

**Regent Seven Seas Cruises beveelt zeven ongeëvenaarde restaurant ervaringen aan**

*Combineer een buitengewone cruise met een exclusief diner in een Europees Michelinster restaurant*

**Amsterdam, 16 september 2020 –** [**Regent Seven Seas Cruises®**](http://www.rssc.com/)**, de toonaangevende luxueuze cruiserederij, staat bekend om haar ongeëvenaarde gastronomische ervaring. De rederij heeft voor de echte levensgenieter alle ingrediënten aan boord voor een droomvakantie, waarbij genoten kan worden van het beste op het gebied van smaak, service en sfeer.** **Om ervoor te zorgen dat de gast, die ook een culinaire fijnproever is, volledig tevreden is, beveelt Regent zeven buitengewone Europese cruises in 2021 aan die de mogelijkheid bieden om een Michelinster restaurant te bezoeken in een bestemming die bezocht wordt. Bon voyage en bon appétit!**

1. [**La Vague d’Or**](https://www.chevalblanc.com/fr/maison/st-tropez/restaurants-et-bars/la-vague-d-or-st-tropez/) **in Saint-Tropez, Frankrijk**

Op [22 augustus 2021](https://www.rssc.com/cruises/MAR210822/summary) verlaat *Seven Seas Mariner®* de hoofdstad van Italië, Rome, om via diverse bestemmingen in Italië, Frankrijk en Spanje tien nachten later te arriveren in Monte Carlo in Monaco. Onder andere Livorno in Italië, Toulon in Frankrijk en Ibiza in Spanje worden bezocht. Op de voorlaatste dag vertrekt het schip pas rond 23:00 uur uit de haven van Saint-Tropez in Frankrijk, wat de perfecte gelegenheid biedt om te genieten van een diner in La Vague d’Or, erkend met drie sterren. In een exclusief hotel omgeven door palmbomen en met uitzicht op de zee bereidt chef Arnaud Donckele mediterrane gerechten met een knipoog naar Normandië, waar zijn roots ligt.

1. [**Le Pressoir d’Argent**](https://bordeaux.intercontinental.com/en/le-pressoir-dargent-gordon-ramsay/) **in Bordeaux, Frankrijk**

In tien nachten vaart *Seven Seas Voyager®* [vanaf 19 augustus 2021](https://www.rssc.com/cruises/VOY210819/summary) van Southampton in Engeland via Frankrijk, Spanje, Portugal naar Barcelona in Spanje. Een hoogtepunt van de cruise is het verblijf van één nacht in Bordeaux, bekend om haar Caubernet Sauvignon en Merlot wijnen. Naast het ontdekken van heerlijke wijnen, kunnen gastronomische kenners ook kiezen uit acht Michelinster restaurants die de stad te bieden heeft. Le Pressoir d'Argent bijvoorbeeld, door chef Gordon Ramsay, heeft haar naam te denken aan de De naam van het restaurant komt van de “Christofle lobster press”, een kreeftenpers die speciaal is gemaakt voor het restaurant door de befaamde zilversmid Christofle. Het restaurant heeft haar sterren te danken aan een perfecte uitvoering van de keuken van de regio Aquitaine tezamen met minstens zo goede service.

1. [**Geranium**](https://www.geranium.dk/en/) **in Kopenhagen, Denemarken**

Op [6 augustus 2021](https://www.rssc.com/cruises/SPL210806/summary) vaart *Seven Seas Splendor™* in 14 nachten van Londen (Southampton) naar Kopenhagen. Gasten genieten van lange zomerdagen, prachtige landschappen en de rijke cultuur van de Baltische staten waarbij tien havens in Noorwegen, Zweden, Letland, Rusland en Finland worden bezocht, inclusief een nachtelijk verblijf in zowel Zweden als Rusland. En wat is nu een betere manier om de cruise af te sluiten dan door een diner bij het enige restaurant in Denemarken met maar liefst 3 Michelinsterren; [Geranium](https://www.geranium.dk/en/) in Kopenhagen. Een combinatie van natuur en technologie vormt de kern van het progressieve menu van chef Rasmus Kofoed. De gerechten kunnen niet anders omschreven worden dan eetbare kunst.

1. [**Il Ridotto**](https://www.ilridotto.com/en/) **in Venetië, Italië**

*Seven Seas Voyager®* vaart op [23 september 2021](https://www.rssc.com/cruises/VOY210923/summary) in tien nachten van Athene naar Rome. Ontdek tijdens deze mediterrane droomcruise de wonderen van Griekenland, Kroatië, Turkije en Italië. Het schip spendeert een nacht in de haven van Venetië, wat gasten de perfecte mogelijkheid geeft om de cruise te combineren met een diner in Il Ridotto, één van de vijf restaurants in de gondelstad bekroond met een Michelinster. Il Ridotto is in 2006 geopend door Gianni Bonaccorsi en op het menu staan seizoensgerechten met ingrediënten van het land en uit de zee. Het kleine en elegante restaurant heeft maar negen tafels, dus aangeraden wordt op tijd te reserveren.

