



DREAM YACHT

In samenwerking met

PARADISE
YACHT MANAGEMENT

OCEAN *Vibes*

Dream Yacht presenteert, in samenwerking met Paradise Yacht Management, met genoeg 'Ocean Vibes', beschikbaar voor zeilvakanties met bemanning in de Britse Maagdeneilanden.

Specificaties van de catamaran

- **Hutten:** 4 Tweepersoonshutten, 2 hutten in de punt (voor bemanning)
- **Badkamers:** 4
- **Gasten:** 8
- **Uitrusting:** Airconditioning in de hutten, WiFi, drijvende matjes, paddleboards, wakeboard, snorkeluitrusting, 2x waterski's, yogamatjes, fitness uitrusting, visgerie, bijboot met buitenboordmotor



Uw Bemanning

SCHIPPER

» **Max Craven**

Max' liefdesrelatie met de zee begon al vroeg in zijn leven, en het is een levenslange reis vol avontuur en ontdekking geweest. Geboren en getogen in Groot-Brittannië aan het water, groeide Max' passie voor zeilen net als hij. Hij is gekwalificeerd als Yachtmaster en het gelukkigst op zee. Met uitgebreide ervaring in de Middellandse Zee, het Caribisch gebied en Polynesië zijn deze levendige en gevarieerde vaargebieden zijn tweede thuis geworden en kent hij vele verborgen juweeltjes en geheime baaien die deze regio's te bieden hebben.



KOK/HOSTESS

» **Elise Lindbergh**

Elise werd door haar op eten gerichte familie ingewijd in de culinaire wereld. Nadat ze was afgestudeerd, ontving ze een studiebeurs om een acht weken durende culinaire cursus in Virginia te volgen, gegeven door de erkende Zwitserse meesterkok Rolf Strub en onder leiding van chef-kok Antwon Brinson. Haar culinaire interesses komen voort uit haar wereldreizen, waaronder een verblijf van negen maanden in India, een maand in Nepal en meerdere verblijven in Europa en Midden-Amerika. Ze is van mening dat een maaltijd zowel een sociale gebeurtenis als een ervaring moet zijn die alle zintuigen prikkelt.





Lunch/Voorgerechten

- Ahi tonijn met Chimichurri Rucola
- Vier flatbreads met kaas en champignons
- Vijfkruiden kip Báhn Mi
- Tonijn Niçoisesalade
- Parelcouscous gemengd in een Griekse groentemix, gegarneerd met gebakken garnalen
- Huisgemaakte hummusschotel
- Gemarineerde tonijn poke
- Caprese salade
- Ceviche
- Gevulde Andijviebootjes

Diner/Desserts

- Gember gemarineerde varkenshaas met pinda-sesam noedels. Geserveerd met geroosterde paksoi en gemengde groenten
- Gebraden kippenborst en butternut fettuccine, gegarneerd met gorgonzola en geroosterde walnoten
- Geschroeide mahi mahi gegarneerd met tarka gemaakt van gebakken mosterdzaad, knoflook, geschaafde amandelen en olijfolie en geserveerd met basmatirijst en aloo gobi
- Red snapper met gerookte thee, pittige mangosalsa en vlindererwtenbloemrijst
- Gegrilde kreeft en porcini-portwijnrisotto
- West-Afrikaanse pindasoep gemaakt van zoete aardappelen en pinda's, gegarneerd met tofu, lente-uitjes en gemalen pinda's
- Lavacake met gesmolten chocolade
- Cheesecake van witte chocolade besprenkeld met bosbessen.
- Amandeldeeg met een rijke amandelvulling en boterkorst, geserveerd met vers fruit en huisgemaakte slagroom.



Gasten reviews

“

“Heel erg bedankt voor een geweldige week waarin we de schoonheid van de Maagdeneilanden hebben kunnen ontdekken. Met een super deskundige kapitein aan het roer en een ongelooflijk getalenteerde chef-kok Elise in de kombuis, was er zoveel plezier boven en onder water voor de kleine helpers in de keuken en het ontdekken van prachtige eilanden. Hartelijk dank namens de Batista's!”

”

“

“Bedankt, bedankt, bedankt voor de reis van ons leven! Jullie hebben deze reis zoveel ongelooflijker gemaakt dan we ons ooit hadden kunnen voorstellen! Jullie drie zijn het dreamteam, van de fenomenale cocktails en service tot droomwaardig eten en ontzagwekkende excursies! We zullen de prachtige foto's en herinneringen voor de rest van ons leven koesteren. We hopen dat onze paden elkaar weer kruisen! Met liefde, de familie De Jong.”

”

Meer informatie

Voor meer informatie over Ocean Vibes en onze Bemande Charter Vloot, neem vandaag nog contact op met ons team:

nl@dreamyachtcharter.com

+31 10 8504835

