



Viel Spaß mit dem Foto-Album:

Rossini



7. Tag: Barcelona

„Farewell Dinner“ Das Hummer-Festival im Rossini*

Um die Reise und die Erlebnisse abzurunden, solltet ihr auch euren Gaumen so richtig verwöhnen. Lasst die vergangenen Tage bei einem unvergesslichen Menü Revue passieren.

Timbale vom Hummer
und Langostinos auf Spargelsalat



Bisque vom Hummer



Mit Hummer gefüllter Steinbutt
auf mariniertem Babyspinat



Himbeersorbet mit Ziegler



Tranchen vom Kalbsfilet
auf getrüffeltem Kartoffelmousseline
mit Portweinjus



Pina Colada nach Rossini Art



Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

Gourmet Tour Barcelona Genießt mit uns katalanische Spezialitäten!

Kommt mit uns auf einen der schönsten Märkte Europas – zur **La Boqueria in Barcelona!** Hier findet ihr neben einer erlesenen Auswahl an Obst und Gemüse auch ein ausgezeichnetes Angebot spanischer Weine und die besten landestypischen Köstlichkeiten.

Lasst uns gemeinsam mit dem Chef de Cuisine das Menü einkaufen und zum Abschluss des Tages ein Gourmet Dinner im Rossini Restaurant an Bord zelebrieren.

Wir treffen uns um 9.00 vor dem Rossini Restaurant und beginnen den Morgen mit einem kleinen Spaziergang zum Markt La Boqueria in der Nähe der Rambla. Auf dem Markt werden wir auch das eine oder andere probieren und für unser Dinner einkaufen. Den Nachmittag habt ihr dann zur eurer eigenen Verfügung. Um **18.30** treffen wir uns dann in der AIDA Bar, um den Abend gemeinsam mit einem Glas Sekt zu starten.

Das Team des Rossini Restaurants überrascht euch mit einem Gourmet Menü aus den frischen Zutaten vom Markt. Die Teilnahme an der reichhaltigen Tour beträgt **Euro 38,00** und findet am **Donnerstag** statt und ist an der Rezeption, Deck 6, zu buchen.

Wir freuen uns schon jetzt, diesen Tag mit euch zu verbringen!
Euer Rossini Team

* **Reservierungen im Rossini Restaurant:** Am ersten Seetag von **11.00 bis 13.00** und ab **16.00** stehen wir euch für Reservierungen und Fragen direkt vor dem Rossini Restaurant neben der AIDA Bar auf Deck 8 zur Verfügung. Reservierungen für das Rossini über eure gesamte Reise an der Rezeption oder täglich ab 18.00 im Rossini Restaurant. Wir freuen uns auf euch! Die **Einlasszeit ist von 18.30 bis 20.00.** Der Menüpreis beträgt **18,00 Euro.**

10.03. bis 16.03.2006.
Änderungen im Menü vorbehalten.



ROSSINI RESTAURANT

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 a la carte, einen liebevollen Service, Weinprobe und Schokoladengustation.

Es gibt viel zu entdecken und genießen.
Kommt mit uns auf die Reise.
Wir freuen uns auf euch!



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.

www.aida.de



1. Tag: Palma de Mallorca

„Champagner-Menü“* Willkommen an Bord!

Freut euch auf ein Feuerwerk vielseitiger Genüsse.
Die kulinarische Ouvertüre in sieben Akten.

Ein Muss für Gourmets!

**Ihr könnt heute am Anreisetag ab 16.00
direkt im Rossini Restaurant reservieren.**

**Als Aperitif reichen wir: „Bellini“,
frisches Pfirsichpüree mit Champagner**



Humtermousse mit Thaispargel
und Sevruga Kaviar



Rotes Linsensüppchen mit Champagner



Gebratener Wolfsbarsch
in Champagnerschaum



Champagnersorbet



Medaillons vom Kalbsfilet
mit Stopfleberkruste und Calvadosauce



Stracciatella-Joghurtmousse
mit marinierten Beeren



Variation vom französischen Rohmilchkäse
mit Feigensenf



2. Tag: Seetag

„11-Gänge-Verkostungsmenü“*

Fein abgestimmte Köstlichkeiten und vieles mehr.
Wir servieren wir euch ein Menü der Sonderklasse.

