

DIE GANZ GROSSE FREIHEIT an Bord der Mein Schiff Flotte

TUI Cruises testet Paket für den grenzenlosen Genuss

Hamburg, 21. Juli 2017. Wenn die Urlaubszeit beginnt, kommen Feinschmecker auf der Mein Schiff Flotte wortwörtlich auf ihre Kosten. TUI Cruises schnürt testweise für die Gäste ausgewählter Reisen an Bord der Mein Schiff 5, aber auch der Mein Schiff 4, ein ganz besonderes Paket: Neben den hochwertigen Speisen und Getränken, die auf der Mein Schiff Flotte bereits im Premium Alles Inklusive Konzept enthalten sind, können die Genießer an Bord mit dem Angebot DIE GANZ GROßE FREIHEIT nun auch aufpreispflichtige Speisen und Getränke, wie zum Beispiel Champagner, Sushi-Kreationen, hochwertiges Fleisch vom Grill genießen. Bei Buchung des Pakets sind alle aufpreispflichtigen Genussleistungen inklusive - ob im Restaurant, an der Bar oder auf der Kabine. Der Preis für die grenzenlosen Gourmet-Freuden variiert je nach Reiselänge: Bei einer einwöchigen Kreuzfahrt kostet das Angebot 298,- Euro pro Person zu haben, bei zehn Tagen 419,- Euro pro Person. Das Paket ist nur kabinenweise buchbar. Der Test für das „DIE GANZ GROSSE FREIHEIT“-Angebot findet aktuell auf allen 10- und 11-tägigen Reisen im westlichen Mittelmeer auf der Mein Schiff 5 bis zum 05. November 2017 statt, sowie auf allen 7-tägigen Kanaren-Kreuzfahrten auf der Mein Schiff 4 beginnend mit der Reise vom 10. September 2017 bis zum 10. Dezember 2017 (Reiseende).

Hanami - By Tim Raue und andere Spezialitätenrestaurants – komplett inklusiv!

Mit der Buchung des „DIE GANZ GROSSE FREIHEIT“-Pakets können Gäste auf ihrer Kreuzfahrt nun auch authentisch fernöstliche Küche mit chinesischen und japanischen Einflüssen im „Hanami – By Tim Raue“ ohne Aufpreis genießen. Küchenchef Tim Raue wurde mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet und erkochte sich 2010 insgesamt 19 Gault&Millau Punkte.

Ebenso in dem Paket inbegriffen sind feinste Grillspezialitäten von verschiedenen Fleischsorten bis hin zu Meeresfrüchten im „Surf & Turf - Steakhouse“. In der offenen Showküche des Restaurants werden nicht nur Rinderfilet und Langustenschwanz, die ausgewiesenen Spezialitäten des Hauses, angeboten - hier können die Gäste auch eine große Auswahl an edlen Fleischsorten genießen: wie zum Beispiel das einzigartige Fleisch des Pommernrindes, aber auch das Fleisch des Iberico-Schweins mit seinem nussigen Aroma.

—
TUI Cruises GmbH
Unternehmenskommunikation
Anckelmannsplatz 1
20537 Hamburg

Tel: +49 40 60001-5270
Fax: +49 40 60001-5103

presse@tuicruises.com
www.tuicruises.com

Abdruck honorarfrei

Das „etwas andere Jaus'n-Frühstück“, alpenländische Tapas, Kaffee und Kuchen am Nachmittag sowie ein deftiges à-la-carte-Angebot im „Schmankerl – Entspannt genießen“ sind nun mit dem Paket (nur auf der Mein Schiff 5) ebenfalls inklusive. Die Klassiker wie „Käsespätzle mit Röstzwiebeln, „Das „Wiener“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren“ sowie „Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus“ können die Gäste jederzeit von 11:00 bis 23:00 Uhr für sich entdecken.

Mit dem Angebot „DIE GANZ GROSSE FREIHEIT“ erwarten die Gäste zudem noch weitere Genussleistungen wie zum Beispiel eine Flasche Begrüßungs-Champagner auf der Kabine, das Gourmet-Frühstück im Hauptrestaurant Atlantik oder auch Wasser und zusätzliche Kaffee kapseln auf der Kabine.

