

Inspirations
by **STROMBERGER PR**

Neue Kulinarik-Hot-Spots auf Mauritius

In den beiden Fünf-Sterne-Hotels JW Marriott Mauritius Resort und Le Méridien Ile Maurice wird Luxus großgeschrieben. Auch das kulinarische Angebot ist auf Topniveau und ermöglicht Gästen in den hochklassigen Hotelrestaurants eine lukullische Reise rund um den Indischen Ozean und darüber hinaus.

Je nach Gusto kommen Gäste in den Genuss von traditionellen indischen Speisen, einer reichen Vielfalt an asiatischen Kreationen, aber auch von der ägäischen Küste inspirierten Gerichten, nicht zu vergessen den exquisiten Menüs mauritisch-französischen Ursprungs.

Läuft Ihnen auch schon das Wasser im Munde zusammen? Dann versorgen wir Sie gerne mit weiteren Informationen und zusätzlichem Bildmaterial.

Mit herzlichen Grüßen
Laura Hofbauer
STROMBERGER PR
hofbauer@strombergerpr.de

Geschmacksexplosion à la INDYA

JW Marriott Mauritius Resort



© JW Marriott Mauritius Resort

Im JW Marriott Mauritius Resort verleiht Küchenchef Malik Basha im INDYA, ehemals Simply India, der traditionellen indischen Küche eine moderne Note. Eingerichtet ist das Restaurant mit leuchtend bunten Farben und modernen indischen Texturen. Malik Basha, der 2023 in Dubai mit dem Michelin Bib Gourmand ausgezeichnet wurde, lässt seine jahrzehntelange internationale Erfahrung in die Zubereitung seiner außergewöhnlichen indischen Gerichte einfließen.

Seine Leidenschaft traditionelle Speisen neu zu erfinden, zeigt sich in seinem Paneer Tikka mit Koriander-Pesto, thailändischen Wai-Wai-Knuspernudeln und Minz-Chutney. Aber auch das Tandoori Confit Duck Chaap mit Korma-Curry und Peri-Peri-Batata sowie Beef Short Ribs mit Chili-Confit, Knoblauch und Ingwerchips gehören zu seinen köstlichen Eigenkreationen.

Kulinarische Küstenreise: The Boathouse Aegean

JW Marriott Mauritius Resort



@ JW Marriott Mauritius Resort

Das The Boathouse Aegean Beach Grill & Lounge bietet nicht nur einen tollen Meerblick, sondern auch ein feines Speisenangebot, inspiriert von der türkischen Riviera. Die vom neuen Küchenchef Zulfikar Cambaz sorgfältig zusammengestellte Speisekarte verwandelt das Essen am Strand in ein Gourmet-Erlebnis am Meer. Die Mittags- und Abendmenüs sind angelehnt an das natürliche Angebot der Küste und unterstreichen die Leidenschaft des Küchenchefs für türkische und griechische Gerichte, die er aus besten lokalen Produkten von Fischern der Region zubereitet.

Zu den Höhepunkten des Abendangebotes gehören gesalzener Wolfsbarsch Marin, der mit frischen Kräutern mariniert und mit Orangen, Rosmarin, frischem Oregano, Senf und Olivenöl serviert wird, sowie Tigergarnelen nach Bodrum-Art. Diese bereitet Cambaz in einer Knoblauch-Tomatensoße mit Weißwein zu und gratiniert sie anschließend mit Feta-Käse. Der wohlschmeckende Rote Trommler aus Mauritius in Salzkruste mit gegrilltem Spargel, Kartoffeln und Rucola-Salat eignet sich besonders als Gericht zum Teilen.

Stylish speisen am Strand: Brasserie WAVES

Le Méridien Ile Maurice



@ Le Méridien Ile Maurice

Im Le Méridien Ile Maurice eröffnete im Dezember das WAVES, eine Brasserie am Strand in schlichtem, stilvollen Design. Hier werden Gerichte wie gegrillter Hummer und roter Thunfisch gekonnt mit Produkten aus der Region kombiniert. Auf der Speisekarte stehen außerdem Fisch-Carpaccio und Ceviche nach mauritanischer Art, tropische Salate mit Mango und Oktopus sowie eine leckere Auswahl an Burgern und Sandwiches. Das Le Méridien Ile Maurice möchte seinen Gästen die kreolische Esskultur von Mauritius näher bringen, indem es nachhaltig und lokal beschaffene Meeresfrüchte mit der Lage des Restaurants am Meer kombiniert.

Nach Sonnenuntergang verwandelt sich das WAVES in eine lebendige Lounge. House-Beats und tropische Rum-Cocktails sorgen für die richtige Stimmung, während Dry Aged Cuts und Seafood aus der Region vom Jospser-Holzkohlegrill auf die Gäste warten.

Asiatische Gaumenfreuden: Restaurant Jade

Le Méridien Ile Maurice



© Le Méridien Ile Maurice

Die zweite Neueröffnung im Le Méridien Ile Maurice, das Gourmet-Restaurant Jade, ehemals Paparazzi, präsentiert sich in neuem Look. Inspiriert von seinem Namensgeber, dem kostbaren Edelstein, werden Gäste hier drinnen wie draußen auf der Sonnen-Terrasse mit Blick aufs Meer auf höchstem Niveau verwöhnt. Das Restaurant ist hell und freundlich eingerichtet. Angelehnt an den Edelstein Jade, dem Beruhigung und Harmonie zugesprochen wird, strahlt das schlichte Interior eine angenehme Ruhe aus.

Die Menükarte verspricht eine reiche Vielfalt an asiatischen Gerichten wie Sashimi und Chirashi-Sushi, Teppanyaki-Variationen sowie Yakitori-Spieße serviert mit fantasievollen Teppanyaki-Kombinationen vom Tischgrill. Jede kulinarische Kreation bietet dabei einzigartige Geschmackerlebnisse aus der Küche Asiens und ist mit künstlerischer Leidenschaft angerichtet.

Über JW Marriott Mauritius Resort und Le Méridien Ile Maurice



Das Fünf-Sterne-Hotel JW Marriott Mauritius Resort im Südwesten der Insel empfängt Gäste in 172 Suiten mit Panoramablick auf den Indischen Ozean. Der weiße Sand des Le Morne Beach und seine türkisfarbene Lagune bilden die magische Kulisse, in die sich das Resort harmonisch integriert. Für entspannte Momente sorgen neben dem Strand zwei Pools sowie das Pure Spa und ein eigener Kinosaal.

An einem kilometerlangen Sandstrand in Pointe aux Piments an der Nordwestküste Mauritius' gelegen präsentiert sich das Fünf-Sterne-Haus Le Méridien Ile Maurice als eines der Top-Resorts auf der Insel. Die insgesamt 261 Gästezimmer und Suiten mit Blick auf den Indischen Ozean erstrahlen in den natürlichen Farben der Umgebung und zeitlos elegantem Design. Im neuen Adults-Only-Bereich genießen vor allem Honeymooner und Paare ihre romantische Auszeit im Schatten der Palmen.

www.marriott.de/hotels/travel/mrujw-jw-marriott-mauritius-resort/ und
www.marriott.com/en-us/hotels/mrumd-le-meridien-ile-maurice/