



NEWS VON BAROS MALDIVES

„DINE AROUND“ KONZEPT AUF BAROS MALDIVES

Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Gästen mit dem neuen „Dine Around“-Konzept eine noch flexiblere Art der Halbpension anbieten können, die sogar ausgewählte Weine beinhaltet. Wir sind sicher, damit eine Steigerung zur bestehenden Halbpension gefunden zu haben, die bei unseren Gästen großen Anklang finden wird.

Ab dem 01. November 2015 werden die ersten Gäste in den Genuss des neuen „Dine Arounds“ kommen und somit noch mehr à la Carte-Vielfalt in den drei Restaurants auf Baros Maldives erleben.

Die Optionen sind vielfältig:

Ein Dinner unter freiem Himmel auf dem Pooldeck in eleganter Casual-Atmosphäre des Lime Restaurants oder aber ein Abendessen im Cayenne Grill Restaurant mit vielseitigen Speisenangebot unmittelbar am Strand. Ein besonderes Highlight des Aufenthalts ist das Dinner im spektakulären The Lighthouse Restaurant. Es steht den Gästen im Rahmen des „Dine Arounds“ an einem Abend während ihres Aufenthalts bei uns zur Verfügung und verspricht ein Fine Dining-Erlebnis, das den Gourmetgaumen hoch erfreut.

Die beliebten wöchentlichen Themenbuffets sind selbstverständlich auch im „Dine-Around“-Konzept beinhaltet.

Eine Besonderheit des „Dine Arounds“ ist es zudem, dass unsere Gäste jeden Abend zu ihrem Essen eine Flasche eines erstklassigen Weins wählen dürfen, die vom Sommelier zum Menü empfohlen wird. Diese Liste führt insgesamt zwölf verschiedene Weine, darunter fünf Weißweine, fünf Rotweine sowie zwei Roséweine.

Voraussetzung für dieses besondere „Dine-Around“-Konzept ist ein Mindestaufenthalt von fünf Nächten. Selbstverständlich ist das „Dine Around“ auch auf den kompletten Reisezeitraum der Gäste ausdehnbar. Private Dining Experiences sowie In-Villa Dining sind im Konzept nicht beinhaltet.