



AIDA Weihnachten auf vier Weltmeeren

Festliches Entertainment, feine kulinarische Genüsse, ein glanzvoll geschmücktes Schiff und als Ausblick das Lichtermeer einer nahen Hafenstadt, das sich im Ozean spiegelt. Was gibt es Schöneres als Weihnachten an Bord von AIDA?

Die fünf Schiffe der AIDA-Flotte besuchen am Heiligabend faszinierende Destinationen: AIDAvita ist im weihnachtlich geschmückten Hafen St. Johns der karibischen Insel Antigua zu Gast. AIDAaura läuft Colón an der karibischen Küste von Panama an, das nah an den berühmten Kanalschleusen liegt. Die Gäste von AIDAbella genießen die festlich beleuchtete Kulisse der Hafenstadt Arrecife auf Lanzarote. Die Reisenden von AIDAcara erleben das Weihnachtsfest in der traditionell mit tausenden Weihnachtssternen geschmückten spanischen Stadt Valencia und AIDAdiva steuert das Königreich Bahrain mit seiner glanzvollen Kulturlandschaft an.

Für stimmungsvolle Atmosphäre an Bord der Flotte sorgen die weihnachtliche Dekoration und ein glanzvoller Weihnachtsbaum. Jeder Gast bekommt ein kleines Festtagspräsent. Im Kids Club besucht der Weihnachtsmann seine kleinen Fans und das AIDA Showensemble sorgt mit einem speziellen Weihnachtsprogramm in winterlich-festlicher Kulisse für Xmas-Stimmung.

Der Weihnachtsabend wird auf den fünf Schiffen der Flotte mit einem vielfältigen Fest-Dinner eingeläutet. Neben den Klassikern wie Gänsebraten und Karpfen bringen die AIDA Chefköche Leckereien wie Wachteln, Rindslende und köstliche weihnachtliche Nachspeisen wie Quarksouffle mit Erdbeerragout auf den Tisch.

Die AIDA Reisen können im Reisebüro, im Internet unter www.aida.de oder im AIDA Service Center unter +49 (0) 381/20 27 07 77 gebucht werden.



Das AIDA Weihnachtsmenü

Wer Weihnachten nicht auf einem Schiff der Kusmundflotte verbringt, kann mit dem anhängenden Rezept ein leckeres AIDA Weihnachtsmenü nachkochen – und auch vor dem heimischen Weihnachtsbaum Clubschiff feeling erleben.

Wachtel im Kartoffelmantel auf Lauch und Pfifferlingen

Zutaten: 4 Wachteln, 2 große Kartoffeln (geschält), Olivenöl, Salz, Pfeffer, 300 g Lauch, 200 g Pfifferlinge, 30 g Butter, 30 g Sahne, Salz, Pfeffer, Rosmarin.

Zubereitung: Wachteln auslösen, Keulen und Brust salzen und pfeffern. Die Kartoffeln längs in hauchdünne Scheiben schneiden, waschen und gut abtrocknen. Wachtelbrust und Keule mit den Kartoffelscheiben zu kleinen Päckchen packen und in Olivenöl braten. Den Lauch waschen und in Salzwasser blanchieren.

Die Pfifferlinge in der Butter sautieren, Lauch und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Lauch-Pfifferlingsgemüse in die Mitte des Tellers geben und die Wachtelpäckchen darauf platzieren.

Quarksouffle mit Erdbeerragout

Zutaten Souffle: 50 g Butter, 150 g Zucker, 160 g Quark mit 40 % Fett (über Nacht auf einem Sieb im Kühlschrank abtropfen lassen), 4 Eigelb, 4 Eiweiß, Mark einer Vanilleschote, Saft einer Zitrone, Minzeblätter.

Zutaten Erdbeerragout: 500 g Erdbeeren, 150 g Puderzucker, 2 cl Grand Manier.

Zubereitung Souffle: Souffleförmchen ausbuttern und mit Zucker bestreuen, Quark, Eigelb, Vanillemark und Zitronensaft verrühren, Eiweiß steif schlagen, Einschnee vorsichtig und die Masse heben und damit die Förmchen füllen. Danach in ein flaches Gefäß mit ca. 1 cm Wasser stellen und 12 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

Zubereitung Erdbeerragout: 2/3 der Erdbeeren klein würfeln, 1/3 Erdbeeren mixen und mit Grand Manier und Zucker abschmecken.

Anrichten: Souffleförmchen auf einen Teller stürzen, Erdbeerragout dazugeben und mit Minzeblättchen garnieren.

Rostock, 22. Dezember 2008