



DREAM YACHT

In collaborazione con

PARADISE
YACHT MANAGEMENT



C SISTERS

Dream Yacht, in collaborazione con Paradise Yacht Management, è lieta di presentare 'C Sisters', disponibile per il noleggio con equipaggio alle Isole Vergini britanniche.

Specifiche dello yacht

- **Cabine:** 4 cabine doppie, 1 cabina con letto a castello, 2 cabine di prua (per l'equipaggio)
- **Bagni:** 4
- **Ospiti:** 8
- **Servizi:** Aria condizionata, Wi-Fi, kayak, paddle board, attrezzatura per lo snorkeling, canne da pesca, dighy con motore fuoribordo



L'equipaggio

SKIPPER

» Captain Johnny

Nato e cresciuto sulla costa atlantica degli Stati Uniti, il comandante Johnny è sempre stato affascinato dalla vela, dalle storie dei pirati e da tutto ciò che è nautico. Il suo sogno di navigare è nato guardando suo zio condurre una barca per oltre 30 anni, alle Bahamas e alle Isole Vergini. Ex imprenditore, il comandante Johnny si è ora avventurato nel profondo blu, viaggiando dove il vento lo porta e cercando nuove avventure all'orizzonte.



MARINAIO/CUOCO

» Daryl Hanna

Daryl è nato in Ohio e cresciuto nella Carolina del Sud. Si è trasferito alle Isole Vergini alla giovane età di 23 anni e vi risiede ormai da quasi 20 anni. Daryl ha intrapreso una carriera a tempo pieno come chef, tra cui il ruolo di Executive Chef del Savant, un ristorante costantemente nella top 10 dei Caraibi, frequentato da molte celebrità e frequentato anche dall'attuale Presidente, che ama cenare qui di tanto in tanto durante le vacanze con la sua famiglia. Pescatore appassionato, Daryl ama pescare con un paio di lenze al largo per vedere quale pesce fresco può portare agli ospiti e preparare un poke di tonno o un ceviche di mahi.





Pranzo/antipasti

- Insalata sud-occidentale di cernia annerita - Verdure locali, mais dolce, avocado, fagioli neri, peperoni, vinaigrette al lime e coriandolo
- Tacos di carnitas - Cotija, pomodori locali, ananas, coriandolo, jalapeño, tortilla di farina
- Poke Bowl di tonno Ahi - Quinoa, avocado, mango, cetriolo, wakami, microverdure al wasabi
- Insalata di noodle estiva - pollo all'aglio e soia, noodle di soba al tè verde, piselli a scatto, crespella al sesamo
- Boule di pane al forno con salsa di spinaci - boule di produzione locale
- Bocconcini di gamberi anneriti - salsa di avocado al jalapeño, cetriolo
- Brie Encroute - Marmellata di peperoni dell'Indie occidentale, mela, uva
- Pane croccante con burrata - Fico, cipolla caramellata, prosciutto, germogli di piselli

Cena / Dessert

- Mahi Mahi in crosta di noci di Macadamia - Salsa di mango, purea di patate viola
- Costine di manzo brasate al vino rosso - polenta al parmigiano, cavoletti di Bruxelles con pancetta d'acero
- Aragosta caraibica in camicia al burro di dragoncello - salsa di aragosta al tartufo, funghi portobella e shimeji, pasta bucatini
- Wahoo scottato al sesamo - patate al wasabi, fagiolini glassati al miso
- Torta lavica al cioccolato
- Crème Brûlée alla vaniglia e spezie
- Cheesecake con infuso di Bailey's
- Panna cotta al frutto della passione



Recensioni degli ospiti

“

“Io e la mia famiglia (dai 13 ai 69 anni) abbiamo avuto l'opportunità di navigare a bordo delle C Sisters.

La navigazione è stata tranquilla e loro sono stati molto attenti. Abbiamo anche visto i delfini!

C'era molta scelta per il cibo della colazione e del pranzo, e con il sole splendente e l'aria fresca, eravamo pronti! I bambini hanno approfittato dei SUP e dei kayak con i giubbotti di salvataggio. Abbiamo visto granchi, meduse e numerosi grandi uccelli. L'equipaggio è stato fantastico! Hanno persino catturato un granchio per farcelo vedere da vicino :)

È stato sicuramente un 10/10 e sono così felice che abbiamo potuto fare questa esperienza.”

”



Ulteriori informazioni

Per maggiori informazioni su C Sisters e sulla nostra flotta di yacht con equipaggio, contattate il team oggi stesso:

celine@dreamyachtcharter.com

+33 6.38.11.62.22