**NORWEGIAN CRUISE LINE KONDIGT PREMIÈRE VAN “*THE GREAT CRUISE COOKOFF*” AAN**

*NCL-chefs gaan de strijd met elkaar aan in de volgende "EMBARK with NCL"-aflevering om kans te maken op het serveren van hun gerecht aan boord van Norwegian Prima*

**Amsterdam, 16 september 2022 –** [**Norwegian Cruise Line (NCL)**](https://www.ncl.com/fr/en/)**, de innovator in wereldwijde cruisereizen, introduceert vandaag haar nieuwste ‘’**[**EMBARK with NCL**](https://nclembark.com)**’’ aflevering. *The Great Cruise Cookoff* is een verhitte culinaire wedstrijd waarin drie NCL-chefs de strijd met elkaar aangaan. Het winnende gerecht wordt aan boord van de onlangs gelanceerde Norwegian Prima gereserveerd.**

Na een historisch debuut in Reykjavik, IJsland, laat deze volgende "EMBARK"-aflevering de toewijding van NCL zien om de grenzen van de traditionele cruise gerechten te verleggen door de ultieme confrontatie tussen getalenteerde NCL-koks te vertonen. De wedstrijd wordt gehost door Norwegian Prima’s Cruise Director Simon Akinwolere en NCL's Senior Director of Culinary Development and Operations Christian Pratsch. Kijkers krijgen een plek op de eerste rij om de beslissende kookwedstrijd bij te wonen. Elke kok gaat de uitdaging aan, verlegt zijn culinaire vaardigheden en slijpt zijn messen om drie creatieve gerechten te bereiden voor de jury. Er wordt slechts één winnaar uitgeroepen, die mag opscheppen met de winst en krijgt tevens de eer om zijn gerecht te laten proeven door duizenden NCL-gasten over de hele wereld.

"We staan al jaren bekend om het leveren van een van de beste gerechten op zee," zei Harry Sommer, Norwegian Cruise Line’s President en Chief Executive Officer. "We investeren enorm in ons eten en drinken, dus wat is een betere manier om de creativiteit te laten stromen dan een vriendschappelijke wedstrijd tussen onze getalenteerde chef-koks.” Sommer vervolgt: "*The Great Cruise Cookoff*" geeft kijkers een kijkje in de keuken en een plaats aan te tafel om getuige te zijn van de actie achter de schermen. Ik kan niet wachten tot onze gasten het winnende gerecht zien, ruiken en proeven!"

In "*The Great Cruise Cookoff*" krijgen Corporate Executive Chef Michael Koertgen, Director of Culinary Operations Eric Bilodeau en Corporate Executive Chef Didier Lailheugue 60 minuten de tijd om drie ongelooflijke gerechten te bereiden met drie kenmerkende ingrediënten. Zodra de tijd voorbij is, presenteren de chefs hun gerechten om beoordeeld te worden en wordt de winnende chef van de allereerste *Great Cruise Cookoff* uitgeroepen.

Norwegian Cruise Line heeft een lange geschiedenis in het leveren van gerechten van het hoogste niveau op zee door met elk nieuw schip innovatieve diner-concepten aan te bieden. Onlangs is deze traditie voortgezet op Norwegian Prima, met 18 dineropties aan boord, waaronder het debuut van mediterraans restaurant Palomar, het eigentijdse sushi-restaurant Nama, en NCL’s eerste *Indulge Food Hall* met 11 eetgelegenheden.

NCL investeert aanzienlijk in eten en drinken om de gastervaring te verbeteren door middel van wereldwijd ingekochte kwaliteitsproducten, toegenomen personeel om een nog betere service te bieden en gloednieuwe menu's in de *main dining room*. Deze nieuwe menu’s zijn voor het eerst verschenen aan boord van Norwegian Prima. De volgende aflevering van EMBARK with NCL laat verder zien dat NCL zich blijft inzetten om de beste maaltijden op zee aan te bieden door de creativiteit van de chefs aan te wakkeren met een vriendschappelijke wedstrijd.

De volgende aflevering van EMBARK with NCL, "*The Great Cruise Cookoff*" is vanaf vandaag te bekijken via [www.ncl.com/embark](http://www.ncl.com/embark). Ga voor meer informatie over EMBARK with NCL, of om de volledige verzameling van EMBARK te bekijken, naar [www.ncl.com/embark](https://nclembark.com/).

Kijk voor meer informatie over NCL’s volledige vloot en wereldwijde reisroutes, of om een cruise te boeken op [www.ncl.com](https://www.ncl.com/fr/en/) of neem contact op met een reisprofessional.

###

**Over Norwegian Cruise Line**

Norwegian Cruise Line, de innovator op het gebied van cruises, breekt al meer dan 55 jaar alle grenzen op het gebied van traditioneel cruisen. De rederij voerde Freestyle Cruising in – waarmee zij gasten aan boord veel vrijheid en flexibiliteit bieden. Zo zijn er geen vaste tijden voor het diner en entertainment en zijn er geen kledingvoorschriften.  Vandaag de dag bestaat de vloot uit 18 hedendaagse schepen die naar bijna 300 van ’s werelds mooiste bestemmingen varen, waaronder Great Stirrup Cay, het privé-eiland in de Bahama’s en Harvest-Caye in Belize. Norwegian Cruise Line biedt niet alleen superieure gastenservice van land tot zee, maar staat ook bekend om het brede scala aan bekroonde eet- en entertainment gelegenheden, evenals een scala aan accommodaties over de hele vloot, inclusief staterooms voor solo-reizigers, mini-suites, spa-suites en The Haven by Norwegian®, het schip-in-een-schip concept van Norwegian Cruise Line.

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

Hoge resolutie beeldmateriaal is rechtenvrij te downloaden op www.ncl.com/newsroom, neem voor meer informatie en/of vragen contact op met:

**USP Marketing PR**

Contact: Natasha Sprengers-Hooper

Telefoon: 020 42 32 882

E-mail: [ncl@usp.nl](mailto:ncl@usp.nl)