



UNE GASTRONOMIE SIGNÉE

Au cours de vos vacances, vous aimerez nos délicieux et innovants menus, dans différentes ambiances. De côté décontracté au bord de la piscine, au plus formel dîner notre restaurant classique, nos équipages orchestreront un véritable moment inoubliable. Supervisé par le Maître-Chef Rudi Sodamin, notre personnel culinaire crée pour vous les plats Signature de Holland America avec les ingrédients les plus frais, les poissons et les viandes de la meilleure qualité. Nos sommeliers expérimentés sont les meilleurs pour vous conseiller le meilleur choix en fonction des différents plats. Que vous préfériez vous relaxer dans l'atmosphère du Lido, dans l'élégance du Pinnacle Grill ou bien dîner à deux sur votre balcon privé, le choix est toujours vôtre.

Programme "As You Wish™ dining"

Qu'il s'agisse d'un repas à cinq plats ou d'un dîner rapide et décontracté pour deux, notre Programme "As You Wish™ dining" vous laisse choisir le lieu et le style qui vous convient.

Notre élégant Restaurant principal

- Restaurant luxueux, décoré avec des antiquités et des oeuvres d'art
- Une porcelaine Rosenthal et du linge de table blanc
- Des menus à cinq plats proposant des préparations classiques, une cuisine inspirée de vos escales, et même des plats végétariens.
- Un choix entre les services traditionnels de restauration (heure et table fixes) ou bien en horaires flexibles à votre convenance (pas d'heure et de table fixes).

L'Expérience Pinnacle Grill

- Intimiste, et menus présentant des viandes et des poissons
- Luxueuse décoration, incluant porcelaine Bvlgari®, Couverts Riedel® et linge de table Frette®
- Carte de Vins complète avec une sélection souvent récompensée.

Nos autres délicieuses façons de se restaurer

- Spécialités préparées à la commande dans notre Restaurant Lido, pour le petit déjeuner et le déjeuner
- Plats préparés à la commande et service à la table pour les dîners au Restaurant Lido
- Service en cabine gratuit, 24h/24
- Terrasse Grill sur le pont
- Snacks de fin de soirée; Desserts Extravaganza au Chocolat
- Explorations Café proposant pâtisseries, et espresso
- Thé de l'Après-Midi quotidien, et une fois par croisière, un Thé Élégant "Royal Dutch".

A master staff and crew

- Des menus créés sous la direction du Maître-Chef Rudi Sodamin
- Des Chefs membres de la prestigieuse Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs



Les Touches "Signature"

- Bar à Crème Glacée
- Hors d'oeuvres chaud durant les heures d'apéritif.

En complément des services de restauration standard, nous proposons sur demande une restauration adaptée aux besoins alimentaires spécifiques tels que végétarien, sans gluten, sans sel, ou Casher. Les hôtes doivent en faire la demande au moment de la réservation et au plus tard 60 jours avant la date d'embarquement.

Le Programme "As You Wish™ dining" est disponible sur l'ensemble de la flotte 5* Holland America Line.

Quelques détails complémentaires pages suivantes, sur les différentes options de restauration proposées à bord de tous les navires Holland America Line.



UNE GASTRONOMIE SIGNÉE

Le Pinnacle Grill

Le Pinnacle Grill offre un niveau d'élégance sophistiquée jamais atteinte à bord d'un navire. Superbement décoré et présentant une porcelaine Bvlgari® china, des couverts Riedel et du ligne de table Frette®, il offre un cadre parfait pour un romantique dîner à deux ou un événement spécial entre amis. Des menus créatifs et innovants, conçus à partir d'ingrédients régionaux de la plus grande qualité, ne manqueront pas de ravir les palais les plus exigeants. Pour cette expérience 5* exquise, les hôtes paient un supplément modeste. Les adultes paient 20\$ par personne pour le dîner, et 10\$ pour le déjeuner. Pour les enfants de moins de 12 ans, aucun supplément n'est demandé. Les Adolescents de 12 à 17 ans guests bénéficient d'une réduction de 50%. Le Pinnacle Grill est uniquement accessible sur réservation au déjeuner et au dîner. Il est possible d'effectuer une pré réservation du Pinnacle Grill au moment de la réservation de la croisière. A l'embarquement, il est alors demandé de confirmer l'heure exacte et la date directement auprès du Pinnacle Grill.

Le Restaurant Lido

Situé au centre du Pont Lido, notre Restaurant Lido propose une sélection de plats extensive dans un cadre décontracté, un service impeccable assuré par un personnel attentif. Petit déjeuners abondants, jus d'orange fraîchement pressé, omelettes préparées à la commande, pancakes, fruits frais, céréales et yaourts. Pour le déjeuner, une cuisine autour du monde vous attend : asiatique, suchi, pizza, pâtes, sandwiches, plats variés et un vaste bar à salade. Enfin, au dîner, le Restaurant Lido vous propose un service à la place et des plats aussi bien des menus du Lido que du Restaurant Principal. Dînez à l'intérieur ou bien au grand air sur le pont.

Le Restaurant Canaletto

Nommé d'après le célèbre artiste vénitien du 18ème siècle, le Restaurant Canaletto, adjacent au Restaurant Lido, propose des plats italiens classiques avec un service à la table, pour le dîner seulement. Tout d'abord proposé sur le ms Eurodam, premier navire de la Classe Signature, ce restaurant populaire est désormais disponible sur les Oosterdam, Veendam, Amsterdam et Noordam, et très bientôt sur les navires suivants :

- ms Rotterdam – Déc. 2009
- ms Ryndam – Fév. 2010
- ms Statendam – Avr. 2010

Terrace Grill

Situé à l'extérieur sur le Pont Lido, le Terrace Grill est un buffet mobile proposant pizza, nachos, hamburgers et hot-dogs et bien plus encore. Qu'il s'agisse d'une croisière sous les tropiques ou d'apprécier une destination plus fraîche sous notre dôme rétractable (sauf le ms Prinsendam), vous apprécierez un déjeuner décontracté au bord de la piscine au Terrace Grill.

Restaurant Tamarind

Exclusivement à bord du ms Eurodam, le nouveau Restaurant Tamarind propose d'exceptionnelles saveurs pan-asiatiques. Situé sur le pont le plus élevé, les 144 places de ce restaurant offrent des vues étonnantes de chaque côté du navire. Cuisine à la vapeur, plats classiques, boulettes de poulet ou de porc, légumes de printemps et plus encore vous attendent pour le déjeuner.

Pour le dîner, les hôtes ont le choix entre commander une variété de plats inspirés de la cuisine asiatique, ou d'apprécier un Rijsttafel, une adaptation hollandaise d'un dîner traditionnel indonésien. Ce dernier consiste en du riz accompagné de plus d'une douzaine de plats, souvent épicés, servis dans de petites assiettes. Rijsttafel au Tamarind inclut notamment des légumes satay cuits à la vapeur, des petits légumes aigre-doux au vinaigre, de la volaille braisée, de l'agneau ou encore des fruits de mer cuits à la vapeur dans des feuilles de banane. Cette expérience culinaire traditionnelle indo-hollandaise est exclusivement disponible à bord du ms Eurodam, et en 2010, à bord du tout nouveau ms Nieuw Amsterdam.

Supplément par personne au Tamarind : \$15.00 par personne.

Supplément par personne pour le Dîner Rijsttafel : \$20.00

Le déjeuner au Tamarind est gratuit.