**NORWEGIAN CRUISE LINE SERVEERT MEEST VERFIJNDE   
CULINAIRE ERVARINGEN MET NIEUWE PRIMA KLASSE**

*Norwegian Cruise Line**onthult: negen nieuwe F&B concepten, waaronder de eerste op duurzaamheid gerichte cocktail- en wijnbar; een eerste Atrium van drie verdiepingen; en het perfectioneren van het aanbod van de hoofdrestaurants*

**Amsterdam, 9 maart 2022 –** [**Norwegian Cruise Line**](https://www.ncl.com/fr/en/) **(NCL), innovator in wereldwijde cruisereizen, onthult extra details over het verfijnde culinaire- en drankaanbod voor de langverwachte** [**Prima Klasse**](https://www.ncl.com/fr/en/newsroom/prima-class/) **schepen** [**Norwegian Prima**](https://www.ncl.com/fr/en/cruise/prima?intcmp=pdt_sl_SHIPPRIMA) **en** [**Norwegian Viva**](https://www.ncl.com/fr/en/cruise/viva?intcmp=pdt_sl_SHIPVIVA)**. De eerste twee van zes schepen in deze vooruitstrevende klasse verleggen de grenzen van de traditionele cruise keuken met negen nieuwe eet- en drankgelegenheden. Waaronder Metropolitan Bar, voor NCL de eerste op duurzaamheid gerichte bar. NCL kondigde ook haar eerste Atrium van drie verdiepingen aan, het Penrose Atrium. Daaropvolgend belangrijke F&B updates, waaronder de lancering van het verfijnde aanbod van het hoofddiner menu op Norwegian Prima. Evenals het perfectioneren van Norwegian’s favoriete culinaire hoogstandjes Le Bistro, Cagney's Steakhouse en Food Republic, evenals NCL's begeerde Observation Lounge.**

"Al meer dan drie decennia zijn we innovators op het gebied van *food & beverage*. We zijn de eerste cruisemaatschappij die specialiteitendiners aanbiedt en de eerste in het introduceren van ons ‘Freestyle Cruising’-concept, waarmee onze gasten op hun eigen manier vakantie kunnen vieren door hen de keuze te geven waar en wanneer ze willen dineren”, zegt Harry Sommer, Norwegian Cruise Line President en Chief Executive Officer. "Ons nieuwste culinaire aanbod tilt onze Norwegian Prima Food and Beverage ervaring naar een hoger niveau, één die de verwachtingen van de gast ver overtreft bij het ontdekken van verheven gastronomische ervaringen die beschikken over een geraffineerd design, meesterlijke mixologie en een keuken die levert vol smaak.”

**Vooruitstrevende eetgelegenheden**

Bedoeld om gasten mee te nemen op een wereldwijde culinaire reis, zullen de zeven nieuwe diner gelegenheden aan boord van Norwegian Prima en Norwegian Viva zowel nieuwe als terugkerende reizigers meenemen op een epicurisch avontuur met verleidelijke gerechten gecombineerd met een zorgvuldig samengesteld design. Het volledig nieuwe Mediterrane visrestaurant **Palomar** debuteert op Norwegian Prima. In een ontspannen sfeer biedt het restaurant mediterrane gerechten van hoge kwaliteit aan, bereid met eenvoudige maar verfijnde ingrediënten. **Hasuki**, NCL’s nieuwe verheven kijk op de traditionele "hibachi-stijl", zal pronken met een intieme ruimte met ontwerpelementen die gasten uitnodigen voor het vakmanschap van Japanse invloeden door middel van een minimalistisch decor en handgemaakt aardewerk gecombineerd met Japanse kunstwerken. NCL's nieuwe eigentijdse sushi huis **Nama** biedt gasten verfijnde sushi gerechten, bereid door meester-koks die meesterwerken creëren van de allerbeste sushi en sashimi. De locatie bevindt zich in een speels Japans decor dat geïnspireerd is op het menu van het restaurant, inclusief een marmeren sushibar die de marmering in de hoge kwaliteit sashimi weerspiegelt en subtiele oranje sfeerverlichting die de kleur van masago (viskuit) representeert.

**Modernisering van het hoofddiner**

In het achterschip kunnen gasten genieten van een adembenemend uitzicht van 270 graden over de achtersteven en kunnen ze proeven van de heerlijke gerechten in de nieuwe eetzaal **Hudson's.** Of ze kunnen kiezen voor een luxe keuken in een comfortabele en verfijnde omgeving, **The Commodore Room**. Beide locaties bieden een vernieuwd en uitgebreid vast menu aan dat gasten nog meer variatie biedt om te proeven van wereldse gerechten. Van Spaanse Paella en Italiaanse mosselen bereid in een wittewijnsaus tot volledig vegetarische opties zoals paddenstoelenrisotto en bloemkoolpiccata. Het nieuwe menu biedt gasten niet alleen een bredere keuze aan gerechten van consistente hoge kwaliteit, maar ook een "maak je eigen pasta" gedeelte. Hier kunnen gasten een naar wens gemaakte klassiek Italiaans pastagerecht aanvragen door hun keuze van pasta, saus en topping te selecteren, waardoor er meer dan 24 maaltijdcombinaties mogelijk zijn. Het menu zal ook een sectie "specialiteiten" bevatten waar cruisereizigers een gerecht kunnen kiezen uit één van de specialiteitenrestaurants van het schip. Het vernieuwde menu zal debuteren op Norwegian Prima en zal tot 2023 worden uitgerold naar de rest van de NCL-vloot van 17 schepen.

Het **Surfside Café** en de **Surfside Grill** op dek 17 bieden een gevarieerd menu waar informeel dineren met zelfbediening de norm is en waar gerechten op verzoek van de gast *a la minute* bereid kunnen worden.