TUI Cruises GmbH
Unternehmenskommunikation
Anckelmannsplatz 1
20537 Hamburg

Tel: +49 40 60001-5270
Fax: +49 40 60001-5103

presse@tuicruises.com
www.tuicruises.com

Abdruck honorarfrei

Hanami - By Tim Raue – jetzt auf allen Neubauten von TUI Cruises

Tim Raue gilt als der Überflieger der deutschen Küchenszene, ist einer von nur zwei deutschen Köchen, die auf der „The World's 50 Best Restaurants“ Liste geführt werden. Tim Raues Restaurant in Berlin belegt dort derzeit Platz 48. Im Juli 2016 eröffnete er das erste „Hanami - By Tim Raue“ auf der Mein Schiff 5, seit Juni 2017 gibt es sein exklusives à-la-Carte-Restaurant nun auf allen vier Neubauten der Wohlfühlflotte, an Bord der Mein Schiff 3 bis Mein Schiff 6. „Mit dem „Hanami - By Tim Raue“ haben wir ein Konzept geschaffen, das für jeden Gast nach dem ersten Löffel verständlich ist“, fasst Tim Raue die Idee hinter seinen Restaurants auf der Mein Schiff Flotte zusammen, „ob „Hanami Ente“, „Japanische Pizza“ oder „Lachs mit Karotte“ – alles, was hier auf den Teller oder ins Glas kommt, ist von hervorragender Qualität. Und das Ganze mit der Idee der Wohlfühlschiffe dahinter: „Der Gast kommt hier so rein, wie er möchte, mit Sneakers und Jeans oder im Anzug.“



Tim Raue im Hanami an Bord der Mein Schiff 6



Tim Raue im Hanami auf der Mein Schiff 6



Hanami Ente im Hanami - By Tim Raue



Japanische Pizza im Hanami - By Tim Raue



Lachs mit Karotte im Hanami - By Tim Raue

TUI Cruises ist ein Gemeinschaftsunternehmen der TUI AG, dem weltweit führenden Touristikonzern und dem global tätigen Kreuzfahrtunternehmen Royal Caribbean Cruises Ltd. Das Unternehmen mit Sitz in Hamburg bietet seit Mai 2009 Urlaub auf dem Meer für den deutschsprachigen Markt an. Die Mein Schiff Flotte von TUI Cruises verfügt mit Indienststellung der Mein Schiff 6 über eine Bettenkapazität von rund 14.000 (Mein Schiff 1: 1.924, Mein Schiff 2: 1.912, Mein Schiff 3 & 4: jeweils 2.506, Mein Schiff 5 & 6: jeweils 2.534). Mit seinem Wohlfühlkonzept richtet sich TUI Cruises vor allem an Gäste, für die Freiraum, Großzügigkeit, Qualität und individueller Service im Mittelpunkt stehen. Im Rahmen des Premium Alles Inklusive-Angebots sind an Bord der Mein Schiff Flotte die meisten Speisen und Getränke, die Nutzung des SPA- & Sport-Bereichs aber auch das vielfältige Unterhaltungsprogramm bereits im Reisepreis enthalten. Und die Wohlfühlflotte wächst weiter: Zwei weitere Neubauten folgen 2018 und 2019 – diese ersetzen die Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2, so dass TUI Cruises dann über eine Flotte von sechs Schiffen mit einer Kapazität von rund 15.800 Betten verfügt. Dabei ist umweltbewusstes unternehmerisches Handeln fest in den Unternehmenswerten von TUI Cruises verankert. Die neuen Schiffe setzen in Sachen Umweltfreundlichkeit neue Standards.

Diese Meldung sowie Bildmaterial finden Sie auch unter

www.tuicruises.com/presse.

Die neuesten Informationen aus unserem Unternehmen bekommen Sie über unsere Social Media-Kanäle.

Website: www.tuicruises.com

Reinschauen! www.tuicruises.com/blog

Fan werden! www.facebook.com/MeinSchiff

Folgen! www.twitter.com/tuicruises

Inspirieren lassen! www.instagram.com/meinschiffofficial

Gesine Müller, +49 40 60001-5514

TUI Cruises GmbH
Unternehmenskommunikation
Anckelmannsplatz 1
20537 Hamburg

Tel: +49 40 60001-5270
Fax: +49 40 60001-5103

presse@tuicruises.com
www.tuicruises.com

Abdruck honorarfrei

TUI Cruises GmbH
Unternehmenskommunikation
Anckelmannsplatz 1
20537 Hamburg

Tel: +49 40 60001-5270
Fax: +49 40 60001-5103

presse@tuicruises.com
www.tuicruises.com

Abdruck honorarfrei