

A Moët & Chandon Michelin-csillagos séfje állította össze az Emirates új menüsorát

Az Emirates Business osztályán utazók 18 új ételt kóstolhatnak, amelyeket a Moët & Chandon válogatott pezsgőivel párosítottak. Az új fogásokat nem akárhik állították össze: Jean-Michel Bardet, a Moët & Chandon Michelin-csillagos séfje, valamint Doxis Bekris, az Emirates kulináris koncepcióinak megalkotója közösen dolgoztak a menüsoron több mint egy éven át.

A fedélzeti menü, amelynek megalkotásakor figyelembe vették a magaslati tálalás kihívásait is, igazi fine dining varázslat, amelyben a tenger gyümölcseitől a vegetáriánus különlegességekig mindenki talál kedvére valót – természetesen mindegyikhez gondosan kiválasztott Moët pezsgő társul.

Például a zöld dinnyével és pirított mandulával tálalt, gyengéden posírozott fésűkagylót a Moët & Chandon Grand Vintage 2016 pezsgő teszi teljessé. A vegán utasok sem maradnak ki az élményből: a citromlével és szójaszósszal marinált tofuhoz citromos zselé, spárga és kesudiókrém társul, amit a Moët Brut Impérial egészít ki.

A főételek közül különösen figyelemre méltó a rozéra sült kacsra raz el hanout-fűszerezésű kuskusz jus-sal és cseresznye-paradicsommal, amelyhez a Rosé Impérial ad pikáns lezárást. A tenger gyümölcsei kedvelői a sült chilei tengeri sügért választhatják articsókapürével és citromfűes szósszal, a klasszikus ünnepi ízekre vágyóknak pedig a zsályás jus-sal kísért sült pulyka kínál komfortételeket újraértelmezve.

Az Emirates és a Moët & Chandon több mint három évtizedes partnersége során most először kifejezetten úgy alkották meg a menüsört, hogy a pezsgők aromavilágához tökéletesen passzoljanak az ételek. A cél nem a hivatkozás volt, hanem az, hogy a fedélzeti étkezés is egy emlékezetes élménnyé váljon.

Az utasok a repülés előtt online is megnézhetik, mely fogások érhetők el az adott járaton, a különleges párosításokat pedig külön jelölik az étlapon.

Az Emirates a világ egyetlen légitársasága, amelynek kizárólagos joga van a Dom Pérignon Vintage 2015 és Rosé 2009 pezsgők felszolgálására a fedélzeten. A First és Business osztályon ingyenesen, a Prémium Turista- és Turistaosztályon pedig vásárolhatóak a buborékos italok, köztük az új menühöz társított Moët & Chandon tételek. A séfek nemcsak az ízekre figyeltek, hanem arra is, hogyan lehet egy Michelin-szintű ételt több ezer méter magasságban is kiváló minőségben tálalni. A Dubaj és Champagne közti együttműködés során az ételek tökéletesíthetőségét, előkészíthetőségét és a légiutas-kísérők általi felszolgálatát is aprólékosan megtervezték.

Sajtókapcsolat:

- Nagy Luca
- FLOW PR
- nagy.luca@flowpr.hu



© Emirates Group

Eredeti tartalom: Emirates Group

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=22118>