

Chef's Menu von Daniel Vézina



Air Transat präsentiert die dritte Ausgabe des *Chef's Menu von Daniel Vézina* ab 1. Mai.



Air Transat freut sich, Ihnen die Sommeredition 2018 des *Chef's Menu von Daniel Vézina* vorzustellen. Reisende können zwei neue Gerichte mit zwei lokalen Zutaten – wilde Blaubeeren und Räucherfleisch – genießen und sich auf vier beliebte Gerichte und zwei Frühstücksoptionen freuen, die wieder auf der Speisekarte stehen.

Die neuen Gerichte, Filet mignon vom Schwein mit Blaubeeren aus Québec und Hähnchen-Cordon-Bleu mit Räucherfleisch, können ebenso wie weitere Menüoptionen der Speisekarte Sommer 2018 ab sofort vorbestellt werden. Die Gerichte stehen ab 1. Mai für alle Passagiere der Club Class bereit und können zudem in der Economy Class bestellt werden.

Wir möchten darauf hinweisen, dass das *Chef's Menu von Daniel Vézina* zwei vegetarische Speisen beinhaltet und für Passagiere der Club Class kostenlos ist. In der Economy Class werden Gerichte und Beilagen zu folgenden Preisen angeboten: 12 € für Frühstücksoptionen und 20 € für Mittag-/Abendessen.

Frühstück: Jede Bestellung wird mit einem Croissant, Joghurt, Orangensaft und Kaffee serviert.

Mittag-/Abendessen: Jede Bestellung wird mit einer Käseplatte, einem Dessert und einem Glas Wein serviert.

Die neuen Gerichte von Daniel Vézina können telefonisch unter 00 800 87 26 72 81 über unsere Buchungszentrale oder über die Air Transat-Website vorbestellt werden.

Kanada beginnt hier