1. [**The Blue Bay**](https://www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/the-blue-bay) **in Monte Carlo, Monaco**

*Seven Seas Mariner®*vaart van Barcelona naar Monte Carlo in Monaco waarbij de hoogtepunten van het West-Middellandse zeegebied bezocht worden tijdens een cruise van negen nachten [vanaf 18 september 2021](https://www.rssc.com/cruises/MAR210918/summary). Er wordt ondertussen aangemeerd in havens in Spanje, Frankrijk en Italië. Monte Carlo is één van de tien wijken in Monaco en staat bekend om de mooie stranden, casino’s en de beroemde mensen die er wonen. Geen wonder dat ook hier maar liefst zes restaurants met een Michelin erkenning te vinden zijn. The Blue Bay restaurant is gelegen in het Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, zelfs bereikbaar per helikopter aangezien het hotel een eigen helikopterplatform heeft. Geniet op het mooie terras van Mediterrane en Caraïbische smaken tijdens een exclusief diner met uitzicht op de zee.

1. [**Spondi**](http://www.spondi.gr/spondi/) **in Athene, Griekenland**

Op [28 oktober 2021](https://www.rssc.com/cruises/SPL211028/summary) vertrekt *Seven Seas Splendor™* vanuit de haven van Istanbul in Turkije om in zeven nachten via Kusadasi in Turkije en vijf Griekse eilanden aan te komen op het vasteland van Griekenland in Athene. In de stad van de Griekse oudheid zijn drie restaurants met één Michelinster te vinden en één restaurant bekroond met twee Michelinsterren: Spondi. Het restaurant was in 2002 de eerste in Athene die deze erkenning ontving, met op het menu Frans-geïnspireerde gerechten, gecombineerd met Griekse, Franse en Italiaanse wijnen.

1. [**Lasarte**](https://www.restaurantlasarte.com/#!home) **in Barcelona, Spanje**

Vertrekkend vanuit Venetië op [8 september 2021](https://www.rssc.com/cruises/MAR210908/summary) vaart *Seven Seas Mariner®*van Venetië via diverse Italiaanse steden en een bezoek aan Griekenland, Monaco en Frankrijk in tien nachten naar Barcelona in Spanje. Een land dat bekend staat om een keuken van uitstekende kwaliteit, geen wonder dus dat in Barcelona maar liefst 20 restaurants te vinden zijn met één of meerdere Michelinsterren. Zo is er bijvoorbeeld Lasarte, die drie sterren heeft verdiend door niet alleen een maaltijd, maar een volledige reis voor je smaakpapillen aan te bieden. Authentieke Spaanse en Catalaanse gerechten in een modern jasje zijn de trots van het menu samengesteld door chef Martin Berasategui.

**Een cruiserederij voor fijnproevers, zowel op zee als aan land**

Terwijl gasten de culinaire hoogtepunten van Europa ontdekken, biedt Regent Seven Seas Cruises ook aan boord van haar schepen ongeëvenaarde gastronomische ervaringen. Aan boord van elk van de schepen zijn specialiteitenrestaurants te vinden, met culinaire ervaringen die concurreren met die aan land te vinden zijn.

Compass Rose biedt een uitgebreid aanbod aan gepersonaliseerde en verfijnde gerechten, geserveerd op Versace-servies. Authentieke Italiaanse specialiteiten en kwaliteitswijnen zijn aan de orde van de dag in Sette Mari at La Veranda, waar gasten ook kunnen genieten van een diner in de buitenlucht. Met een chique Parijse ambiance, viert Chartreuse de Franse gastronomie door klassieke gerechten met een moderne twist te serveren. Prime Seven is een glamoureus maar laagdrempelig steakhouse met een verfijnde ambiance en een gastronomisch menu. Het bijzondere Paficic Rim restaurant is exclusief te vinden op *Seven Seas Splendor™* en *Seven Seas Explorer®*, hier worden gasten verleidt met pan-Aziatische lekkernijen in een spectaculair interieur.

**Over Regent Seven Seas Cruises**

Regent Seven Seas Cruises’ moderne vijf-schepen vloot – *Seven Seas Explorer*®*, Seven Seas Mariner*®, *Seven Seas Navigator*®, *Seven Seas Splendor*® and *Seven Seas Voyager*® – vaart naar meer dan 450 iconische en meeslepende bestemmingen over de hele wereld en weerspiegelt het $150 miljoen renovatieprogramma van de afgelopen drie jaar. Regent Seven Seas Cruises biedt cruises aan waarbij vrijwel alles inclusief is, met all-suite accommodatie, de grootste verscheidenheid aan onbeperkte gratis excursies in iedere haven, ongelimiteerde Wi-Fi, persoonlijke service, exquise cuisine, kwaliteitswijnen en sterke dranken, fooien en zelfs een hotelnacht voorafgaand aan de cruise voor gasten die verblijven in Concierge-suites en hoger.

Voor meer informatie ga naar [www.RSSC.com](http://www.RSSC.com)

**Noot voor de redactie, niet bestemd voor publicatie**

Voor meer informatie en/of hoge resolutie beeldmateriaal, kunt u contact opnemen met:

**USP Marketing PR / Regent Seven Seas Cruises Benelux**

Contact Manon van Brecht

Telefoon +31 (0)20 42 32 882

Email rssc@usp.nl