



Für Kurzentschlossene: Weihnachtsreisen mit AIDA

Den winterlichen Temperaturen trotzen und die Festtage einmal nicht unter dem heimischen Tannenbaum, sondern unter Palmen verbringen: Mit AIDA können sich Urlaubshungrige diesen Traum verwirklichen. Denn auf den Weihnachtsreisen mit AIDAdiva, AIDAcara und AIDAblu warten noch ein paar freie Plätze auf Gäste!

AIDAdiva verbindet vom 23. bis 30. Dezember 2010 die Reize des Orients. Von den prachtvollen Bauwerken, eleganten Einkaufszentren und traumhaften Stränden der Megacity Dubai geht es zu den spektakulären Fels- und Wüstenlandschaften im Sultanat Oman. In Abu Dhabi lohnt sich ein Abstecher in die Wüste Al Khatim. Hier gibt es die mit 300 Metern höchsten Sanddünen der Welt. Am 24. und 25. Dezember breitet sich an Bord von AIDAdiva Weihnachtsstimmung aus. Die Gäste werden an den Festtagen mit besonderen kulinarischen und musikalischen Genüssen überrascht. Start und Ziel der 7-tägigen Reise ist Dubai. AIDAdiva bleibt gleich zweimal über Nacht in dieser faszinierenden Stadt. Die Reise ist ab 699 Euro pro Person buchbar.

Gäste, die Weihnachten und das Neujahrsfest in der Sonne verbringen möchten, reisen mit AIDAcara 14 Tage zu den schönsten Zielen in Südamerika. Die Kreuzfahrt startet am 19. Dezember in Santos in Brasilien in Richtung Rio de Janeiro. Hier verbringen die Gäste anderthalb Tage um die pure Lebensfreude dieser wunderbaren Stadt zu erfahren. Von dort geht die Reise weiter zu dem berühmten Fischerdorf Armação dos Búzios, mit eleganten Boutiquen und vielen Buchten zum Baden. Die weißen Strände laden die Gäste entlang der ganzen Route zum Schwimmen, Surfen oder Tauchen ein. Naturliebhaber können darüber hinaus exotische Tropenlandschaften und Naturreservate besuchen. An den Weihnachtsfeiertagen macht AIDAcara in Itajaí halt. Für Gäste, die sich an Weihnachten eine heimatliche Atmosphäre wünschen, der perfekte Ort, denn im Städtchen Blumenau gibt es neben Schwarzwälder Kirschtorte auch die typische Fachwerkarchitektur. Nach einem entspannten Tag auf See geht es weiter nach Uruguay und Argentinien. Am Silvestertag liegt AIDAcara im Hafen von Punta del Este. Nach einer glanzvollen Silvesternacht an Bord und einem Neujahrstag in Punta del Este, läuft das Schiff am 02. Januar in den Hafen von Buenos Aires ein. Die 14-tägige Reise mit AIDAcara ist ab 899 Euro pro Person buchbar.

Ein ganz besonderes Weihnachtsfest verbringen Gäste an Bord von AIDAblu auf den Kanaren. Die Kreuzfahrt beginnt am 18. Dezember auf Teneriffa, von wo es direkt weiter nach Madeira geht. Hier freuen sich nicht nur Teeliebhaber auf die Teatime im Reid's Palace sondern auch Naturfreunde, die die blühenden Gärten besuchen. Nach einem Abstecher nach La Palma, mit seinen beeindruckenden Vulkanen, geht es weiter nach Gran Canaria. Die Insel bietet für Sonnenanbeter und Kulturinteressierte vielfältige Ausflugsziele, von Maspalomas über die Höhlen von Guayadeque bis hin zu Shoppingtouren in der Inselhauptstadt Las Palmas ist alles möglich. Die Reise führt die Gäste weiter nach Fuerteventura und Lanzarote. Der Weihnachtsabend wird dann auf See mit weihnachtlicher Dekoration und glanzvollem Weihnachtsbaum verbracht. Am nächsten Morgen läuft AIDAblu wieder im Hafen von Teneriffa ein. Die Reise ist ab 629 Euro pro Person buchbar.

Pressemitteilung



Festliche Tage und besinnliche Momente stehen bei AIDA an Weihnachten an erster Stelle. An kaum einem Ort kann man die Weihnachtstage so schön erleben wie an Bord von AIDAdiva, AIDAcara oder AIDAblu. Auf den weihnachtlich dekorierten Schiffen besucht der Weihnachtsmann seine kleinen Fans im Kids Club und das AIDA Showensemble sorgt mit einem speziellen Weihnachtsprogramm in winterlich-festlicher Kulisse für Festtagsstimmung.

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 Weihnachtsrezept

Wer Weihnachten nicht auf einem AIDA Kreuzfahrtschiff verbringt, kann mit dem anhängenden Rezept ein leckeres AIDA Weihnachtsdessert nachkochen.

Gewürzkirschen mit Polentarahm-Eis

Zutaten: Für vier Portionen: 200 g frische Süßkirschen, 40 g Zucker, 100 ml roter Portwein, 100 ml Rotwein, 200 ml süßer Kirschsafte, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, 1 Kapsel Sternanis, 1 Lorbeerblatt, 1 Vanilleschote (längs halbiert), 10g Speisestärke (mit wenig Kirschsafte angerührt)

Für das Polentarahm-Eis: ¼ l Milch, 250 g Sahne, 100 g Zucker, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote, 60 g feiner Polentagrieß (Maisgrieß), 6 Eigelbe, 1 Msp. gemahlener Zimt

Für das Karamellgitter: 50 g Zucker

Außerdem: Dauerbackfolie oder Backpapier, Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitung: Die Kirschen waschen, vom Stiel befreien, entsteinen und halbieren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Port- und Rotwein ablöschen. Kirschsafte und Gewürze zufügen und alles auf etwa ein Drittel einkochen. Mit der Stärke binden, alles 5 Minuten köcheln, dann den Würzsud noch heiß durch ein Sieb über die Kirschen gießen. Mit Kirschwasser verfeinern und die Kirschen abkühlen lassen. Für das Eis Milch, Sahne, 60 g Zucker und die Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen und das Mark in die Milch zurückstreifen. Den Polentagrieß einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Polentamischung zufügen und rühren, bis die Creme leicht andickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Mit Zimt würzen und die Creme im Rührgerät oder auf Eis kaltrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und cremig frieren. Für das Karamellgitter den Zucker hellbraun karamellisieren und mit Hilfe einer Gabel gitternetzartig auf Dauerbackfolie dünne Linien aus Karamell ziehen. Abkühlen und fest werden lassen, dann das Karamellgitter vorsichtig ablösen. Die Gewürzkirschen mit etwas Sauce in Schächchen füllen und jeweils eine Nocke Polentarahm-Eis darauf setzen, mit Karamellgitter und Minze garnieren und servieren.

Rostock, 19. November 2010

Herausgeber:
AIDA Cruises
Am Strande 3d | 18055 Rostock
Tel.: +49 (0) 381 / 444-0
Fax: + 49 (0) 381 / 444-88 88
www.aida.de

Pressestelle:
Markus Wohsmann
Director Communication
Tel.: +49 (0) 381 / 444-80 20
Fax: + 49 (0) 381 / 444-80 25
presse@aida.de