



Viel Spaß mit dem Foto-Album:

Rossini



Rossini Restaurant

Reservierung im Rossini Restaurant

Möchten Sie einen besonderen Anlass feiern, egal ob Geburtstag, Verlobung oder Hochzeitstag, oder nur ganz einfach stilvoll und elegant dinieren, dann lassen Sie uns Ihr Gastgeber sein.

Jeden Abend bieten wir zusätzlich zum Gourmet Menü eine **à la carte Speisekarte** an, tauschen hier und da natürlich gerne einen Gang und auch für **Vegetarier** ist stets bestens gesorgt. Eine ausgewogene Weinkarte edler Tropfen, sowie erlesene Spirituosen runden das Angebot für einen gelungenen Abend ab. Reservierungen erbeten täglich ab 17.30 direkt bei uns auf Deck 8 oder 24 Stunden an der Rezeption auf Deck 6 (Tel. 9000).

Unser Chef de Cuisine Oliver Katzer wählt seine Produkte nach hohen Qualitätskriterien aus, denn nur beste Zutaten bilden die Basis für feinste Gerichte. Er arbeitete nach seiner Ausbildung in einigen der besten Hotels in Deutschland und auf Kreuzfahrtschiffen. Unter anderem im Schloßhotel Rettershof, im „Kempinski“ und im „Arabella“. Ebenfalls sammelte er Erfahrungen auf See auf der „MS Deutschland“, „MS Berlin“, „AIDAcara“ und „AIDAblu“.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns an Bord!

Darf es etwas Besonderes sein?

Haben Sie während Ihrer Reise etwas zu feiern? Vielleicht einen Geburtstag, einen Hochzeitstag oder einfach nur so? Egal ob Sekt, Kuchen oder Blumen. Gerne nehmen wir Ihre Partyorder an der Rezeption auf Deck 6 für Ihren speziellen Anlaß entgegen.

Lassen Sie sich verwöhnen...

Änderungen im Menü sind eventuell möglich.



AIDA
DAS CLUBSCHIFF

HEUTE

R O S S I N I R E S T A U R A N T

**In unserem Rossini Restaurant
mit grenzenlosem Blick auf Meer und Mehr
zaubern wir täglich eine neue Welt des guten
Geschmacks.**

**Von wechselnden Menüs mit erlesenen Weinen,
über à la carte, einen liebevollen und persönlichen
Service, Weinprobe und Showkochen.**

**Es gibt viel zu entdecken und genießen.
Kommen Sie mit uns auf die Reise.
Wir freuen uns auf Sie!**



Gioacchino Rossini
(1792 - 1868)

Gioacchino Rossini ist der Inbegriff des kulinarischen Musikers, des musikalischen Gourmet. Vom 14. Lebensjahr an studierte er in Bologna Cello, Klavier und Kontrapunkt. 18-jährig veröffentlichte er die ersten Opern, und mit 21 Jahren begann seine triumphale Laufbahn mit den Stücken „Tancredi“, „Der Barbier von Sevilla“, „Othello“, „Die diebische Elster“ und schließlich „Willhelm Tell“. Es war sein letztes großes Werk, geschrieben in Paris.

Rossini beendete mit 37 Jahren das Komponieren und arrangierte dafür Pasteten, Salate und andere delikate Köstlichkeiten. So wie seine Werke festes Repertoire aller großen Opernhäuser sind, so gehören die ihm zu Ehren benannten Speisen, zum unabdingbaren Bestandteil der Speisekarten renommierter Restaurants. Dabei sind wohl die „Tournedos Rossini“ am berühmtesten. Sie werden in Butter rosa gebraten, mit Gänseleber und Trüffel belegt und mit Madeirasauce überzogen.

Die letzten Jahre seines Lebens verbrachte er in Passy, wo ihn viele Musiker, u.a. Wagner und Sullivan besuchten.



