privateyacht

Chat on WhatsApp



ADONIS

Lagoon 40ft

30	2010	-	7 kn.

Erleben Sie die perfekte Balance aus Raum, Komfort und Leistung an Bord der Lagoon 400 - mit bis zu 30 Tagesgästen!

Entworfen für Harmonie zwischen Raum und Leistung, bietet diese Eignerversion unvergleichlichen Platz und Luxus in Salon und Cockpit, sowie in den 2 Kabinen mit privatem Badezimmer mit Dusche. Der geräumige Salon überzeugt mit einem wohnzimmerartigen Layout mit Essbereich, Küche und Innensteuerstand—ideal für lange, entspannende und vergnügliche Segelabenteuer.

FACILITIES

2 double cabins
Mehrere Waschräume
Salon
Mehrere Decks
Sonnenschutzbereich / Markise
Süßwasserdusche
Trampolin

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
HALF-DAY			
Koh Hong Krabi (afternoon 4 hrs)	50,600 THB	54,100 THB	57,700 THB
Koh Hong Krabi (morning 4 hrs)	42,400 THB	45,900 THB	50,600 THB
FULL-DAY			
Koh Hong (Krabi) & Lao Lading (8 hrs)	63,600 THB	68,300 THB	74,200 THB
Krabi Islands (8 hrs)	69,400 THB	74,200 THB	81,200 THB
Koh Hong (Krabi) & Lobster Farm (8 hrs)	63,600 THB	68,300 THB	74,200 THB
Phi Phi Islands (12 hrs)	89,500 THB	93,000 THB	97,700 THB

Prices incl. VAT and subject to change • Terms & Conditions • Frequently Asked Questions

included

GENERALLY

- Privatboot inkl. Kapitän & Crew
- Kraftstoff (zu vereinbarten Zielen)
- Marina Passagiergebühr
- Unfallversicherung
- Schwimmwesten
- Handtücher
- Tender / Dinghy
- Eigene Getränke ohne Korkenziehergebühr
- Day trips incl. 8 guests,
  up to 22 additional guests from 1,200 THB

AQUA FUN

- Schnorchelmasken
- Angelausrüstung (auf Anfrage)

TECH & ENTERTAINMENT

- WiFi
- 120/220V Stromversorgung
- Soundsystem
- Audio Bluetooth Verbindung

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Wasser & Erfrischungsgetränke
- Willkommensgetränk
- Früchte / Snacks
- Nutzung des Grills

Our amazing crew is thrilled to accommodate any special requests for drinks and meals! Just let us know at least 2 days in advance.

Seafood BBQ — 1,400 THB

Seafood BBQ (min 4 Portion)
Steamed Crab
Prawns
Squid
Grilled Whole Red Snapper with Sea Salt
Thai Style Seafood Sauce
Rice





privateyacht

Chat on WhatsApp























