



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS



NEU: Das perfekte Dinner im Pool

Schwebendes Gourmet Glück: Das neue Floating Menü des Bahia del Duque auf Teneriffa macht den Pool zum Genusort für Villengäste nicht nur zum Frühstück

München / Teneriffa, 05. Oktober 2023 – Ausgiebig frühstücken oder köstlich dinieren, ohne den Pool zu verlassen – was wie ein Traum klingt, ist im Bahia del Duque ab sofort Realität. Das neue Kulinarik Konzept des Luxusresort an der Costa Adeje „Floating Culinary Selection“ verwöhnt Gäste von Las Villas mit Aromen aus aller Welt und Gerichten, die so zubereitet sind, dass man sie direkt im Pool genießen kann. Das ganzjährig milde Klima Teneriffas ermöglicht es, die neuen Menüs zu jeder Jahreszeit im wahrsten Sinne des Wortes auszukosten. Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/.

Schwimmender Brunch unter der kanarischen Sonne

Es gibt nicht viel, was einen leckeren Brunch im Pool der eigenen Villa toppt. Das Bahia del Duque geht sogar noch einen Schritt weiter und setzt bei den Gerichten überwiegend auf Zutaten aus der Region. Das Gourmet-Team des Hotels, das zu The Tais Hotels & Villas gehört, hat zwei verschiedene Menüs kreiert, die für einen gelungenen Start in den Tag sorgen: Wer es morgens leicht und gesund bevorzugt, wählt den „Healthy Floating Brunch“, bestehend aus Bircher-Müsli mit Beeren, Ananas aus El Hierro, Papaya und Kiwi, Toast mit Avocado und nativem Olivenöl, sowie Toast mit Räucherlachs und dazu Multivitaminsaft. Der „Diamond Floating Brunch“ hingegen ist die ideale Wahl für Gäste, die üppigen Genuss lieben: Ob Kaviar, Blinis und saure Sahne, Eggs Benedict mit Avocado und wildem Spargel, oder Keks mit Mascarpone und Erdbeeren – zu allen Köstlichkeiten gibt es Taittinger Brut.

Schillerndes Dinner mit Kerzenschein

Ein mit Kerzen beleuchteter Pool bedeckt von Rosenblättern – das Bahia del Duque macht das Abendessen im Pool zum perfekten Romantik-Moment. Auch hierfür hat das Team des Luxusresorts zwei Menüs zusammengestellt: Beim „Tropical Floating Dinner“ lassen sich Gourmets Lachstatar mit Passionsfrucht und Avocado, Aguachile mit Warschauer Zackenbarsch, Mini-Wagyu-Burger, oder Toast mit Blauflossenthunfisch und geräuchertem Chipotle-Pfeffer – eine pikante Version dieses klassischen Toasts – schmecken. Ein Wassermelonen-Gurken-Gazpacho oder Erdbeeren mit Schokolade bilden den Abschluss des Pool-Dinners.



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

Für ein Pool-Abendessen der Extraklasse sorgt das „Luxury Floating Dinner“: Zu Beginn gibt es Kaviar und goldene Blinis, bevor es mit einem Rote Garnelen Tartar mit Mango und Limette weitergeht – eine raffinierte Kombination aus Meeres-, Süß- und Zitrusaromen. Bao-Brot mit norwegischem Lachs und Sriracha-Sauce, eine Fusion zwischen Asien und Skandinavien, kommt als Zwischensnack angeschwommen. Einen Hauch Andalusisches Flair versprüht Salmorejo Cordobés, eine kalte Tomaten-Brot-Suppe dazu Iberischer Schinken. Ebenfalls auf dem Menü steht Blauflossenthunfisch mit geräuchertem Chipotle-Pfeffer. Macarons und Beeren runden das Dinner ab.

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.



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS

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