



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS



NEU: Schnell, lecker und zum Mitnehmen – aber bitte gesund Das neue Restaurant des Bahia del Duque auf Teneriffa lässt Pommes am Strand alt aussehen und verwöhnt Gäste stattdessen mit gesunden Snacks to go

München / Teneriffa, 22. Mai 2023 – Lange waren deftige Pommes die schnelle Lösung für den Heißhunger am Strand – doch damit ist jetzt Schluss: Das neue Gastrokonzept des Bahía del Duque „BDB to Go Healthy Food“ befindet sich direkt am berühmten Sandstrand Playa del Duque und versorgt Gäste des Luxusresorts mit gesundem Essen zum Mitnehmen. Frische und nachhaltige Lebensmittel stehen hier im Mittelpunkt und werden in Form von trendigen Poke Bowls und anderen Snacks serviert. Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/.

Im Zentrum der 800 Meter langen Strandpromenade und neben der beliebten Bahia del Duque Strand Bar, lockt nun auch das neue „BDB to Go Healthy Food“ große und kleine Gourmets an. Auf der Speisekarte: Gesunde Gerichte zum Mitnehmen und Genießen am Strand. Vor allem die breite Auswahl an bunten Poke Bowls – ein Trendgericht, das aufgrund seiner Vielfalt an Nährstoffen und Zutaten wie frischem Fisch, verschiedenen Gemüsesorten, weißem Fleisch und Kohlenhydratquellen wie Reis oder Quinoa überzeugt – sticht hervor. Auch die hier angebotenen Wraps, Tacos, eine Vielzahl an Paninis, Roastbeef mit Rucola, Tomate, Ziegenkäse und Pico de Gallo sowie gebratene Zucchini mit Tofu, Mesclun und der besonderen Note von Baba Ghanoush, der gebratene Truthahn und Ricotta, Nüssen und Blütenhonig sind gesund und so konzipiert, dass Gäste sie überall genießen können.

Natürlich darf bei einem ausgewogenen Menü auch das Dessert nicht fehlen: vegane Brownies, Bio-Karottenkuchen, in Scheiben geschnittenes Obst, Torten und täglich wechselnde Cupcakes beweisen, dass gesunde Ernährung nicht mit Verzicht gleichzusetzen ist und auch Naschkatzen glücklich macht. Passend zum gesunden Take-away-Menü bietet „BDB to Go Healthy Food“ auch eine Auswahl an kaltgepressten frischen Säften. Etwa *Energy*, ein Mix aus Äpfeln, Karotten, Orangen, Passionsfrucht, Zitrone und Maca-Wurzel, *Green Power*, bestehend aus Gurke, Ananas, Birne, Spinat, Grünkohl, Limette, Brokkoli, Basilikum und Spirulina sowie *Antiox*, aus Apfel, Erdbeeren, Roter Bete, Zitrone, Himbeeren und Açaí-Beeren.

„Mit BDB to Go Healthy Food erweitern wir unser gastronomisches Angebot und verbinden den Spaß eines Strandtages mit dem Genuss einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Ein Mix aus traditionellem Imbiss und einer Küche, in der frische Gerichte mit gesunden und hochwertigen Zutaten im Vordergrund stehen.“, so Michel Burgio, F&B-Manager im Bahia del Duque.



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS

Über Bahia del Duque

Das Luxusresort Bahia del Duque gilt nicht nur auf Teneriffa als erste Adresse für anspruchsvolle Gäste, sondern ist als Mitbegründer der Leading Hotels of the World auch international äußerst renommiert. Inmitten eines weitläufigen botanischen Gartens gelegen und im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts erbaut, bietet das direkt am Meer gelegene Resort für unterschiedlichste Zielgruppen die perfekten Urlaubsrefugien. Das vom spanischen Architekten Andrés Piñeiro gestaltete Resort vereint die eleganten Unterkünfte des Hauptgebäudes, die Suiten des Casas Ducales im Hacienda-Stil, die von den beiden architektonischen Wahrzeichen der Stadt Santa Cruz de Tenerife, dem „Palacete Martí Dehesa“ sowie „Casa Mattiotte“, inspiriert wurden, sowie 40 auf Vulkanstein erbaute Villen. Gourmet? Golfer? Naturliebhaber? Im Bahia del Duque werden viele Urlaubswünsche erfüllt – von der Sterneküche über spanische Tapas bis hin zum Familienrestaurant oder dem Abschlag in dem im Hotel gelegenen 9-Loch-Pitch-&-Putt-Platz, vom Kitesurfen über Abendstunden in der Sternwarte bis hin zu ausgedehnten Wanderungen durch Lorbeerwälder oder die Mondlandschaft des Teide. Auf Spa-Liebhaber wartet das Bahía Wellness Retreat mit ganzheitlichen Wellbeing-Auszeiten. Dank einer Fläche von 63.000 Quadratmetern tropischer und subtropischer Vegetation herrscht in dem Resort ein eigenes Bioklima, in dem Palmen, Drachenbäume, indische Lorbeere, Ficus Canariensis, Jacarandas, Obstbäume, Kakteen und diverse europäische Pflanzen gedeihen. Das Bahia del Duque ist Teil der Managementgesellschaft The Tais, die eine exklusive Kollektion außergewöhnlicher Hotels mit viel Persönlichkeit und Charakter vereint.

Über The Tais Hotels & Villas

Maßgeschneiderter Service, einheimische Verbundenheit und Liebe bis zum kleinsten Detail – diese Grundpfeiler sind bei der sich in Familienbesitz befindenden Hotelgruppe The Tais Hotels & Villas fest in der Philosophie verankert. Die Eigentümerfamilie Zamorano blickt auf eine industrielle Geschichte zurück: Angefangen im Tabaksektor mit Fabriken und Lagern in Santa Cruz de Tenerife, waren sie seither maßgeblich an dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Aufschwung der Kanarischen Inseln beteiligt. Die einzigartigen Häuser der Gruppe bestechen mit ganz eigenem Charakter und passen sich gleichzeitig den Traditionen und der Kultur des Ortes an. Gesellschaftliches Engagement und Nachhaltigkeit sind außerdem Grundbestandteile der Unternehmenskultur, die durch soziale Projekte, nachhaltiges Management der natürlichen Ressourcen und durch gezielte Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsklimas geprägt wird.

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

Buchungskontakt:

The Tais Hotels & Villas
Bahia del Duque
Avda. Francisco La Roche, 15-17, 38001
Santa Cruz de Tenerife
Telefon: +34 922 746 932
reservations@bahia-duque.com
www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Aline Vitzthum
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
aline@segara.de
www.segara.de