**Duurzaam georiënteerd en handgemaakte drankoffers**

De **Metropolitan Bar** gaat in première onder het ‘Sail and Sustain’-programma van NCL met verantwoord vervaardigde zero-waste cocktails, bereid met overgebleven ingrediënten, evenals een volledig duurzaam menu met sterke dranken en biodynamische wijnen. In samenwerking met Gerard Bertrand, ontvanger van de Green Awards 2020 van "The Drinks Business", zal NCL's Metropolitan Bar meer dan 20 biodynamische wijnen presenteren die zijn geproduceerd met behulp van biologische landbouwmethoden, zoals het gebruik van compost als meststof en het vermijden van de meeste pesticiden. NCL werkte opnieuw samen met James Beard Award-genomineerde en oprichter van Bar-Lab, Gabe Orta, om verfijnde drankoffers te combineren met duurzaam gerichte praktijken. De *signature* cocktail van de Metropolitan Bar is een duurzaam gemaakte en is vernoemd naar “Primadonna”. De cocktail is een variant op de traditionele Old Fashioned en wordt gemaakt met overtollige bananenschillen en Flor De Cana rum die wordt geproduceerd met 100% hernieuwbare energie. NCL werkte ook samen met Bodegas Hidalgo La Gitana om verantwoord geproduceerde botanische gins te introduceren en te produceren, speciaal gemaakt voor NCL, inclusief 100% recyclebaar glas en hout voor het ontwerp van de fles. Een andere nieuwe bar- en loungeoptie op Norwegian Prima en Viva is **The Belvedere Bar**, een eigentijdse cocktaillounge met ambachtelijke cocktails met een moderne, frisse kijk op klassieke dranken.

**Prima Klasse: The Penrose Atrium**

Ontworpen door de in Miami gevestigde Studio Dado om het gevoel van verwondering op te roepen dat werd gevoeld door de vroegste ontdekkingsreizigers van de oceaan. NCL's eerste drie verdiepingen tellende, met glazen wanden, **Penrose Atrium**, strekt zich uit over de dekken zes, zeven en acht en zal één van de aandachtspunten zijn op Norwegian Prima en Norwegian Viva. De grootse ruimte zal pronken met futuristische architectuur, waaronder een grootschalige kroonluchter die op maat is gebouwd door het beroemde Tsjechische verlichtingsontwerpbureau [Lasvit](https://www.lasvit.com/). De installatie is geïnspireerd op sterrenbeelden en is voorzien van bewegende lichtarmaturen met een gewicht van meer dan 3.000 kg. Het Penrose Atrium wordt bekleed met een lichtelement van drie dekken hoog dat het gevoel geeft van de opkomende zon aan de horizon en het zal een wandkunstwerk met drie niveaus omringen dat lijkt op een topografische kaart.

Verspreid over de drie verdiepingen van het Penrose Atrium zullen winkelruimtes en high-end luxe winkels te vinden zijn, waaronder de nieuwste **Starbucks Coffee** van NCL. Penrose zal ook de thuishaven zijn van de **Whiskey Bar** met een selectie van dranken, het **Prima Casino** en **The Penrose Bar,** met video poker machines.

**Terugkerende favorieten**

Naast de onthulling van nieuwe eet-, lounge- en openbare ruimtes, zullen Norwegian Prima en Norwegian Viva ook beschikken over de vernieuwde favoriete eetgelegenheden van gasten. Het kenmerkende steakhouse, **Cagney's Steakhouse**, zal een opgefrist design krijgen met een nieuwe inrichting die de 20e-eeuwse modernistische architectuur van Chicago belicht. Het verfraaide Franse specialiteitenrestaurant **Le Bistro**, dat de Franse flair van het Spiegelpaleis in Versailles vastlegt, zal een verfijnd decor presenteren met drie kamerhoge kroonluchters, cassetteplafonds en gipsen lijstwerk. **Food Republic**, het Aziatische fusion-specialiteitenrestaurant keert ook terug op de eerste twee Prima Klasse-schepen met een vernieuwde inrichting, veel meer ruimte en een beter uitzicht. De populaire **Observation Lounge**, een multifunctioneel toevluchtsoord met verschillende ruimtes voor loungen en gezelligheid, zal terug te vinden zijn op Norwegian Prima en Viva op dek 17 met een nog gezelligere, huiselijke sfeer met verschillende nissen, gescheiden door elegante schermen en scheidingswanden. De opgeknapte Observation Lounge is ontworpen om buiten naar binnen te halen met een weids uitzicht en biedt ook telescopen, zodat gasten bij aankomst de aanloophavens beter kunnen zien. **De Humidor Cigar Lounge** zal blijven dienen als NCL's eersteklas sigarenwinkel en sigarenlounge.

Eerder onthulde eet- en drinkgelegenheden op de Norwegian Prima en Norwegian Viva omvatten NCL's allereerste food hall **Indulge Food Hall** met 11 verschillende eetgelegenheden, **Onda by Scarpetta**, **Los Lobos**, **The Local Bar & Grill**, **Vibe Beach Club**, **Waves Pool Bar**, en de **Prima Speedway Bar**. Beide schepen beschikken over een totaal van 35 eet- en loungemogelijkheden voor de gasten.

Voor gerendeerde beelden en video's van de gloednieuwe Norwegian Prima en Norwegian Viva, klik [hier](https://www.ncl.com/fr/en/newsroom).

Voor meer informatie over de bekroonde 17-schepen vloot en wereldwijde routes van het bedrijf, of om een cruise te boeken, kijk dan op [www.ncl.com](https://www.ncl.com/fr/en/).

###

**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 17 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)