationen von Emeril Lagasse, dem Chief Culinary Officer (CCO) der Reederei. Weitere Highlights sind das Uku Lei Lei mit hawaiianisch und asiatisch geprägten Speisen, das Fetaccine mit einem mediterranen Angebot italienischer und griechischer Küche sowie ein französisch inspiriertes Restaurant (Le Bistro Musicale) mit musikalischem Ambiente, das exklusiv auf der Carnival Festivale vorgesehen ist.

Ergänzt wird das Angebot auf diesem Schiff zudem durch mehrere neue Bar- und Loungekonzepte, darunter ein Musik- und Cocktaillbereich mit Live-Performances, ein interaktives Barkonzept mit individuell zusammenstellbaren Getränken sowie ein kombinierter Kaffee- und Barbereich.

Überarbeitet werden aber auch die F&B-Konzepte innerhalb der bestehenden Flotte. Geplant sind hier neue Speisefolgen im Hauptrestaurant, erweiterte Angebote im Buffetbereich inklusive familienorientierter Menüs sowie wechselnde Gerichte in den verschiedenen Spezialitätenrestaurants. Darüber hinaus sollen zusätzliche Snackangebote und digitale Bestell- und Abholservices eingeführt werden.

Mit dem Programm „The Next Course“ verfolgt die Reederei das Ziel, ihr kulinarisches Angebot an Bord breiter aufzustellen und stärker an unterschiedliche Gästebedürfnisse anzupassen. Die Einführung der Neuerungen erfolgt schrittweise über mehrere Jahre hinweg.

Weitere Informationen und Buchung auf [www.carnivalcruiseline.de](http://www.carnivalcruiseline.de) sowie im Reisebüro.



Ansprechpartner für Medien:  
INEX Communications – Rolf Nieländer – Tel.: +49-6187-900-780  
E-Mail: [info@inexcom.de](mailto:info@inexcom.de);

### **Über Carnival Cruise Line**

Seit Gründung im Jahr 1972 ist Carnival Cruise Line stetig gewachsen und befördert heute jedes Jahr Millionen von Gästen. Diese haben die Wahl zwischen zwei- bis 31-tägigen Reisen auf 29 Schiffen. Obwohl Carnival Cruise Line vor allem für Karibik-Kreuzfahrten bekannt ist, gehören auch andere exotische und faszinierende Ziele wie Mexiko, Alaska, die Bahamas, Europa, Hawaii, Australien, Neuseeland und die Pazifikregion zum Portfolio.