

Luxusyachtcharter mit Crew

Sunreef 50

Tiril



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER



Das ist der Sunreef 50

Unser exklusiver Sunreef 50 "Tiril", gebaut 2019, kann von Seget Donji / Trogir, Kroatien aus gechartert werden. Der Sunreef 50 „Tiril“ ist eine rundum kompakte Segelyacht, die sich ideal für exklusive Segeltörns und ganz besondere Abenteuer eignet. Ihr cleveres Brückendeck und das luxuriöse Design ermöglichen einen überragenden Komfort an Bord und behalten gleichzeitig den modernen Stil mit klassischem Design. Die Yacht verfügt über 4 Kabinen mit Doppelbetten und eigenem Bad. Darüber hinaus gibt es zwei zusätzliche Kabinen - eine Gästekabine und eine Crew-Kabine mit Etagenbett. Dank einer erfahrenen und freundlichen Crew, die zu Ihren Diensten steht, ist Tiril auf jeden Fall die beste Wahl für Ihr Abenteuer auf See.

Willkommen an Bord



Voller Komfort

- Obwohl sich auf der großen Flybridge das Hauptsteuerrad befindet, ist diese definitiv für die Freizeit gedacht und bietet mehr als genug Platz für bewegliche Möbel, eine voll ausgestattete Wet Bar und große Sonnenpolster.
- Der Salon öffnet sich sowohl zur komfortablen Bugterrasse als auch zum Cockpit der Yacht, das mit einer hydraulischen Achternplattform erweitert werden kann.
- Viel Platz an Deck und auf Flybridge, Klimaanlage im kompletten Innenraum, romantische Atmosphäre dank LED-Ambientelichtern, schallisolierter Maschinenraum, LED-TV in jeder Kabine, Badeplattform, Wasserspielzeug.
- Erleben Sie das Vergnügen bei längerem Verankern oder bei Übernachtungen ohne Generatorbetrieb! Die 78-kW-Elektrobatterie ermöglicht viel längere Ruhezeiten sowie den gesamten Komfort auf der Yacht (Klimaanlage, Heizung, Kühlschrank/Gefrierfach usw.), ohne dass die ganze Nacht ein Generator betrieben werden muss. Der Antrieb basiert auf den 2x 35-kW-Elektromotoren, die die gleichen Drehmomente wie 2x 80 PS-Dieselmotoren haben, jedoch eine geräuscharme Funktion gewährleisten. Die Yacht ist auch mit einem hoch effektiven 24v 100l/h Wasseraufbereiter ausgestattet!



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

Sunreef 50



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

AUSSTATTUNG

Autopilot, GPS-Plotter, 3 x elektrische Winde, Bugstrahlruder, Radar, Wasserkocher, Gennaker, 24/220 V-Bordnetz, Service- und Motorbatterien, hydraulische Davits, elektronische Motordrosseln, UKW, Tridata

AUSSTATTUNG – GALLEY UND COCKPIT

Spülmaschine, Eiswürfelbereiter, Mikrowelle, Kühlschrank mit Gefrierfach in der Küche & Kühlschrank im Cockpit

ANNEHMLICHKEITEN & WASSERSPIELZEUG

Breitbild-LED-TV im Salon, LED-TV in jeder Kabine, 4 x elektrische Toiletten, WLAN, Flydeck mit Kissen und Matratzen, Weinkühler, Flybridge mit Spüle und Kühlschrank, LED-Ambientelichter außen, Unterwasserlichter, Beiboot mit Außenborder, Donut, Schlepphaken, Schnorchelausrüstung, Sea Scooter, Wakeboard GoPro Kamera, Falträder und Stand Up Paddle Board

TECHNISCHE DATEN

Modell	Sunreef 50
Builer:	Sunreef Hersteller
Baujahr	2019
LOA:	15.2 m / 50' Länge ü. a.
Größte Schiffsbreite	9.1 m / 30'
Tiefgang	2.0 m / 6'56"

Motorisierung:	2 x 35 kW Elektromotoren
Kraftstofftankkapazität:	1000 l / ... US Gallonen
Wassertankkapazität:	800 l / ... US Gallonen

Kabinen/Kojen

Badezimmer	5+1
Klimaanlage:	Ja
Generator und Wasseraufbereiter	Ja

Großsegel, gelattet:	75 m ² / 807.29 Ft ²
Genoa:	55 m ² / 592.02 Ft ²





Genevive & Jean

Sunreef 50

DIE CREW



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

Genevieve Millward

Position: Hostess/Stewardess
Nationalität: Englisch
Geburtsdatum: 9. Januar 1997



ÜBER GENEVIEVE

Genevieve ist eine selbstbewusste, organisierte und motivierte Person mit einer großen Leidenschaft fürs Kochen. Sie ist immer bestrebt, sehr schnell neue Fähigkeiten zu erlernen. Seit über 7 Jahren in der Dienstleistungsbranche tätig, ist Genevieve erfahren und kompetent sich an Kundenbedürfnisse anzupassen und bietet eine hohe Kundenzufriedenheit. Sie ist eine erfahrene Taucherin und Tauchlehrerin und mag auch eine Reihe anderer Outdoor-Aktivitäten und Wassersportarten.

