

Een week aan boord van Allura

Bereid jouw klanten voor op een buitengewone ervaring aan boord van de Allura, het nieuwste luxeschip van Oceania Cruises dat in juli 2025 haar maiden voyage maakt. In deze exclusieve zesdaagse reis ontdekken zij betoverende bestemmingen zoals Triëst, Dubrovnik en Athene, terwijl ze genieten van culinaire verfijning, ongeëvenaarde service en een breed scala aan verrijkende activiteiten. We geven je alvast een inkijk in de mogelijkheden.

18/07 – TRIËST, ITALIË

Bij aankomst genieten jouw klanten van **prioritaire bagageafhandeling** in hun luxueuze **Penthouse Suite**, waar de butler hen wijst op het **Your World Included™** concept, dat onbeperkte WiFi, gratis dineren in alle specialiteitenrestaurants, frisdranken, 24/7 roomservice, dranken zoals sappen en speciale koffies, gratis wasservice en fooien omvat.

Op het **Pool Deck** ontspannen ze met een Negroni of Bellini, gevolgd door een klassieke **Afternoon Tea** in **Horizons** met scones en macarons, omlijst door pianomuziek.

's Avonds start de ervaring in **Martinis** met een champagnecocktail, gevolgd door een diner in **Jacques** met Franse delicatessen zoals coq au vin en crêpe Suzette. Later genieten ze van een Broadway-waardige voorstelling in de **Allura Lounge** en sluiten de avond af met een digestief in de **Founders Bar**. Bij terugkeer in de suite wacht een perfect opgemaakt **Tranquility Bed**.



19/07 – RIJEKA, KROATIË

Na een ontspannen ontbijt op hun **Penthouse Balcony** begint de dag met een fotografieworkshop in het **LYNC Digital Center**. Vervolgens verkennen jouw klanten de historische havenstad met zijn levendige markten en de imposante Trsat Burcht.

Terug aan boord genieten ze in de **Grand Dining Room** van een ruime keuze aan internationale gerechten. In de namiddag volgt een seminar over voeding en welzijn in het **Aquamar Spa + Vitality Center** en nemen ze deel aan een gratis fitness sessie.

's Avonds start de beleving met een verfijnde cocktail in de **Grand Lounge**, gevolgd door een diner in **Polo Grill** met perfect gegrilde USDA Prime Filet Mignon of Maine-kreeft, vergezeld door een robuuste Cabernet Sauvignon.

De avond eindigt in **Horizons**, waar ze genieten van livemuziek en ontspannen met een zorgvuldig geselecteerde whisky of Manhattan cocktail.

20/07 – RAVENNA, ITALIË

Een smakelijk ontbijt bij **Terrace Café**, met een op bestelling gemaakte omelet, versgebakken kaneelbroodje, vers sinaasappelsap en een cappuccino, vormt de perfecte voorbereiding op een dag vol ontdekkingen.

In Ravenna bewonderen ze de wereldberoemde Byzantijnse mozaïeken in de Basiliek van San Vitale, gevolgd door een espresso en cannoli op een sfeervol terras.

In de namiddag laten ze hun creativiteit spreken in de **Artist Loft**, waar ze onder begeleiding van een expert-kunstenaar een sculptuur maken, geïnspireerd op de mozaïeken van Ravenna. Een zoete pauze volgt in **The Crêperie** met Franse crêpes of Brusselse wafels met Italiaanse ijscoupes.

Na een dag vol ontdekkingen kiezen ze voor een ontspannen maar verfijnde avond bij **The Pizzeria aan Waves Grill**. Terwijl de zon langzaam aan de horizon zakt, genieten ze in de openlucht van versbereide pizza's, geurige focaccia en knapperige salades.

**21/07 – DUBROVNIK, KROATIË**

Een voedzaam ontbijt in **Aquamar Kitchen**, met een smoothiebowl, groene detoxsap en avocado-toast, zorgt voor een energieke start. Vervolgens varen jouw klanten naar **Lokrum Island** voor een **Wellness Tour** die bestaat uit een yoga-sessie onder eeuwenoude olijfbomen, omringd door kabbelend water en een zachte zeebries.

De lunch volgt in het idyllische Lacroma Restaurant op Lokrum Island, met gegrilde zeebaars, quinoa-salade en een glas Kroatische witte wijn.

Bij zonsondergang genieten ze in **Horizons** van een Lavender Spritz of Negroni met panoramisch uitzicht over de stad. Het diner in **Red Ginger** biedt een verfijnde Pan-Aziatische ervaring met sushi, Wagyu Tataki en miso-geglazuurde zeebaars, begeleid door een Saké Flight.

De avond eindigt stijlvol in **Martinis**, waar ze onder zachte jazztonen nippen van een klassieke Vesper Martini.

22/07 – KOTOR, MONTENEGRO

Een heerlijke ochtend begint met een dubbele espresso en een luchtige cornetto bij **Baristas**, terwijl jouw klanten uitkijken over de majestueuze baai van Kotor. Vervolgens sluiten ze aan bij de **Go Local Tour**. Daar ontdekken ze op een familieboerderij op de Lustica Peninsula de kunst van **olijfproductie** en proeven ze extra vierge olijfolie met versgebakken brood en lokale kazen.

Terug in Kotor lunchen ze in een sfeervol restaurant met Montenegrijnse zwarte risotto en een glas Vranac-wijn. In de namiddag verkennen ze de middeleeuwse stad, dwalen door smalle steegjes en beklimmen de **San Giovanni-burcht** voor een panoramisch uitzicht.

's Avonds wacht een culinair hoogtepunt in **Toscana**, met Carpaccio di Manzo, Osso Buco alla Milanese en een zijdezachte Tiramisu alla Toscana, gecombineerd met een volle Barolo.

Ze sluiten ontspannen af in **The Grand Lounge** met een digestief zoals Limoncello of Vin Santo, begeleid door zachte livemuziek.



24/07 – ATHENE (PIRAEUS), GRIEKENLAND

Terwijl de zon opkomt boven de haven van Piraeus, genieten jouw klanten van een laatste moment op hun **Penthouse Balcony**, de frisse zeelucht inademend als serene afsluiting van hun reis. Ze kunnen gebruikmaken van de **last-minute bagagecollectie**, zodat ze zonder stress en moeiteloos kunnen vertrekken.

Ze zijn klaar om hun reis voort te zetten in Athene of huiswaarts te keren – een stijlvol afscheid van een onvergetelijke cruise.

23/07 – OP ZEE

Een verkwikkende start in **Aquamar Kitchen** met een wellness-ontbijt, gevolgd door een exclusieve workshop in The **Culinary Center**, waar ze een kookles volgen onder leiding van een chef, waarbij regionale ingrediënten en kooktechnieken worden gebruikt.

Daarna genieten ze van pure ontspanning in de **Aquamar Spa** met een hot stone-massage of een gezichtsbehandeling, om vervolgens te relaxen in een whirlpool met uitzicht op zee.

Als perfecte afsluiting van deze dag wacht een exclusief diner in **Privée**, een intieme setting voor een onvergetelijke wijn- en dineerervaring met La Reserve. Slechts acht gasten per avond genieten hier van een zorgvuldig samengesteld meergangen diner, waar elke gang een eerbetoon is aan de fijnste smaken en perfect wordt gecombineerd met uitgelezen wijnen. De Dom Pérignon Experience verheft champagne tot kunst met bijzondere vintages en verfijnde gerechten, terwijl het Odyssey Menu een zintuiglijke culinaire reis biedt.



MEER INFO EN PRIJZEN

