WINDKIND

LUXURY YACHTING ADVENTURES

BEISPIELMENÜ

Kulinarik an Bord

Sieben Tage auf See

KREIERT VON KÜCHENCHEF SANDRO

An Bord der WINDKIND treffen karibische Aromen auf mediterrane Eleganz und kreative Einflüsse aus Asien. Gekocht wird mit dem Frischesten aus der Region, mit erlesenem Fisch, Meeresfrüchten und bestem Fleisch. Küchenchef Sandro hat in der Schweiz gelernt und kocht seit Jahren auf Yachten – für entspannte Mittagessen, raffinierte Dinner und viele schöne Stunden auf See.

TAG 1

Willkommen im Paradies

Karibische Aromen & moderne Eleganz

FRÜHSTÜCK

Frisch gebackenes Sauerteigbrot, Croissants, hausgemachtes Gebäck, tropische Früchte, griechischer Joghurt, Granola, frische Säfte und Kaffee.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Eggs Benedict mit karibischer Languste
Geröstete Brioche, Zitrus-Hollandaise, Schnittlauch

Kokos-French-Toast
Karamellisierte Ananas, Maracuja-Mascarpone, geröstete Kokosraspel

MITTAGESSEN

Crudo vom Gelbflossenthun
Mango, Avocado, Leche de Tigre, Korianderöl, knusprige Kochbanane

Karibischer Snapper vom Grill
Süßkartoffelpüree, Beurre blanc von Kokos und Limette, geflämmtes Saisongemüse

Kokos-Pannacotta
Ananascarpaccio, Mangocoulis, Limettencrumble

ABENDESSEN

In Butter pochierte karibische Languste
Safranbisque, gehobelter Fenchel, Zitrus, Kräuteröl

Filet vom Prime Beef
Pommes Anna, geröstete Babykarotten, Pastinakenpüree, Portweinjus

Crémeux von dunkler Schokolade
Texturen von der Himbeere, Salzkaramell, Kakao-Tuile

TAG 2

Mediterrane Eleganz

Frische Küstenküche mit italienischem Akzent

FRÜHSTÜCK

Frische Focaccia, handwerkliches Sauerteigbrot, Croissants,
hausgemachtes Gebäck, tropische Früchte, Joghurt, Granola und Säfte.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Rührei mit Trüffel
Räucherlachs, Crème fraîche, geröstetes Sauerteigbrot

Ricotta-Pancakes
Heidelbeerkompott, Vanille-Mascarpone, Ahornsirup

MITTAGESSEN

Burrata mit alten Tomatensorten
Pfirsich, Basilikumöl, gereifter Balsamico, geröstete Pinienkerne

Mediterrane Meeresfrüchte-Paella
Zum Teilen: Safranreis, Garnelen, Miesmuscheln, Calamari, geröstete Paprika,
Zitrone, frische Kräuter

Limoncello-Posset
Beeren der Insel, Mandelcrumble

ABENDESSEN

Hausgemachte Hummer-Ravioli
Krustentierbisque, Tomatenconcassée, Basilikum

Lammkarree in der Kräuterkruste
Auberginenkaviar, Fondantkartoffel, glasiertes Gemüse, Rosmarinjus

Pistazien-Tiramisu
In Espresso getränkter Biskuit, Mascarponecreme, karamellisierte Pistazien

TAG 3

Eine Prise Asien

Japanische Präzision & südostasiatische Aromen

FRÜHSTÜCK

Handwerklich gebackenes Brot, Gebäck, tropische Früchte der Saison,
Granola, Joghurt, Säfte und Kaffeespezialitäten.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Japanische Soufflé-Pancakes
Matcha-Mascarpone, Beeren, Ahornsirup

Asiatische Frühstücksbowl
Jasminreis, wachsweiches Ei, Avocado, Sesam, Chili Crisp, Frühlingszwiebeln

MITTAGESSEN

Thunfisch-Tataki im Sesammantel
Ponzu, Wassermelonenrettich, Avocado, eingelegter Ingwer

Garnelen mit Zitronengras nach Thai-Art
Duftender Jasminreis, Pak Choi, Limette, Koriander