11! verschiedene Gaumenkitzler oder
auch Amuse gueule genannt.

Beginn: 18.30

Schwertfisch mit Sojasauce und Sesam



Tatar vom Rinderfilet mit Sevruga Kaviar



Apfelsuppe mit Curry



Waldpilzcanelloni mit Kräuterschaum



Gebratene Lachsforelle auf Balsamicolinsen



Sorbet „Tequilla Sunrise“



Im Ganzen gebratenes Roastbeef
auf grünen Bohnen mit Pfefferjus



Wachtelbrust auf roten Zwiebelconfit



Geschmolzener Brie mit Vanille-Äpfeln



Preisebeersüppchen mit Amarettoschaum



Haselnuss-Aprikosenschnitte mit Baileyseis



3. Tag: La Goulette

„Candle Light Dinner“*

Romantik pur. Gedämpftes Licht und Kerzenschein. Und noch einmal eine Liaison kulinarischer und visueller Höhepunkte! Aus regionalen Spezialitäten werden Gerichte kreiert, die verzaubern.



In Balsamico glacierte Entenstopfleber mit Granny Smith Äpfeln

~~*~*~*

Steinpilzessenz

~~*~*~*

Saté vom Seeteufel auf sautiertem Rettich

~~*~*~*

Kakaosorbet mit Whiskey

~~*~*~*

Tranchen von der Entenbrust mit Confit und gerührter Polenta

~~*~*~*

Champagner Crème Brûlée mit Erdbeeren

~~*~*~*

Variation vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf



4. Tag: Valletta

„Carpe Diem...“ oder „Geniesse den Tag...“*

Mediterrane Lebensgefühle vereint mit lukullischen Genüssen erwarten euch. Ein großes Menü mit den Liebesspeisen des Komponisten.



Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Keta Kaviar

~~*~*~*

Karottenschaum mit Galia-Melone

~~*~*~*

Dorade Royal in Curry gebraten in Zitronengrassauce

~~*~*~*

Ananassorbet mit Chili

~~*~*~*

Gefüllte Perlhuhnbrust in Morchelsauce und glacierte Karotten

~~*~*~*

Schokoladen-Minz Parfait mit Sauerkirschen

~~*~*~*

Variation vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf



3. Tag: La Goulette

„Candle Light Dinner“*

Romantik pur. Gedämpftes Licht und Kerzenschein. Und noch einmal eine Liaison kulinarischer und visueller Höhepunkte! Aus regionalen Spezialitäten werden Gerichte kreiert, die verzaubern.



In Balsamico glacierte Entenstopfleber mit Granny Smith Äpfeln

Pom Pom Pom

Steinpilzessenz

Pom Pom Pom

Saté vom Seeteufel auf sautiertem Rettich

Pom Pom Pom

Kakaosorbet mit Whiskey

Pom Pom Pom

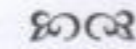
Tranchen von der Entenbrust mit Confit und gerührter Polenta

Pom Pom Pom

Champagner Crème Brûlée mit Erdbeeren

Pom Pom Pom

Variation vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf



4. Tag: Valletta

„Carpe Diem...“ oder „Geniesse den Tag...“*

Mediterrane Lebensgefühle vereint mit lukullischen Genüssen erwarten euch. Ein großes Menü mit den Lieblingspeisen des Komponisten.



Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Keta Kaviar

Pom Pom Pom

Karottenschaum mit Galia-Melone

Pom Pom Pom

Dorade Royal in Curry gebraten in Zitronengrassauce

Pom Pom Pom

Ananassorbet mit Chili

Pom Pom Pom

Gefüllte Perlhuhnbrust in Morchelsauce und glacierte Karotten

Pom Pom Pom

Schokoladen-Minz Parfait mit Sauerkirschen

Pom Pom Pom

Variation vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf



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

packandgo.web.de

