MSC World Europa, due nuove partnership nel food&beverage

msc-world-europa-with-her-signature-90-degree-plumb-bow-1-ab3e619d

Sono due le nuove partnership che arricchiranno l'offerta di Food & Beverage della prossima ammiraglia MSC World Europa, la nave che verrà battezzata a Doha il 13 novembre.

Lo chef stellato, volto televisivo e autore **Niklas Ekstedt** ha collaborato con MSC Crociere per ideare il menu del ristorante di specialità Chef's Garden Kitchen, incentrato sugli ingredienti naturali e sulla filosofia "dalla fattoria all'oceano". Questo nuovo ristorante sarà caratterizzato dal primo giardino idroponico in mare e gli ospiti potranno vivere un'esperienza unica e coinvolgente con lo chef che realizzerà le straordinarie creazioni di Ekstedt in una cucina a vista sullo sfondo di un panorama sul mare.
Nel frattempo, il pluripremiato mastro birraio **Teo Musso**, che ha creato il birrificio Baladin Farm, ha collaborato con MSC Crociere per creare una gamma personalizzata di birre artigianali firmate MSC le quali saranno prodotte in mare nel microbirrificio a grandezza naturale che si trova all’interno nave. Il birrificio produrrà e servirà la gamma di inedite birre "oceaniche" prodotte con acqua di mare desalinizzata esclusivamente a bordo, offrendo una pils, una bitter e una birra di frumento, da gustare insieme ai classici snack da pub.