PRESSE-INFO
Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi
12. August 2019

Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi: Sterneküche, BBQ und Wipfelmenü

Kulinarischer Luxus hoch 11

Im neuen Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi erleben Feinschmecker vielfältige Gastronomie in elf außergewöhnlichen Restaurants. Das Luxus-Resort der High-End-Hotelmarke im Indischen Ozean setzt neben exklusiven Gerichten auch auf Stil, Design und ausgefallene Standorte. Von Barbecue im The Ledge über asiatische Spezialitäten im Tangled bis hin zu westlichen Delikatessen in den Baumwipfeln des Terra: „Unsere elf Locations sind einzigartig. Jede ist ein Erlebnis für sich", sagt Vijayakant Shanmugam, Culinary Director des Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi. Die acht weiteren Restaurants des Resorts im Süd-Malé-Atoll – Yasmeen, Li Long, Tasting Table, The Rock, Glow sowie Peacock Alley, Amber und Nava – bringen ebenso kulinarische Highlights aus aller Welt auf den Tisch. Im Rahmen des Eröffnungs-Specials erhält jeder Gast bis 20. Dezember 2019 täglich ein Essensguthaben über 100 US-Dollar. Eine Beach Villa kostet ab 1.360 US-Dollar pro Nacht/2 Pers. inklusive Frühstück. www.waldorfastoriamaldives.com
Foto (download): Im Restaurant „Terra" des Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi speisen Gäste hoch oben in Treepods, gefertigt aus natürlichem Bambus. Bildnachweis: Waldorf Astoria Hotels & Resorts

The Ledge: Grillspezialitäten vom Sternekoch
Das Grill-Restaurant The Ledge bringt australisches Barbecue auf die Malediven. Tagsüber genießen Gäste dort in entspannter Umgebung Snacks wie Fisch-Tacos oder Sandwiches und Cocktails am Pool. Abends feuert Küchenchef Dave Pynt den eigens angefertigten, vier Tonnen schweren Hohlraumofen mit nachhaltig angebautem Eukalyptusholz an. Dann verwöhnt der Sternekoch seine Besucher mit frisch gegrillten Köstlichkeiten von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse. Dazu passende Drinks, kernige Weine sowie eine Auswahl von Premiumbier verleihen dem Restaurant seinen eher rustikalen Stil.

Foto (download): Frisch und exklusiv vom Rost serviert Küchenchef Dave Pynt im Restaurant „The Ledge“ des Waldorf Astoria Maldvies Ithaafushi Grillgerichte für jeden Geschmack
Bildnachweis: Waldorf Astoria Hotels & Resorts

Terra: Schlemmen im Bambusnest
In romantischem Ambiente bietet das Highend-Restaurant Terra Kulinarik erster Klasse. Inspiriert von westlichen Gourmet-Traditionen, kommen dort unter anderem Miyazaki Wagyu Rind, Hummer aus Maine oder weiße Trüffel auf den Tisch. Dazu werden Premiumweine sowie Krug Champagner serviert. Neben der Speisenvielfalt ist vor allem die Lage des Terra ein Highlight: Hoch oben in den Bäumen genießen Besucher das Dinner in behaglicher Atmosphäre bei einmaliger Aussicht auf den Indischen Ozean. Die sieben „Nester“ bestehen aus unbehandeltem Bambus.

Tangled: Lunch nach fernöstlicher Esskultur
Nach Rezepten aus Fernost zaubern die Köche des Tangled Teigwaren in verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen. Auf der Speisekarte finden Gäste etwa Bandnudeln aus Weizenmehl in würziger Soße oder heiß gedämpfte Xiao-Long-Bao-Klöße, angerichtet im Bambuskörbchen. Dazu gibt es exklusive Teesorten, zudem empfiehlt der erste zertifizierte Sake-Sommelier der Malediven passende Reisbranntweinspezialitäten. Das schlichte, warme Innendesign kombiniert elegante asiatische Möbel, Holz und bodentiefe Fenster.
Foto (download): Zur Mittagszeit genießen Urlauber im „Tangled“ des Waldorf Astoria Maldives verschiedene Nudel- und Teiggerichte aus Asien. Bildnachweis: Waldorf Astoria Hotels & Resorts

Weitere Auskünfte
Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi Ithaafushi Island South Male Atoll, Male, 20009
Fon +960-4-000300 www.waldorfastoriamaldives.com

Das im Juli 2019 neu eröffnete Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi liegt im Herzen des Süd-Malé-Atolls und erstreckt sich über drei eigene Inseln. Urlauber gelangen per Privatyacht in 30 Minuten von der maledivischen Hauptstadt Malé in das Luxusrefugium mit seinen 122 großzügigen Villen und uneingeschränkter Sicht auf den Indischen Ozean. Neben Unterkünften am Strand, Riff oder „overwater“ gibt es eine einsame Privatinsel mit zwei Villen und luxuriösen Extras. Kulinarisch verwöhnt werden Gäste in elf verschiedenen Restaurants. Der australische Starkoch hat eigens das Konzept für das BBQ-Restaurant „The Ledge“ entworfen. Inmitten des tropischen Gartens liegt der großzügige Spa-Bereich mit zehn außergewöhnlichen Treatment-Villen und Wellness Concierges, die maßgeschneiderte Behandlungen zusammenstellen. Freizeitaktivitäten im Wassersport- und Fitnesscenter sowie ein betreuter Kids Club runden das Angebot ab. Das neue Waldorf Astoria ist das erste Haus der Luxusmarke auf den Malediven und gehört zu Hilton Worldwide Holdings.

Pressekontakt

Janina Reich
+49 8807 21490-21
janina.reich@hermann-meier.de

Stefanie Wiggenhorn
+49 40 87500303
steffi.wiggenhorn@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de