



## Neu: Jetzt wird es noch romantischer

**Karo Maryaz gilt als perfekter Ort für Heiratsanträge, ab sofort befindet sich genau hier der neue Dining Spot des Raffles Seychelles und sorgt für kulinarische Schmetterlinge im Bauch**

*München / Praslin – 16. Juni 2023* – Liebe geht durch den Magen – deshalb ist es nur logisch, dass das Raffles Seychelles seinen neuen Dining Spot am Karo Mayaz einrichtet: Weißer Sandstrand zu den Füßen, der türkisblaue Indische Ozean im Blick, umgeben von der wilden Natur des tropischen Regenwaldes, und über all dem thront die elegante Plattform aus hellem Holz mit Platz für nur einen Tisch mit zwei Stühlen. Serviert wird hier – umgeben von romantischen Lampions und Kerzenschein – ein Vier-Gänge-Menü, das für kulinarische Schmetterlinge im Bauch sorgt. Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

Die Seychellen sind nicht nur für den Honeymoon die perfekte Destination, auch für Frisch- und immer noch-Verliebte bietet das tropische Inselparadies unvergessliche Momente. Romantik pur: Ein Dinner bei Sonnenuntergang. Der perfekte Ort hierfür ist Karo Mayaz, wo auch der neue Dining Spot des Fünf-Sterne-Luxusresort Raffles Seychelles liegt. Auf einer speziell hierfür gebauten Plattform auf den Granitfelsen am Strand, umgeben vom immergrünen Dschungel Praslins und der Aussicht auf das Meer, genießen Paare ab sofort ihre date nights. Chefkoch Pedro Carillo zaubert drei verschiedene Menüs für das romantische Abendessen: Wer sich für „Classic“ entscheidet, bekommt Zackenbarsch, Jakobsmuscheln und Oktopus als Appetizer, Kürbissuppe als Vorspeise, Rinderfilet als Hauptgang und ein Schokoladen-Trio mit Kaffee-Käsekuchen und Himbeer Coulis als Dessert serviert. „Delight of Asia“ wartet mit Mango-Krabben-Timbale, Tom Kha Suppe, Hummer in Pfeffersauce, gedämpftem Fisch und Chili-Garnelen sowie Mango mit Kokosnuss-Sago und lokalen Früchten als Nachspeise auf. Tartar aus regionalem Gelbflossenthunfisch, Tomaten-Gazpacho, Steak und Hummer mit Parmentierkartoffeln und Crème Brûlée mit gerösteter Kokosnuss gibt es bei der „Surf&Turf“-Variante. Die passende Weinbegleitung gibt es von Chefsommelier Curvin Choolun persönlich. Und vielleicht versteckt sich im prickelnden Champagner ein Verlobungsring – zum Moment und zur Location würde es auf jeden Fall passen!

## 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 UNESCO Weltnaturerbe. Egal, ob Honeymooner, Gourmet oder Abenteuerer – 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, in denen das Beste der lokalen Küche der



**RAFFLES**  
SEYCHELLES

Seychellen mit internationaler Gourmetküche verschmilzt. Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

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

Aline Vitzthum

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Telefon: +49 (0) 89 552 797 60

[aline@segara.de](mailto:aline@segara.de)

[www.segara.de](http://www.segara.de)