Mango-Maracuja-Sorbet
Mandelcrumble, frische Minze

ABENDESSEN

Salat mit knuspriger Ente
Pomelo, Gurke, Kräuter, Granatapfel, Tamarindendressing

Wagyu-Rind mit Miso-Glasur
Karotten-Ingwer-Püree, gegrillter Broccolini, Shiitake, Sesamjus

Mousse von weißer Schokolade mit Yuzu
Himbeergel, Crumble von schwarzem Sesam, tropische Früchte

TAG 4

Füße im Sand

Das WINDKIND-Strandbarbecue

FRÜHSTÜCK

Frisches Sauerteigbrot, Croissants, Gebäck, tropische Früchte, Granola, Joghurt, Säfte und Kaffee.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Türkische Eier mit Honig

Pochierte Eier, Knoblauchjoghurt, warme Chilibutter, Honig, Kräuter, geröstetes Sauerteigbrot

French Toast vom Bananenbrot

Karamellisierte Banane, Pekannuss-Praliné, Vanillecreme

MITTAGESSEN

Salat von Wassermelone, Feta & Minze

Gurke, Limette, Granatapfel, Basilikumöl

WINDKIND-Strandbarbecue vom Holzkohlegrill

Zum Teilen: gegrillte Hummerschwänze, Riesengarnelen mit Knoblauch und Limette, Spieße vom Premium-Rind, Hähnchen mit Zitrus und Kräutern, Maiskolben vom Grill, geröstete Süßkartoffeln, Coleslaw nach Inselart, Mango-Ananas-Salsa und Chimichurri

Gegrillte Ananas

Eis von gerösteten Mandeln, Karamell mit dunklem Rum, Mandelkrokant

ABENDESSEN

Mahi-Mahi-Ceviche

Leche de Tigre, Mango, Avocado, knusprige Kochbanane

Gebratener Fang des Tages

Safran-Kartoffelpüree, confierte Tomaten, sautiertes Blattgemüse, Champagner-Beurre-blanc

Maracuja-Cheesecake

Mangogel, Vanillecrumble, Früchte der Insel

TAG 5

Côte d'Azur

Französische Klassik mit karibischer Note

FRÜHSTÜCK

Croissants, Pain au Chocolat, Sauerteigbrot, tropische Früchte, Granola, Joghurt, Säfte und Kaffee.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Croque Madame

Gruyère, Räucherschinken, Béchamel, Spiegelei

Vanille-Crêpes

Orangenbutter, karamellisierte Banane, geröstete Mandeln

MITTAGESSEN

Fenchel-Orangen-Salat

Gehobelter Fenchel, Orangenfilets, Granatapfel, schwarze Oliven, Zitrusdressing

Salade niçoise mit gebratenem Gelbflossenthun

Drillinge, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven, wachsweiches Ei, Zitronendressing

Klassische Zitronentarte

Abgeflämmte italienische Meringue, Himbeercoulis

ABENDESSEN

Gebratene Jakobsmuscheln

Samtiges Blumenkohlpüree, grüner Apfel, knusprige Pancetta, Nussbutter

Gebratene Entenbrust

Rote-Bete-Püree, orangenglasierte Karotten, Fondantkartoffel, Kirsch-Portwein-Reduktion

Crème brûlée

Tahiti-Vanille, Kompott von tropischen Beeren, Mandel-Tuile

TAG 6

Karibisches Lebensgefühl

Ursprüngliche Inselküche, modern interpretiert

FRÜHSTÜCK

Handwerklich gebackenes Brot, Früchte der Insel, Joghurt, Gebäck, Granola, Säfte und Kaffee.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Karibische Frühstückstacos

Rührei, Avocado, schwarze Bohnen, Pico de Gallo, Limetten-Crema

Pancakes mit Banane & Pekannuss

Maracujasirup, geröstete Pekannüsse

MITTAGESSEN

Salat von grüner Papaya

Mango, Gurke, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Limettendressing