Genevieve über sich selbst:

„Ich bin eine leidenschaftliche, ausgebildete Köchin und bringe gerne Menschen beim Essen zusammen.

Ich komme aus einer kleinen Segelstadt in Devon, UK. Mein Leben hat sich immer um den Ozean gedreht und er ist eine große Leidenschaft von mir, ob ich nun auf den Meeren segel oder in ihnen tauche.

Jean und meine Segelabenteuer sowie das Arbeiten als Tauchlehrerin haben mich an Orte auf der ganzen Welt gebracht und ich liebe es einfach, immer wieder neue Orte zu erkunden und neue Leute kennenzulernen.

Wir können es kaum erwarten, Sie an Bord willkommen zu heißen! “

QUALIFIKATIONEN:

- Zertifikat für kulinarische Künste
- Emergency First Response Instructor
- Open Water Scuba Instructor
- Enriched Air & Deep Specialty Scuba Instructor
- Französisch
- Spanisch
- Deutsch
- Erstes Jahr Bachelor of Science in Biologie an der University of York, UK



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

Jean Pierre Hoffman

Position: Skipper/Kapitän
Nationalität: Südafrikanisch
Geburtsdatum: 21. März 1991



ÜBER JEAN PIERRE

Jean Pierre verfügt über eine solide Basis, da er bereits 30.000 SM mit 6 Jahren Erfahrung in der Branche hat. Er zeichnet sich durch seine starke Arbeitsmoral und eine positive Einstellung aus. Er ist eine loyale und vertrauenswürdige Person, die hervorragend im Team arbeitet. Jean Pierre ist fit, lernt schnell und kann sich leicht anpassen.

Jean Pierre über sich selbst:

„Ich bin an der Westküste Südafrikas außerhalb von Kapstadt aufgewachsen. Seit 6 Jahren arbeite ich auf Yachten in der ganzen Welt. Ich reise sehr gerne und arbeite gleichzeitig. Ich bin glücklich, dass ich das Segeln als Leidenschaft und als Weg, die Welt kennenzulernen, entdeckt habe.

An der Küste aufgewachsen, schätze und respektiere ich den Ozean. Ich habe schon früh mit verschiedenen Wassersportarten angefangen und mich sofort in ihn verliebt. Neben dem Segeln ist das Tauchen meine Leidenschaft. Ich unterrichte jetzt seit 2 Jahren und liebe es zu sehen, wie die Leute Fortschritte machen und wie sie in eine völlig neue Welt „eintauchen“. Auch surfe ich sehr gerne und dokumentiere meine Erlebnisse in kurzen Videos.

Ich freue mich sehr, Sie kennenzulernen und Sie auf dieser schönen Yacht für einen unvergesslichen Urlaub begrüßen zu dürfen. “

QUALIFIKATIONEN:

- RYA Yachtmaster Offshore
- STCW
- PADI Scuba Instructor (500 Tauchgänge)
- PADI Specialty Instructor
- UKW-Funklizenz
- Emergency First Response Inst.
- MCA-Ingenieurkurs
- Irata Level 1 Rope Access; Ropetec
- Cayman Islands Discharge Book
- 2018 - Kapitän/Tauchlehrer, 52ft Fontaine Pajot
- 2017 - Tauchlehrer, Lembongan Dive Center & OPWALL
- 2016 - Kapitän/Tauchlehrer, S/Y In The Wind ,62 ft Sunreef Catamaran
- 2015 - Erster Offizier/ Hilfskapitän / Tauchlehrer, S/Y In The Wind, 62 ft Sunreef Catamaran
- 2014 - Leitender Deckhelfer, M/Y Prima Donna, 127ft IAG.
- 2013 - Erster Offizier, M/Y Blue Guitar, 103ft Camper & Nicholson
- 2013 - Deckhelfer, 48ft Leopard



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

Sunreef 50 - Tiril

Menüübersicht für 7 Tage
– zusammengestellt von Genevieve Millward

MENÜ SETUP

Neue Gäste erhalten ein Präferenzblatt, das vor dem Charter ausgefüllt werden muss. Dieses deckt alle besonderen gesundheitlichen oder diätetischen Anforderungen sowie allgemeine Anforderungen an die Verpflegung auf der Yacht ab.

FRÜHSTÜCK

Standardmäßig kontinental mit frisch geschnittenem Obst und Käse, Auswahl an Müsli, Joghurt und Milch, Toast und Aufstrichen sowie auch eine warme Variante oder Eierspeisen.

Beispiele für warme Speisen: Speck und Eier nach Wahl, Omelett, French Toast, Pfannkuchen, Speck und Eier-Wrap, Eier Benedikt.

Alle Variationen von Tee und Kaffee - Latté, Cappuccino, Americano, Espresso usw.