1. Tag

Hamburg

Samstag 25.08.07

„AIDAvita Champagner-Menü“

Gebratene Garnelen mit Serranoschinken
und mariniertem Thai Spargel



Essenz von der Rote Bete mit
Meerrettichnocken



Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel-Buttersauce



Champagner -Sorbet



Medaillon vom Rinderfilet auf Schalottensauce
und Kartoffelgratin



Champagnermousse mit marinierten Beeren

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett
mit Trauben, Feigensenf und in Portwein
mariniertem Stilton

Menü: 24,50 Euro
(inkl. 1 Glas Champagner)

Oder das 3-Gang-Schnuppermenü

Essenz vom Perlhuhn mit Meerrettichnocken



Medaillon vom Rinderfilet auf Schalottensauce
und Kartoffelgratin



Champagnermousse mit marinierten Beeren

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett
mit Trauben, Feigensenf und in Portwein mariniertem
Stilton

Menü: 18,00 Euro



2. Tag

Seetag

Sonntag 26.08.07

„The Magic of AIDA“

Entdecken Sie kulinarische Auszüge aus
unserem AIDA-Kochbuch. Wir präsentieren
Ihnen ein Menü vom exquisiten
Entrée bis zum finalen Dessert.
Restauranteinlass: 18.00 - 18.30

Jakobsmuschel auf Orangen - Couscous



Tatar vom Rinderfilet mit Kaviarrahm



Zitronengras Kokos Suppe



Offene Ravioli von der Languste



Rotbarbe auf Schokoladenrisotto



Gefrorenes vom grünen Apfel und Rosmarin



geschmorte Kalbshaxe auf Selleriepüree



Roulade von der Taube mit Stopfleber



karamellisierter Piccandou auf konfierten Tomaten



Erdbeerconsommé mit Estragon Panna Cotta



Gewürzkirschen mit Polentarahm - Eis

Menü: 28,50 Euro



3. und 4. Tag

Leith & Invergordon

Montag 27.08.07, Dienstag 28.08.2007

„Karneval der Sinne“

Mit viel Sinn für das Besondere schaffen unsere Rossini Köche aus besten Zutaten ein Menü mit raffinierten Kreationen.

Doradenfilet in Balsamico pochiert auf Auberginentatar und Tomatenespuma



Schaumsüppchen vom Safran mit Garnele



„Picatta“ vom Seeteufel auf Ruccolarisotto mit Peperonata



Sorbet von der Valrhona Schokolade



Rinderfiletmedaillon in Portwein mariniert mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelplätzchen



Mille feuille von Mocca - Mascarponecreme mit Ananasragout und Baileys-Parfait

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben, Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü: 24,50 Euro



5. Tag

Lerwick

Mittwoch 29.08.07

„Transeuropa-Express“

Eine Komposition unterschiedlichster Kulturen - Hinaus aus der Heimat, über Spaniens Küsten, bis hin zu den Fjorden Norwegens - Gehen Sie mit uns auf eine Reise durch die Küchen Europas.

Tomatentatar mit Manchego auf Zucchini-carpacchio



Schalottensüppchen



Lachsfilet in der Folie gegart mit zweierlei Paprika Creme Fraiche



Sorbet von der Mango mit Mandel-Espuma



Hirschrückenmedaillon mit weißer Pfeffersauce und Waldpilzschmarren



Orangen - Panna Cotta mit gratinierten Beeren

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben, Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü: 24,50 Euro



6. Tag

Bergen

Donnerstag 30.08.07

„Tour de Gourmet“

Tomatentatar mit Manchego auf Zucchini-carpacchio



Schalottensüppchen



Lachsfilet in der Folie gegart mit zweierlei Paprika Creme Fraiche



Sorbet von der Mango mit Mandel-Espuma



Hirschrückenmedaillon mit weißer Pfeffersauce und Waldpilzschmarren



Orangen - Panna Cotta mit gratinierten Beeren

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben, Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü: 24,50 Euro

Sie lieben die nordische Fischküche? Dann begleiten Sie uns auf eine erlebnisreiche Tour über Bergens Fischmarkt.

Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an landestypischen Köstlichkeiten. Lassen Sie uns gemeinsam mit dem Küchenchef einkaufen und zum Abschluss des Tages ein Gourmet-Dinner im Rossini Restaurant an Bord zelebrieren. Wir werden uns um **08.45 vor dem Rossini Restaurant** treffen



und den Morgen mit einem Spaziergang zum Fischmarkt beginnen. Den Nachmittag haben Sie zu Ihrer freien Verfügung, um die Stadt Bergen und Ihre Schönheiten zu erkunden.

