



## Selbstgemacht schmeckt's doch am besten

**Das Raffles Seychelles bringt in den Restaurants den vielfältigen Geschmack des Archipels auf den Tisch und vereint in dem eigens kreierten Praslin Sling die Aromen der Insel**

*München / Praslin – 25. September 2017* – Regionale Produkte anbieten – das können viele. Sie allerdings selbst herstellen, das können nur die Wenigsten. Durch die individuelle Verarbeitung verleiht das Raffles Seychelles lokalen Produkten einen ganz persönlichen Touch und so verschmilzt in den Restaurants das Beste der lokalen Küchegeheimnisse mit internationaler Gourmetküche. Dabei legt Küchenchef Jenö Friedl viel Wert darauf, seine Zutaten von lokalen Bauern und Fischern zu beziehen, um diese dann im Resort in außergewöhnliche Gaumenfreuden zu verwandeln.

Bereits zum Frühstück lockt das Restaurant Losean mit frisch gebackenem Brot, selbstgeräuchertem Lachs und frisch gepressten Säften aus Orange, Tamarinde oder Stachelannone für einen perfekten Start in den Tag. Je nach Saison finden sich auch hausgemachte Marmeladen auf dem Buffet, unter anderem mit Bitterorangen, Aprikosen, Pfirsich und karamellierter Banane. Sushi-Liebhaber finden im The Sushi Room ihr Glück: Hier wird fangfrischer Fisch zu verschiedensten Sushi-Kreationen verarbeitet. Im Restaurant Curieuse – mit Blick auf die gleichnamige, unbewohnte Nachbarinsel – wird perfektionierte asiatische Küche geboten. Highlight hier ist das rote Thai Fischcurry mit Kokosnuss, Zitronengras und Aubergine. Die eigens kreierte Green Tea Crème Brûlée garantiert den perfekten süßen Abschluss jedes Essens.

Romantisch wird es bei einem individuell gestalteten Candle Light Dinner auf der eigenen Terrasse der Villa oder beim Sundowner an einem der wohl schönsten Strände der Welt, Anse Lazio, nur wenige Schritte vom Resort entfernt. Auch einer Grillparty mit Freunden steht nichts im Wege, das Team lässt keine kulinarischen Wünsche offen. Und wer lieber selbst die Schürze umschnürt, zaubert in Kochkursen lokale Spezialitäten, die die Vielfalt der Inselwelt widerspiegeln.



Für alle, die den Abend entspannt im Resort ausklingen lassen möchten, wartet die Takamaka Terrace mit Blick auf den Indischen Ozean. Ein absolutes Muss hier: der Praslin Sling. Eine Hommage an den legendären Singapore Sling aus dem Schwesterhotel sowie an die einzigartige Natur der Seychellen. Das Bar-Team des Raffles Seychelles hat die Aromen der Insel Praslin in einem Sling vereint. Aus der endemischen Coco de Mer, dem Aroma der Vanille, den Blättern der Kaffernlimetten und dem Raffles 1915 Gin entsteht ein Drink, der genau wie der Raffles Singapore Sling das Zeug zu einem Evergreen hat.

Weitere Informationen unter [www.raffles.com/praslin/](http://www.raffles.com/praslin/)

### Über Raffles Seychelles

Willkommen im Paradies: Das edle Raffles Seychelles liegt auf der Insel Praslin mit Blick auf den Indischen Ozean. Ausschließlich Villen warten hier auf Gäste, die die einmalige Natur der Seychellen lieben. Der Nationalpark Vallée de Mai ist nicht nur Heimat der Seychellenpalme Coco de Mer, sondern auch ein UNESCO Weltnaturerbe. Egal, ob Honeymooner, Gourmet oder Abenteurer – im Raffles Seychelles kommen alle auf ihre Kosten. Direkt ums Eck liegt einer der bekanntesten Strände der Welt: Anse Lazio. Absolute Privatsphäre garantieren die 86 Villen, die alle einen eigenen Pool und einen Traumblick bieten. Das gilt auch für die Restaurants, wo das Beste der lokalen Küche der Seychellen mit internationaler Gourmetküche verschmilzt.

Die Bildrechte liegen bei Raffles Seychelles. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Raffles Seychelles verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### Buchungskontakt:

Raffles Seychelles  
Anse Takamaka  
Praslin  
Seychelles  
Telefon: + 248 4296 000  
[praslin@raffles.com](mailto:praslin@raffles.com)  
[www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles)

#### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Sarah Hameister  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[sarah.hameister@segara.de](mailto:sarah.hameister@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)