MITTAG- UND ABENDESSEN

Standardgerichte mit Ausnahmen für vorher festgelegte Ernährungsbedürfnisse (Präferenzblätter)

Mittagessen: Ein Gang mit einer einfacheren Mahlzeit, wenn Sie unterwegs sind oder das Boot in Bewegung ist

Abendessen: Drei-Gänge-Menü - Vorspeise, Hauptgericht und Dessert



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

TAG 1

Brunnenkresse Velouté

Cremige Brunnenkressesuppe mit weich pochierten Wachteleiern

Steak vom Grill

In Rosmarin-Pfeffer-mariniertes Rinderfilet mit karamellisierter Zwiebel und Rotweinreduktion, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse

Blutorange Posset

Traditionelles cremiges Dessert mit scharfer Note

TAG 2

Hähnchen-Quinoa-Salat

Hähnchenstreifen in Honig-Soja mit Sesam bestreut auf einer warmen Quinoa-Mischung aus Auberginen, Zwiebeln, Mozzarella und grünen Paprikas

Wolfsbarsch-Carpaccio

Geräucherter frischer Wolfsbarsch mit Lauchkapern und Gewürzgurken

Grünes Thai Curry

Mild-würzige Muscheln und in der Pfanne gebratenes Gemüsecurry mit Kokosmilch und grüner Gewürzbasis, dazu Reis und frische Kirschtomaten

Mille Feuille

Geschichteter süßer Biskuitnachtisch mit Vanillesahne und Himbeeren

TAG 3

Lachs, Dill & Lauch Törtchen

Serviert mit Butterkartoffeln und einer grünen Gemüseauswahl

Scholle Goujons

Streifen von paniertes Scholle mit hausgemachter Tartarsauce und Blattsalat

Bestes Ende des Lammes

Serviert mit Kartoffel-Gratin Dauphinoise, Auberginenpüree, Ratatouille und Madeira-Jus

Keylime Pie

Eine süß-saure Keylime-Torte mit einer knusprigen, zerbröselten Keksbasis



TAG 4

Minestrone

Ein leckerer italienischer Klassiker mit einem Mirepoix aus Gemüse, Pancetta-Lardons und Parmesan-Croutons

Erbsen-Minz-Risotto

Serviert mit gebackenem Kabeljau und Parmesan-Chips

Mango-Huhn

Gebratene Hühnerbrust mit Mangosauce, gebratenem mediterranem Gemüse und Couscous

Pain Perdu („Armer Ritter“)

Hausgemachte Brioche French Toast mit Sommerbeerenkompott und Vanilleeis

TAG 5

Hausgemachter Gourmet Burger

Hausgemachte Rindfleischfrikadellen auf einem warmen gerösteten Brötchen mit frischem Gemüse, Pesto, Guacamole, Frischkäse und einer Scheibe Ananas. Serviert mit salzigen Paprikakartoffeln.

Thai Vorspeisen

Kurkuma-Fischfrikadellen, Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Vermicelli Nudeln mit Tamarinde und süßer Salsa-Sauce

Eingelegter Schellfisch

Geräucherter Schellfisch und Möhren mit Bratkartoffeln und Speck, Blattsalat und Speckwürfel

Himbeermousse

Eine leichte Mousse, die auf der Zunge zergeht, präsentiert in einer Schokoladenträne mit frischen Beeren



TAG 6

Ziegenkäse Pithiviers

Warmes Gebäck mit Ziegenkäse und frischem Zucchini-Apfel-Walnuss-Salat

In der Pfanne sautierte Jakobsmuscheln

Auf reichhaltigem Blumenkohl-Püree mit gewürztem gebratenem Blumenkohl und knusprigen Wachteleiern

Beef Stroganoff

Sautiertes Rindfleisch, langsam gegart mit Champignons, Auberginen, Rotwein und Sahne

- serviert als Penne-Pasta

Schokoladen-Haselnuss-Négus

Weiche Schichten von Schokoladenbiskuit und Mousse mit einer Ganache begleitet von Tuiles

aus Kakaobohnenstückchen mit Pistazieneis

TAG 7

Gebratene Entenbrust

Saftige, rosafarbene Entenbrust mit knuspriger Haut, serviert mit einem Rote-Bete-Salat mit Kichererbsen

Geräucherte Lachspasta

Räucherlachs-Linguine in einer cremigen Weißweinsauce, bestreut mit Kapern und Parmesan

Hühnerbrust

Zartes Hähnchen vom Grill, Zuckermais à la Françoise & Bratkartoffeln

Mandel- und Birnenkuchen

Schichten von Frangipane und pochierten Birnen auf einem süßen, flockigen Teigboden

Willkommen an Bord



NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER

NAVIGARE YACHTING
EXPERIENCE TOGETHER



*Bereiten Sie sich auf Ihre
nächstes Segelabenteuer*

Navigare Yachting
Damira Tomljanovica 11, 10000 Zagreb, Kroatien
Email: reservations@navigare-yachting.com
Phone +385 1 2331 661

www.navigare-yachting.com