

Presseinformation

Curaçaos Top 5: Kulinarische Geheimtipps

Ein Urlaub auf Curaçao verwöhnt nicht nur die Seele, sondern auch den Gaumen. Hierfür bietet die Insel seinen Urlaubern zahlreiche Restaurants und Köche, die ihr Handwerk bestens verstehen. Dabei lohnt es besonders, sich auf die Suche nach den versteckten kulinarischen Schätzen Curaçaos zu begeben.

Tabooshh:

Wer nach einem köstlichen Erlebnis mit entspannter Open-Air Atmosphäre sucht, findet dies bei Tabooshh. Hier werden karibische Spezialitäten aus einer breiten Auswahl von Vorspeisen, Tapas, sowie verschiedenen Meeresfrüchten und Rind mit direktem Blick auf das Wasser serviert. Die Rezepte mit dem gewissen Etwas wurden über Generationen hinweg weitergegeben und sind teilweise bis zu 100 Jahre alt. Tipp: Ein Abendessen bei Sonnenuntergang garantiert ein romantisches Ambiente.

Camel Beach:

Mitten im angesagten Stadtteil Pietermaai findet man etwas versteckt Camel Beach. In entspannter Beach Bar Atmosphäre werden hier Köstlichkeiten aus dem Mittleren Osten serviert. Ganz stilecht werden auch Shishas angeboten, zudem lockt eine umfangreiche Cocktaillkarte.

Equus:

Wie der Name schon ahnen lässt, befindet sich einer der beliebtesten Open Air BBQ Hot Spots der Insel in einer ehemaligen Pferdescheune. Das Restaurant mit entspanntem Grillparty-Flair ist für seine saftigen und zarten Fleisch- und Gemüsespieße bekannt. Die über den Tischen hängenden Pinchos (Spieße) sind ein wahrer Genuss, weshalb in jedem Fall empfohlen wird gleich mehr als einen Spieß pro Person zu bestellen. Tipp: Equus hat nur Freitagabend geöffnet. Eine frühe Ankunft lohnt sich, denn das Restaurant nimmt generell keine Reservierungen an.

Purunchi:

Dieses kleine Fischer-Restaurant in Willemstad bietet für viele Gourmets die besten Fisch- und Seafood-Gerichte Curaçaos an. In dem Familienbetrieb fühlt man sich sofort ins Herz geschlossen, denn die Besitzerin Gina nimmt sich für jeden ihrer Gäste Zeit. Nach einer Speisekarte sucht man hier vergeblich, stattdessen kommt auf den Tisch, was am jeweiligen Tag ins Netz ging. Serviert wird der frittierte Fisch entweder mit funchi (Polenta), tutú (Polenta mit Bohnen) oder Reis. Tipp: Geöffnet ist nur über Mittag und Nachmittag.

Boathouse Food and Marina:

Das Boathouse Food & Marina beeindruckt mit seiner Panorama-Terrasse und einem wunderschönen Blick auf das azurblaue Wasser. Das Restaurant bietet eine breite Auswahl an internationalen Gerichten, ebenso wie eine umfangreiche Cocktaillkarte. Es ist ein absoluter Geheimtipp für ein gemütliches Dinner bei Sonnenuntergang. Tipp: Jeden Mittwoch wird neben dem regulären Menü außerdem ein balinesisches Buffet angeboten.



Presseinformation

Über Curaçao

Die Insel Curaçao in der südlichen Karibik bietet beste Voraussetzungen für einen traumhaften und vielseitigen Urlaub: Karibisches Lebensgefühl mit europäischen Einflüssen, Familienfreundlichkeit, traumhaftes Meer mit vielen kleinen Buchten und Stränden, gastfreundliche Menschen und eine reiche Kultur, historische Attraktionen wie das UNESCO Weltkulturerbe Willemstad sowie vielfältige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung von Wassersport bis Wandern. Die reiche Unterwasserwelt können Hobby- und Sporttaucher an mehr als 65 ausgewiesenen Tauchplätzen mit idealen Bedingungen und bis zu 30 Metern Sicht erkunden. Vor der Küste Venezuelas liegt Curaçao außerhalb des Hurrikangürtels und empfiehlt sich damit als ganzjährige Destination.

www.Curacao.com, www.facebook.com/Curacaotb,
www.twitter.com/Curacaotravel, instagram.com/Curacaotb

Weitere Informationen sowie Bildmaterial über Curaçao bietet unsere Journalisten-Datenbank unter der Domain <http://mediadatabase.Curacao.com>.

Pressekontakt:

Zucker. Kommunikation GmbH

Team Curaçao

Torstraße 107, 10119 Berlin

Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77

Mail: curacao@zucker-kommunikation.de

Web: www.zucker-kommunikation.de