Karibisches Jerk Chicken

Rice and Peas, gegrillte Ananas, süße Kochbanane, Mangosalsa

Key Lime Pie

Keksboden, geschlagene Sahne, Limettenabrieb

ABENDESSEN

Karibische Crab Cakes

Avocadomousse, eingelegte Zwiebel, Mango-Relish, Zitrus-Aioli

Sanft geschmorte Short Rib vom Rind

Maniokpüree, Ofengemüse, knusprige Schalotten, Jus mit dunklem Rum

Schokoladen-Fondant mit Rum

Eis von der Vanilleschote, Maracujacoulis

TAG 7

Das große WINDKIND-Finale

Ein Fest zum Abschied

FRÜHSTÜCK

Handwerklich gebackenes Brot, buttriges Gebäck, tropische Früchte,
hausgemachtes Granola, feiner Joghurt, frische Säfte und Kaffee.

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Captain's Eggs – Menemen nach türkischer Art

Cremiges Rührei in kräftiger Sauce aus Tomaten und gerösteter Paprika, dazu
Babyspinat, Feta, Joghurt, schwarze Oliven und milde Kräuter-Chili-Salsa –
auf hausgemachtem Vollkorn-Sauerteigbrot

Brioche Pain Perdu

Warmes Beerenkompott, Vanille-Mascarpone, Ahornsirup

MITTAGESSEN

Burrata mit Steinobst

Alte Tomatensorten, Basilikum, gereifter Balsamico, Pistazien

Hausgemachte Linguine mit Garnelen & Zitrone

Confierte Kirschtomaten, Weißwein, Chili, Petersilie, Olivenöl

Himbeer-Pavlova

Maracuja-Curd, tropische Früchte

ABENDESSEN

Gebratene Jakobsmuscheln & Hummermedaillons

Erbsenpüree, Zitrus-Beurre-blanc, knuspriger Lauch, Kräuteröl

Surf & Turf nach Art des Hauses

Filet vom Prime Beef, in Butter pochierter Hummerschwanz,
Kartoffelmousseline mit Trüffel, glasiertes Gemüse, Rotweinjus

WINDKIND-Schokoladenvariation

Mousse von dunkler Schokolade, warmer Schokoladenkuchen,
Salzkaramelleis, Himbeergel, Schokoladen-Tuile

DEN GANZEN TÖRN LANG

Abseits der Karte

AN BORD

Süßes am Nachmittag

Frisch gebackene Kuchen, Obsttartelettes, Macarons, feine Cookies und Afternoon Tea.

Aperitifs zum Sonnenuntergang

Mini-Lobster-Rolls, Thunfischtatar im Hörnchen, feine Canapés und saisonale Cocktailhappen.

Mediterranes zum Teilen

Hummus, Baba Ghanoush, aufgeschlagener Feta, frisch gebackenes Fladenbrot, marinierte Oliven und bunte Salate der Saison.

Für zwischendurch

Tropische Obstplatten, hausgemachte Sorbets, erfrischende Snacks und kleine Happen.

Frisch an Bord gebacken

Sauerteigbrot, Focaccia, rustikales Ciabatta, Brioche und wechselndes hausgemachtes Gebäck.

AN LAND

Ganz privat am Strand

Ein Festmahl an einem einsamen Strand, mit Meeresfrüchten und erlesenem Fleisch vom Holzkohlegrill – mittags oder zum Sonnenuntergang, wenn die Vorschriften vor Ort und die Bedingungen es zulassen.

Restaurants & Beach Clubs

Handverlesene Restaurants am Wasser, Lokale mit echter Inselküche und Beach Clubs. Jedes Mittag- oder Abendessen an Bord lässt sich – je nach Route – gegen einen Tisch an Land tauschen.

Ganz nach Ihrem Geschmack

Kein Charter gleicht dem anderen. Gekocht wird, was Ihnen schmeckt und bekommt – mit allem, was Revier und Saison, Markt und Meer gerade bieten.

Dies ist ein Beispielmenü. Die Gerichte richten sich danach, was vor Ort erhältlich ist, und nach den Wünschen der Gäste. Barbecues am Strand sind nur mit Genehmigung, bei passendem Wetter und unter sicheren Bedingungen möglich.