Norwegian Cruise Line, rotta verso l'alta cucina

Partendo dal presupposto che la cucina è uno degli ingredienti del successo di un viaggio o di una vacanza, **Norwegian Cruise Line** ha annunciato che offrirà **maggiore scelta e più flessibilità nei ristoranti inclusi nel prezzo della crociera**. Queste nuove offerte rappresentano un ulteriore sviluppo del **programma NEXT di Norwegian,** che si concentra nel portare “nuovi miglioramenti, esperienze e trasformazioni” in tutta la flotta, con l’obiettivo di elevare ulteriormente l’esperienza degli ospiti basandosi anche sul successo delle due ultime navi della compagnia: la **Norwegian Breakaway e la Norwegian Getaway**. Le novità culinarie includono: l’introduzione di nuovi menu nei ristoranti principali, con una maggiore varietà di proposte e piatti dal tocco contemporaneo; una “Chocoholic Night” una sera durante ogni crociera, con dessert al cioccolato in ogni ristorante; e la possibilità per gli ospiti di effettuare prenotazioni nei ristoranti principali a partire da 90 giorni prima della crociera. “Cenare è un’esperienza essenziale in crociera e un aspetto sul quale i nostri passeggeri ripongono molta importanza,” ha dichiarato **Kevin Sheehan**, Chief Executive Officer di Norwegian Cruise Line. “Vogliamo essere sicuri di superare le aspettative dei nostri ospiti con le delizie culinarie offerte nei nostri ristoranti inclusi nel prezzo della crociera. Questi miglioramenti, che comprendono un’ampia possibilità di scelte, i piatti preferiti dagli ospiti e, ovviamente, anche il cioccolato, stanno raffinando ulteriormente la proposta dei nostri ristoranti inclusi nel prezzo della crociera.” Le nuove formule saranno disponibili dal 31 luglio sulla maggior parte delle navi della flotta e a seguire anche sulle altre.