



DREAM YACHT

In collaborazione con

PARADISE
YACHT MANAGEMENT

OCEAN *Vibes*

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

Specifiche dello yacht

- **Cabine:** 4 cabine matrimoniali, 2 cabine di prua (per l'equipaggio)
- **Bagni:** 4
- **Ospiti:** 8
- **Servizi:** Aria condizionata in cabina, Wi-Fi, materassini galleggianti, tavole da paddle, tavole da wake board, attrezzatura per il surf, 2 sci d'acqua, tappetini per lo yoga, attrezzatura da palestra, canne da pesca, gommone con motore fuoribordo.



L'equipaggio

SKIPPER

» Max Craven

La storia d'amore di Max con il mare è iniziata presto, ed è stato un viaggio avventuroso e una scoperta che dura da tutta la vita. Nato e cresciuto nel Regno Unito vicino all'acqua, la passione di Max per la vela è cresciuta di pari passo. Ha conseguito la qualifica di Yacht Master ed la persona più felice del mondo quando è in mare. Con una vasta esperienza nel Mediterraneo, nei Caraibi e in Polinesia, questi luoghi di crociera vivaci e diversi sono diventati la sua seconda casa e conosce molte gemme nascoste e insenature segrete, che queste regioni hanno da offrire.



CUOCA/HOSTESS

» Elise Lindbergh

Elise si è avvicinata al mondo della cucina grazie alla sua famiglia. Dopo il diploma, ha ricevuto una borsa di studio per frequentare un corso di cucina di 8 settimane in Virginia, tenuto dal riconosciuto Master Chef svizzero Rolf Strub e sotto la direzione dello Chef Antwon Brinson. I suoi interessi culinari sono influenzati dai suoi viaggi in tutto il mondo, che includono un soggiorno di 9 mesi in India, un mese in Nepal e diversi soggiorni in Europa e America Centrale. Crede che un pasto debba essere un evento sociale e un'esperienza che stimoli tutti i sensi.



Pranzo/antipasti



- Tonno Ahi con rucola al Chimichurri
- Pan ai quattro formaggi e funghi
- Báhn Mì di pollo alle cinque spezie
- Insalata di tonno alla nizzarda
- Couscous perlato con misto di verdure greche e gamberetti saltati in padella
- Piatto di hummus fatto in casa
- Pokè di tonno marinato
- Insalata caprese
- Ceviche
- Barchette di indivia ripiene

Cena / Dessert

- Filetto di maiale marinato allo zenzero con noodles al sesamo e arachidi, servito con bok choy arrostito e verdure miste
- Petto di pollo arrosto e fettuccine alle nocciole con gorgonzola e noci tostate
- ahi mahi scottato e condito con tarka di semi di senape, aglio, mandorle tritate e olio d'oliva e servito con riso basmati e aloo gobi
- Dentice rosso al tè affumicato con salsa di mango piccante e riso ai fiori di farfalla
- Astice alla griglia e risotto al vino porto e ai porcini
- Zuppa di arachidi dell'Africa occidentale a base di patate dolci e arachidi, condita con tofu, scalogno e arachidi tritate
- Torta al cioccolato fuso
- Cheesecake al cioccolato bianco con coulee di mirtilli.
- Kringle alle mandorle con un ricco ripieno di mandorle e una crosta burrosa, serviti con frutta fresca e panna montata fatta in casa.



Recensioni degli ospiti

“

“Grazie mille per la fantastica settimana trascorsa ad esplorare le bellezze delle Isole Vergini. Con il super esperto skipper al timone e l'incredibilmente talentuosa chef Elise in cucina, ci siamo divertiti tantissimo sopra e sotto l'acqua, ad esplorare le bellissime isole. Un grande grazie da parte dei Batista!”.

”

“

“Grazie, grazie, grazie per il viaggio di una vita! Avete reso questo viaggio molto più incredibile di quanto avremmo mai potuto immaginare! Voi tre siete una squadra da sogno, dai cocktail e dal servizio fenomenali, al cibo degno di un sogno e alle escursioni che ci hanno lasciato a bocca aperta! Conserveremo le bellissime foto e i ricordi per il resto della nostra vita. Speriamo che le nostre strade si incrocino di nuovo! Se doveste trovarvi a Nashville, contattateci e venite a trovarci! Con amore, la famiglia DeJong”.

”

Ulteriori informazioni

Per maggiori informazioni su Ocean Vibes e sulla nostra flotta di yacht con equipaggio, contattate il team oggi stesso:”

celine@dreamyachtcharter.com

+33 6.38.11.62.22