Um 18.30 werden wir uns dann in der AIDA Bar treffen, um den Abend gemeinsam mit einem Glas Champagner zu starten. Das Team des Rossini Restaurants überrascht Sie mit einem Gourmet Menü. Zu buchen ist die Tour de Gourmet im Rossini Restaurant auf Deck 8. Die Teilnahme an der reichhaltigen Tour beträgt 38,00 Euro. Wir bitten Sie rechtzeitig zu reservieren, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Wir freuen uns schon jetzt, diesen Tag mit Ihnen zu verbringen!

Ihr Rossini Team



7. Tag

Seetag

Freitag 31.08.07

„Farewell Dinner“

Unvergessliche Tage gehen zu Ende. Mit einem großen Menü sagen wir Adieu und auf AIDAsehen!

Vitello tonnato mit Languste



Essenz vom Perlhuhn mit Meerrettichnocken



Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel - Buttersauce



Champagner - Sorbet



Kalbsfiletmedaillon mit Champignonkruste
und gratinierten Lauch-Kartoffeln



Tiramisu vom Apfel mit Granny Smith Espuma

oder

Französische Käsespezialitäten vom Brett
mit Trauben, Feigensenf und in Portwein mariniertem Stilton

Menü: 24,50 Euro

ROSSINI

R E S T A U R A N T

Reservierung im Rossini Restaurant

Möchten Sie einen besonderen Anlass feiern, egal ob Geburtstag, Verlobung oder Hochzeitstag, oder nur ganz einfach stilvoll und elegant dinieren - dann lassen Sie uns Ihr Gastgeber sein.

Jeden Abend bieten wir zusätzlich zum Gourmet Menü eine à la carte Speisekarte an, tauschen hier und da natürlich gerne einen Gang und auch für **Vegetarier** ist stets bestens gesorgt. Eine ausgewogene Weinkarte edler Tropfen, sowie erlesene Spirituosen runden das Angebot für einen gelungenen Abend ab. Reservierungen erbeten täglich ab 17.30 direkt bei uns auf Deck 8 oder 24 Stunden an der Rezeption auf Deck 6 (Tel. 9000).



Unsere Weindegustation

Riechen, schmecken und die eigenen Sinne neu entdecken. Am **Sonntag, 26.08.2007** laden wir Sie um 14.00 herzlich zu unserer Weinverkostung ins Rossini Restaurant ein. Bitte reservieren Sie an der Rezeption auf Deck 6 (Tel.9000). Der Kostenbeitrag beträgt 18,00 Euro.



Kochen mit AIDA & Oliver Katzer

An Bord von AIDA reisen Sie auch kulinarisch um die Welt! Den Geschmack ferner Länder präsentiert Ihnen die AIDA Küchen Crew jeden Tag aufs Neue. Zum Beispiel mit frischem Fisch, würzigen Soßen und knackigen Salaten. Jeden Tag erwartet Sie in den Restaurants eine große Auswahl an feinen Speisen.

Am **Freitag, 31.08.07** laden wir Sie ab **11.00** herzlich zum **Showkochen** der ganz besonderen Art in das Rossini Restaurant auf Deck 8 ein, wo ausgewählte Spezialitäten zubereitet und anschließend von Ihnen verkostet werden.

Bei einem Gläschen Sekt oder Wein lässt sich unser Küchenchef des Rossini Restaurants über die Schulter und in die Töpfe schauen und verrät Tipps und Tricks, samt leckeren Rezepten.

Bitte reservieren Sie an der Rezeption auf Deck 6 (Tel.9000). Der Kostenbeitrag inklusive einer hochwertigen AIDA Kochschürze beträgt 29,50 Euro.

Und damit Sie das Essen nicht nur als schöne Erinnerung mit nach Hause nehmen, gibt es das neue AIDA Kochbuch zum Nachmachen und Ausprobieren im AIDA Shop.

Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der Kochkunst!

Hier können Sie Ihr eigenes **Foto-Album** *Pack&Go* erstellen:

packandgo.web.de

