

Pressemitteilung

03/2024 – 05. Februar 2024

Neues Catering-Angebot auf innerfranzösischen Flügen François Adamski stellt Gerichte für Business Class-Gäste zusammen



Seit dem 1. Februar 2024 genießen Air France-Passagiere in der Business Class auf dem Kurzstreckennetz innerhalb Frankreichs ein neues Catering-Angebot. Es wurde in Zusammenarbeit mit Servair Corporate Chef François Adamski, Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France, entwickelt wurde.

Air France bietet ein Menü an, das im Laufe des Tages wechselt. Auf Flügen, die vor 10 Uhr starten, wird ein Frühstück serviert, bestehend aus Sandwiches mit Füllungen wie Räucherlachs und Frischkäse mit Dill auf Weißbrot, begleitet von einem Frühstücksgebäck. Nach 10 Uhr können die Kunden neue Gourmet-Sandwiches genießen, die vom Chefkoch zubereitet werden, wie etwa geräuchertes Paprikahuhn und Estragongemüse auf Körnerbrot, sowie typisch französische Süßigkeiten und Desserts wie Calisson, Cannelé oder Tropézienne.

François Adamski hat schmackhafte Sandwiches kreiert, die auf diesen kurzen Flügen leicht zu verzehren sind, wobei er lokale und saisonale Produkte, Fleisch, Geflügel und Milchprodukte französischer Herkunft, Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung und Fisch aus nachhaltiger Fischerei entsprechend den Standards des Unternehmens ausgewählt hat.

Die Menüs werden jeden Monat erneuert und in einer eleganten Box speziell für die Business-Passagiere präsentiert. Dazu gibt es eine sorgfältig ausgewählte Wein- und Champagnerkarte, die jetzt im Glas serviert wird, sofern es die Flugbedingungen zulassen, sowie eine Auswahl an heißen und kalten Getränken.

Im Sinne einer verantwortungsvollen Verpflegung werden die Essensboxen und die darin enthaltenen Lebensmittelabfälle an Bord sortiert. Zum ersten Mal bei Air France und mit der Unterstützung von Servair werden die Boxen einer Methanisierung unterzogen, um diese organischen Stoffe in Energie umzuwandeln.

Mit diesem neuen Angebot setzt Air France ihren Weg in die gehobene Gastronomie fort und fördert gleichzeitig die französische Küche.

Weitere Gerichte, die Chefkoch François Adamski kreiert hat, werden in der Air France Schengen-Lounge im Terminal 2F in Paris-Charles de Gaulle sowie in der Business-Kabine auf dem europäischen Mittelstreckennetz von Air France angeboten.

Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:

f2kreation, Susanne Freitag, Eberbacher Straße 61, 65346 Eltville, Tel. 06123 – 60 52 51,
E-Mail: s.freitag@f2kreation.de