



DESIGNAN A FENOMENO CULINARIO INTERNACIONAL COMO CHEF DE RESTAURANTE ORIGINAL DEL *OASIS OF THE SEAS*

Talento de nueva promoción concreta una experiencia gastronómica única en 150 Central Park

MIAMI – Mientras que otras líneas de cruceros reclutan chefs de trayectoria extensa y reconocida, Royal Caribbean International, una vez más, buscó la innovación al seleccionar a una notable y floreciente chef de cuisine para 150 Central Park, restaurante original ubicado en la barriada Central Park. Keriann Von Raesfeld, chef laureada de fama internacional, está al frente del restaurante del que más se habla a bordo del barco de cruceros más grande y revolucionario del mundo. Luego de una búsqueda mundial del talento de nueva promoción más destacado, Royal Caribbean descubrió a Von Raesfeld en el Congreso de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs (World Association of Chefs Societies, WACS) que se llevó a cabo el 2008 en Dubai. El talento extraordinario de Von Raesfeld la ha hecho merecedora de elogios de alto nivel, incluyendo ser la primera estadounidense, y la primera mujer en ser ganadora de la distinción “Mejor Cocinera Joven del Mundo en el Congreso de WACS en el 2008. Además, estuvo al frente del Equipo de los Estados Unidos que ganó por primera vez la primera medalla de oro en la Competencia Scotthot de Escocia, y formó parte del Equipo Regional de los Estados Unidos que ganó la primera medalla de oro en la historia de las Olimpiadas Culinarias realizadas en Alemania.

Von Raesfeld, que a la edad de 23 años le otorga un nuevo significado a la frase “talento joven y fresco”, ha logrado el objetivo que se proponen todos los chefs en sus vidas: administrar un restaurante propio, dirigiendo a un equipo de los mejores chefs del sector. Como *chef de cuisine*, Von Raesfeld ocupa un lugar prominente en 150 Central Park, presente en cada aspecto del distintivo restaurante, desde las operaciones cotidianas de la cocina y la experiencia culinaria, hasta la interacción con los huéspedes cada noche.

“El increíble talento y la visión innovadora de Keriann Von Raesfeld en 150 Central Park es el componente idóneo dentro de la constelación de ofertas culinarias a bordo del *Oasis of the Seas*” aseguró Frank Weber, Vicepresidente de Operaciones de Comidas y Bebidas de Royal Caribbean International. “Keriann encarna la cultura de innovación de Royal Caribbean. En vez de asociarnos con un chef-celebridad tradicional para darle nombre a nuestro restaurante distintivo, encontramos una que es una auténtica estrella por naturaleza, quien enfocará toda su atención en hacer que la experiencia del 150 Central Park sea estelar. Royal Caribbean encontró en Keriann una joya auténtica y oculta”.

(continúa)

El moderno método epicúreo de Von Raesfeld, basado en el entrenamiento formal del Instituto Culinario Profesional, y refinado continuamente en varias competencias internacionales, se fundamenta en la cocina familiar, materializada en formas únicas y originales. El estilo distintivo pone en marcha un juego de temperaturas y texturas para crear platos como el gazpacho “picante”, y un plato principal a base de bistec Kobe, servido con “tocineta” de *shitake*, y puré de raíz de apio. Otras presentaciones originales incluyen la aclamada *banana split* de Von Raesfeld, que requiere un día y medio de preparación.

“Royal Caribbean me ha dado la oportunidad de mi vida”, expresó la Chef Keriann Von Raesfeld. “Mi experiencia en competencias culinarias internacionales – donde las restricciones de tiempo y alimentos son inherentes – es una enorme ventaja en mi preparación para lo que será uno de los mejores restaurantes a bordo de un barco. 150 Central Park será un restaurante refinado y atractivo, ofreciendo una atención extrema a los detalles, desde la vajilla y la cristalería, a nuestros sorprendentes empleados y sumilleres”.

Como colofón de la experiencia gastronómica del 150 Central Park está el programa de vinos más dinámico de todos los restaurantes de Royal Caribbean. La poblada lista de vinos, creada por el Maestro Sumiller John Blazon, cuenta con recomendaciones de vinos en coordinación con el menú de la noche, y presentadas en tres “niveles de degustación” en dependencia del precio de las botellas. Los huéspedes pueden apreciar la amplia colección del barco en una atractiva bodega visible desde el interior del restaurante.

La decoración de 150 Central Park, ubicada en los terrenos exuberantes y tropicales de la barriada al aire libre Central Park del barco, acoge orgánicos tonos tierra, textiles únicos y accesorios creados en el espíritu de las cuatro estaciones de la naturaleza. Inspirado en la sencilla elegancia de los restaurantes modernos de Chicago, Nueva York y Los Angeles, cada detalle del 150 Central Park está dedicado a perfeccionar el ambiente culinario, desde los manteles hasta los uniformes del personal. El restaurante cuenta con dos menús por itinerario, cada uno de los cuales ofrece una opción de seis y ocho platos, y está abierto para la cena desde las 6:00 p.m. a 10:00 p.m., con un cargo consumo mínimo de \$35.

El *Oasis of the Seas* es el crucero más grande y revolucionario del mundo. Esta maravilla arquitectónica marítima cuenta con 16 cubiertas, un tonelaje bruto registrado (GRT) de 225,282 toneladas, capacidad para 5,400 pasajeros en habitaciones dobles, y 2,700 habitaciones. El *Oasis of the Seas* es el primer barco de la línea de cruceros que materializa el nuevo concepto de barriada con siete áreas temáticas distintivas: Central Park, Boardwalk, Royal Promenade, la Zona Deportiva y de Piscinas, el Spa y Centro de Acondicionamiento Físico Vitality at Sea, Entertainment Place y Youth Zone. El barco zarpará desde su

puerto sede de Port Everglades en Fort Lauderdale, Florida. Para obtener información adicional, visite el sitio Web www.oasisoftheseas.com.

[Royal Caribbean International](http://www.royalcaribbean.com) es una marca global de cruceros con 21 barcos en servicio y uno en construcción. La línea también ofrece cruceros combinados con cruisetours únicos en Alaska, Canadá, Dubai, Europa, Australia y Nueva Zelanda. Para obtener más información o para hacer reservaciones, llame a su agente de viajes, visite el sitio Web www.royalcaribbean.com/español. Los profesionales de viajes deben visitar el sitio Web www.cruisingpower.com.

#

Contactos:

Rebecca Barba
Gerente, Mercadotecnia Global y Comunicaciones
rbarba@rccl.com
305 982-4944

María Torres
Ejecutiva Principal de Cuentas
Mercadotecnia Global y Comunicaciones
mariatorres@rccl.com
305 539-6065