Spitzenmenüs in der Economy und das Revival eines Kult-Biers

Cathay Pacific arbeitet neu mit Black Sheep Restaurants und bringt das beliebte Betsy Beer zurück in die Kabine

Zürich, 29. Oktober 2019. Im Zuge der Verbesserung des F&B-Angebots in allen Klassen von Cathay Pacific kooperiert die Premiumfluggesellschaft ab sofort mit den Black Sheep Restaurants. Die in Hong Kong ansässige Hospitality-Gruppe, zu der auch zwei Michelin-Restaurants gehören, kreiert für die Economy Class der Airline neue Menüs. Die Zusammenarbeit mit der renommierten Restaurantgruppe gehört zum Cathay-Markenversprechen «Move Beyond», mit dem die Airline die Erwartungen der Kunden in allen Phasen ihrer Reise übertreffen will.

Ab November kommen Reisende, die mit Cathay Pacific auf Langstreckenflügen von Europa nach Hong Kong unterwegs sind, in den Genuss zahlreicher neuer internationaler Gerichte. Sie wurden von den erfahrenen Köchen der Restaurantgruppe kreiert und verlieren auch in einer Höhe von 10‘000 Metern nicht ihren Geschmack, so das Versprechen. Die neuen Menüs werden zu einem späteren Zeitpunkt auch auf regionale Routen ausgeweitet.

Vorspeisen wie etwa der Hühnchen-Kohl-Salat mit Nuoc Cham-Dressing – eine Variante des kultigen vietnamesischen Goi-Ga-Salats – bieten frische Aromen und einzigartige Zutaten. Als Hauptgericht werden Köstlichkeiten wie geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit grünen Bohnen und Zitronengremolata serviert. Auf der Speisekarte finden Fluggäste zudem eine Auswahl vegetarischer Speisen, darunter Penne alla Norma mit Auberginen, Ricotta und Basilikum oder Broccoli Mac & Cheese.

Vivian Lo, General Manager Customer Experience and Design: «Die Esskultur unserer Heimat ist sowohl vielseitig als auch lebendig und die neue Speisekarte zelebriert dies mit Gerichten verschiedener Küchen.» So baue man nicht nur auf die Klassiker des Hong-Kong-Flavour-Konzepts, das Cathay zu Beginn des Jahres präsentiert habe, sondern verleihe dem kulinarischen Erlebnis eine ganz neue Dimension.

«Unsere wichtigste Inspirationsquelle war immer das Reisen», fügt Syed Asim Hussain, Mitbegründer von Black Sheep Restaurants, hinzu. «Wir freuen uns, Cathay-Passagieren durch unsere sorgfältig ausgewählten Gerichte Geschichten zu erzählen und Inspiration zu geben – ganz egal, ob die Reise gerade erst beginnt oder endet.»

Betsy is back

Zudem ist das sehr beliebte Betsy Beer von Cathay Pacific zurück – mit neuem Geschmack und neuem Look. Auf Langstreckenflügen wird das Craft-Bier künftig in allen Kabinenklassen angeboten. Auch in den Lounges von Cathay Pacific am Hong Kong International Airport können die Passagiere eine Flasche geniessen.

Das neue Betsy Beer ist ein von Zitrusaromen dominiertes Pale Ale auf Gerstenbasis, das in Zusammenarbeit mit der Brauerei Gweilo Beer in Hong Kong entwickelt wurde. Zum Profil des

neuen Bieres gehören aber auch süsse und malzige Noten mit Spuren von Brot, Keks und Toffee. Zudem kommen Orangenschalen beim Brauen zum Einsatz.

Betsy Beer wurde sofort ein Hit, als es im Februar 2017 erstmals auf Flügen zwischen Hongkong und Grossbritannien für Passagiere der First und Business Class eingeführt wurde. Das Bier hat seinen Namen von «Betsy», dem ersten Flugzeug von Cathay Pacific, einer Douglas DC-3, die in den 1940er und 1950er Jahren Passagiere transportierte.

Vivian Lo: «Betsy Beer war bei den Kunden unglaublich beliebt, als wir es vor über zwei Jahren auf den Markt brachten, und wir freuen uns, dieses speziell kreierte Bier aus Hong Kong wieder anzubieten.»

Medienanfragen

PrimCom:
Stephanie Günzler
Tel: +41 44 421 41 27
E-Mail: s.guenzler@primcom.com

Cathay Pacific Airways ist eine in Hong Kong beheimatete Fluggesellschaft, die zusammen mit ihrer Tochtergesellschaft Cathay Dragon Linienverkehrsdienste für Passagiere und Luftfracht anbietet. Die Cathay Pacific Gruppe bedient über 200 Destinationen in 49 Ländern. Cathay Pacific besitzt eine der jüngsten und modernsten Flotten. Die Fluglinie ist Mitglied der **one**world-Allianz.

www.cathaypacific.com