



AIDA Osterspecials: Urlaubsvergnügen zu den Festtagen

Kurzentschlossene, die das Osterwochenende nicht daheim verbringen möchten, finden auf den AIDA Schiffen noch einen Platz für ihren Festtagsurlaub. AIDAaura und AIDAvita bereisen auf den Transatlantik-Routen die schönsten Ziele zwischen Karibik und Mittelmeer und AIDAdiva begleitet Gäste auf eine Reise zu den Schätzen im Orient.

Auf beiden Transatlantik-Kreuzfahrten mit AIDAaura und AIDAvita gilt das Motto: Der Weg ist das Ziel, denn die Routen bieten viele entspannte Tage auf See. Die Kreuzfahrer können sich nach Herzenslust verwöhnen und unterhalten lassen – mit Wellness- und Fitness-Programmen, Auftritten des AIDA Show Ensembles, Edutainment-Kursen sowie vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten.

AIDAaura bietet die beliebte Atlantik-Passage auf der Route Transatlantik 4 vom 27. März bis 11. April 2010 ab La Romana/Dominikanische Republik an. Nach einem Seetag führt die 15-tägige Reise zunächst nach St.Lucia, Grenada und Barbados. Die Atlantik-Überquerung dauert sechs Tage – bevor AIDAaura Madeira erreicht. Von hier aus geht es weiter nach Cádiz und Palma de Mallorca.

Die gleiche Route bereist AIDAvita vom 3. bis 18. April 2010. Die beiden 15-tägigen Transatlantikkreisen sind ab 1.099 Euro pro Person buchbar.

Prachtvolle Bauwerke, elegante Einkaufszentren und traumhafte Strände erwarten Gäste, die mit AIDAdiva vom 2. bis 9. April 2010 die Arabischen Emirate bereisen. Die Reise beginnt in der Stadt der Superlative, Dubai. Anschließend lockt das Sultanat Oman mit turbulentem orientalischen Treiben, spektakulären Fels- und Wüstenlandschaften und einer beeindruckenden Unterwasserwelt. Es folgen zwei Tage in Abu Dhabi, bevor AIDAdiva wieder in Dubai festmacht. Die 7-tägige Reise ist ab 779 Euro* pro Person buchbar.

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.

* AIDA VARIO Preis bei 2er-Belegung (Innenkabine), limitiertes Kontingent, inkl. 5 Euro Treibstoffzuschlag p. P. (ab 16 Jahre) und Tag



Das AIDA Oster-Rezept

Wer die Ostertage nicht auf einem AIDA Kreuzfahrtschiff verbringt, kann mit dem anhängenden Rezept ein AIDA Festtagsgericht ganz einfach nachkochen.

Lammfilet unter Olivenkruste

Zutaten: 4 Lammrückenfilets, 100 g Butter, 1 Eigelb, 30 g Weißbrotbrösel, 50 g schwarze und grüne Oliven, entsteint und fein gehackt, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Das Fleisch trocken tupfen und beiseite stellen. Die Butter schaumig rühren und das Eigelb untermischen. Dann die Brösel, Oliven sowie die Petersilie untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 90 Grad vorheizen. Das Fleisch salzen, pfeffern und einer ofenfesten Pfanne kurz anbraten, dann im Ofen etwa 20 Minuten rosa garen und herausnehmen. Anschließend den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Die Olivenmasse auf den Filets verteilen und diese unter dem vorgeheizten Grill kurz überbacken.

Anrichten: Die Lammrückenfilets in Scheiben schneiden und mit Lammjus auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilagen eignen sich Kartoffelgratin und grüne Bohnen.

Noch mehr Rezepte zum Nachkochen gibt es ab sofort auch in der AIDA Online Community auf www.aida-weblounge.de. Hier bloggen neben den AIDA Kapitänen ab sofort auch die Chefköche der Kussmundflotte. Auftakt macht der AIDA Gourmet Koch Günther Kroack. In seinen Blogbeiträgen nimmt er die Leser mit auf kulinarische Entdeckungsreise rund um den Erdball und präsentiert internationale Köstlichkeiten und beliebte Rezepte aus der AIDA Schlemmerküche.

Rostock, 22. März 2010