



MEDIENINFO

März 2022

Kulinarische Weltreise im Indischen Ozean

Die Specialty Chefs im JW Marriott Mauritius und The Westin Turtle Bay Resort & Spa begeistern Gäste mit authentischer Küche aus aller Herren Länder

Neu-Isenburg – 24. März 2022. Mit der kürzlichen Lockerung der Einreisebedingungen ist Mauritius aktuell unkomplizierter erreichbar als viele weitere beliebte Sonnenziele, vor allem im asiatischen Raum. Geimpfte Reisende benötigen keinen PCR-Test mehr, sondern werden lediglich am ersten Tag vor Ort getestet. Ein guter Grund für eine Reise in den Indischen Ozean! Damit Gäste während ihres Aufenthalts auch geschmacklich neue Horizonte entdecken können, tischen die Specialty Chefs der mauritischen Marriott Resorts nicht nur heimische Küche, sondern auch authentische Gerichte aus ihren Heimatländern auf. In den verschiedenen Restaurants des JW Marriott Mauritius und des The Westin Turtle Bay Resort & Spa genießen Gäste seit Generationen überlieferte Gerichte, unter anderem aus Indien, Japan, Malaysia, Thailand oder Vietnam und tauchen mit allen Sinnen in die unterschiedlichen Kulturen sowie Traditionen Asiens ein. So können sich Feinschmecker mitten im Indischen Ozean auf eine abwechslungsreiche kulinarische Reise begeben und verschiedenste Geschmäcker entdecken.



v.l.n.r.: Fusion © The Westin Turtle Bay Resort & Spa, Kangan © The Westin Turtle Bay Resort & Spa, The Boathouse Bar & Grill © JW Marriott Mauritius

JW Marriott Mauritius – Von Frankreich bis nach Indien

Das luxuriöse JW Marriott Mauritius bietet einen unvergesslichen Aufenthalt mit intuitivem Service und Gourmetküche, bei der das von Generationen überlieferte kulinarische Handwerk im Mittelpunkt steht. Gäste erleben neu interpretierte Gerichte und abwechslungsreiche Geschmäcker auf höchstem Niveau. Fünf

Restaurants locken mit den Aromen des Indischen Ozeans, unter anderem mit frischen Grillgerichten am Strand im *The Boathouse Bar & Grill* oder französisch-mauritischer Küche im *Le Manoir Dining Room*, wo der einheimische Chefkoch Kamlesh Doorjean exotische kreolische Aromen mit einem klassisch-französischen Kochstil vereint. Alle Restaurants und Bars bieten zudem spezielle Gerichte und Cocktails für gesundheitsbewusste Gäste an. Für die perfekte Weinbegleitung sorgen der JW Wine Ambassador und seine Sommeliers.

Auf eine kulinarische Reise durch Asien entführen im JW Marriott Mauritius drei weitere Restaurants mit authentischer Küche. Im *The Floating Market* schafft der thailändische Specialty Chef Phaisan Sophonpunyaporn ein pan-asiatisches Gourmeterlebnis mit Einflüssen aus der Küche Thailands, Vietnams und Malaysias. Gäste genießen dort farbenfrohe, aromatische Gerichte wie Pad Thai, verschiedene Currys mit Lamm oder Ente sowie in Bananenblättern gegrillten Fisch. Edelste japanische Küche wiederum wird mit viel Geschick und Liebe zum Detail unter Anleitung von Specialty Chef Rakshit Bajpai im Restaurant *Atsuko* serviert. Der Experte für japanische Küche bereitet verschiedene Arten an Sushi, Teriyaki, Sashimi, frischen Fisch und Fleisch sowie Gemüse zu. Eine moderne Interpretation der authentischen indischen Küche erleben Gäste im Restaurant *Simply India*. Specialty Chef Yudhveer Singh tischt würzige Gerichte aus seinem Heimatland Indien wie Butter Chicken, Lamm Briani oder Dal Makhani mit frisch im Tandoor gebackenem Naan-Brot auf.

Westin Turtle Bay Resort & Spa – Genuss für Körper und Geist

The Westin Turtle Bay Resort & Spa an der nordöstlichen Küste von Mauritius beherbergt ebenfalls fünf verschiedene Restaurants, in denen Gäste auf vielfältige Weise dinieren können. Das Restaurant *Kangan* spezialisiert sich auf authentische indische Küche wie Rogan Josh oder Butter Chicken, aber auch auf neu interpretierte Klassiker. Umgeben von der farbenfrohen Inneneinrichtung im Maharaja-Stil erleben Gäste kulinarische Spezialitäten und fühlen sich wie in den Märchen von „Tausendundeiner Nacht“. Auch das Gourmetrestaurant *Fusion* widmet sich der Neuinterpretation, jedoch von traditionellen mauritischen Gerichten. Aus lokalen Zutaten entstehen so Spezialitäten wie Rougaille mit Garnelen oder kreolische Currys. Grillgerichte und BBQ unter dem Sternenhimmel erleben Gäste im *Beach Grill*, während *Seasonal Tastes* ganztägig mit abwechslungsreicher Küche im idyllischen Garten aufwartet. Gesunde Salate, Sandwiches und Wohlfühlkost stehen auf der Speisekarte der *Mystique Bar & Lounge* und auch frische Säfte sowie Smoothies können Gäste dort genießen. Und wer selbst einmal den Kochlöffel schwingen und authentische Spezialitäten kreieren möchte, tut dies in einem der Kochkurse, die das Resort für seine Gäste anbietet.

Neben ihrer Restaurantvielfalt bieten die Marriott Hotels auf Mauritius ihren Gästen zudem die Möglichkeit an privaten Rückzugsorten der Resorts – ob in der eigenen Villa, am Strand oder am Bootssteg, umgeben von den türkisblauen Wellen des Indischen Ozeans – ein exklusives Dinner zu genießen. Ein individuell zubereitetes Menü auf höchstem Niveau rundet die kulinarische Reise auf Mauritius perfekt ab.

Weitere Informationen zu den Marriott-Häusern auf Mauritius unter [Marriott.com/mrujw](https://www.marriott.com/mrujw), [lemeridien-mauritius.com](https://www.lemeridien-mauritius.com) und www.westinturtlebaymauritius.com.

Zusätzliches Bildmaterial unter:

<https://drive.google.com/drive/folders/1qyfkZodk5hiu3Fqxks7T9ODwPyUPbwdO?usp=sharing>

ÜBER MARRIOTT MAURITIUS

Das US-amerikanische Hotelunternehmen Marriott International verfügt über ein Portfolio von 30 Marken und mehr als 7.000 Häuser in 131 Ländern. Auf der Insel Mauritius heißt Marriott Gäste mit drei Hotelmarken aus seinem Luxus- sowie Premiumsegment willkommen. Im Südwesten der Insel, auf der Halbinsel Le Morne, befindet sich das JW Marriott Mauritius Resort in direkter Strandlage. An der nordwestlichen Küste liegen The Westin Turtle Bay Resort & Spa Mauritius und das Le Méridien Ile Maurice. Eingebettet in tropische Landschaft bieten alle drei Häuser ihren Gästen mit höchstem Komfort, ausgezeichnetem Service, kulinarischen Köstlichkeiten und mauritischer Gastfreundschaft ein authentisches Reiseerlebnis im Indischen Ozean.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Katrin Pasha & Anja Höbler

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Tel.: +49 (0)6102 36 66-0

E-Mail: kpasha@noblekom.de / ahoebler@noblekom.de

