



MAIA Luxury Resort & Spa

Kulinarische Genussmomente auf den Seychellen

Das Gourmetrestaurant *Tec-Tec* gilt als eines der besten in ganz Afrika. Eingebettet in das üppige Grün des Gartens direkt am Pool mit Blick auf den Strand gleicht das Restaurant einer Lagune.

Fünf Konzepte vereint in einem Restaurant

Das internationale Küchenteam rund um Executive Chef Manoj Singh verwöhnt die Gäste mit ideenreichen Gerichten „à la minute“. Diese können zwischen Köstlichkeiten der kreolischen, indischen, thailändischen, japanischen und mediterranen Küche wählen. Ob kreolische Salatspezialitäten, Butter Chicken Masala, Lammcurry, Sashimi oder Pasta – Gäste genießen ganz nach ihrem Gusto Gerichte aus fünf verschiedenen Erdteilen, in nur einem Restaurant. Zum Dessert verführen Kuchenvariationen aus der MAIA Patisserie wie Paris Brest oder Tiramisu sowie hausgemachte Sorbets.

Entspannt genießen

Den Wecker stellen, um rechtzeitig am Frühstücksbuffet zu sein – das brauchen Gäste im MAIA nicht. Stattdessen ist das Frühstück zu jeder Tageszeit möglich, entweder in der eigenen Villa serviert vom persönlichen Butler, im Restaurant oder am Strand mit den Füßen im warmen Sand. Ebenso verhält es sich mit den anderen Mahlzeiten. Auf Wunsch werden auch Speisen zubereitet, die nicht auf der Karte aufgeführt sind.

Vielfältige kulinarische Erlebnisse

Neben dem Restaurant stehen den Gästen weitere außergewöhnliche Locations für ein Dinner zur Verfügung. Der hoteleigene Helikopterlandeplatz mit Rundumblick auf die Resortgärten, die umliegenden Strände und das Meer ist das Highlight für ein privates Barbecue. Romantische Abendessen zu Zweit werden in der Privatsphäre der eigenen Villa oder am Strand serviert. Bei einem Wine Tasting, begleitet von einer Sushi- und Käsevariation, erklärt F&B Manager Laurent Duval gerne die Besonderheiten seiner Schätze aus dem Weinkeller.

MAIA

LUXURY RESORT & SPA | MAHÉ | SEYCHELLES

LH
EST-1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



Auch bei Ausflügen genießen Gäste ein Picknick aus der Küche des Resorts: Ob saftige Brownies als Stärkung bei einer Wanderung oder hausgemachte Brotfrucht-Chips und frisches Sushi als Finger-Food während einer Katamarantour – das Küchenteam des MAIA lässt keine Wünsche offen. Große und kleine Gäste können bei einem Kochkurs mit den Profis ihr Können unter Beweis stellen und beispielsweise handgemachte Schokoladenpralinen herstellen. Von Zitronengras über Zimt zu Vanille – mehr über die Gewürze, die die Küchenchefs des MAIA in ihren Gerichten verwenden, können Gäste bei einer Gartenführung mit Chief Gardener Allain Marguerite erfahren. Auf Wunsch wird auch ein Mittagessen in einem lokalen kreolischen Restaurant organisiert. Bei einem Marktbesuch in der Hauptstadt Victoria mit einem der Küchenchefs wollen exotisches Gemüse und Obst wie verschiedenste Arten von Avocado, duftende Gewürze und bunte tropische Fische bestaunt werden.

Edle Tropfen und Drinks zum Sonnenuntergang

Auf der Weinkarte des MAIA finden sich seltene Weine wie beispielsweise ein 1972er La tâche Grand Cru vom Gut Domaine de la Romanée Conti oder ein 1988 Pétrus Grand Vin à Pomerol. Der Sommelier berät bei der passenden Weinauswahl. Die von Granitfelsen umgebene Sunset Pool Bar lädt mit originellen Cocktails zum Verweilen ein. Bei der Zubereitung der erfrischenden Mischgetränke finden unter anderem die hochwertigen Rumsorten aus der lokalen Destillerie Takamaka Anwendung.

Über das MAIA

Das MAIA Luxury Resort & Spa liegt auf einer exponierten privaten Halbinsel am Sandstrand Anse Louis. Die 30 Privatvillen bieten auf einer Fläche von jeweils 250 Quadratmetern ein exquisites Ambiente mit einer freien 180 Grad Aussicht auf den Indischen Ozean. Das offen gestaltete „Felsen-Spa“ wartet mit Wellness vom Feinsten auf. Eine exzellente Küche, geprägt von kreolischen, indischen, thailändischen, japanischen und mediterranen Einflüssen, ein umfassendes Freizeitangebot sowie ein individueller Service mit „One Villa – One Butler“-Konzept zeichnen das Resort aus. Weitere Informationen über das MAIA Luxury Resort & Spa unter www.maia.com.sc

MAIA

LUXURY RESORT & SPA | MAHÉ | SEYCHELLES



EST-1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



Pressekontakt:

LMG Management GmbH

Lisa Zimmer / Katja Driess

Bavariaring 38

80336 München

Telefon: +49 (0)89 4521 86-13

Fax: +49 (0)89 4521 86-20

Email: maia@lmg-management.de

www.lmg-management.de

MAIA

LUXURY RESORT & SPA | MAHÉ | SEYCHELLES



EST. 1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®