

Exklusiv speisen im Privat-Ambiente des „Nava“ in Puerto Portals

Live Cooking, Sommelier Storytelling, vollendeter Service: Feinschmecker erwartet ab sofort im privaten Speisesaal des „Nava“ ein Gourmet-Erlebnis der Extraklasse. Der Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig und sein Team verwöhnen dort in einer sehr persönlichen Atmosphäre zwei bis maximal zwölf Gäste mit einem erlesenen Menü. Mehrmals im Jahr steht dort zudem ein hochdekorierter Gastkoch mit am Herd!

Das „Nava“ im noblen Yachthafen Puerto Portals ist Mallorcas neue Adresse für luxuriösen Genuss in absoluter Privat-Atmosphäre – für einen außergewöhnlichen Abend mit Freunden, eine Familienfeier oder ein Business-Dinner mit geschätzten Geschäftspartnern. Anspruchsvolle Gourmets können die gesamte Location für bis zu zwölf Personen mieten: Der Raum gehört dann ihnen allein!

Der Abend beginnt mit einem Aperitif und ausgewählten Tapas, gefolgt von einem mehrgängigen Menü samt der perfekt darauf abgestimmten Weinbegleitung. Der elegante, nach Feng-Shui-Kriterien gestaltete Speisesaal des „Nava“ befindet sich im ersten Stock des japanisch-mediterranen Restaurants „Yara“ in erster Meereslinie. Das Menü kostet 229 Euro/Person, die vom Chef-Sommelier dazu ausgewählten Tropfen 160 Euro/Person. Der Mindestumsatz beträgt 2.500 Euro pro Abend – ganz gleich, ob zwei oder zwölf Personen mit von der Partie sind.

Gemeinsam tafeln am Chef's-Table

Alle sechs bis acht Wochen findet in diesem privaten Ambiente zudem ein besonderes Event statt. Dann lädt Simon Petutschnig zum Vier-Hand-Dinner ins „Nava“. Gemeinsam mit einem Zwei- oder Ein-Sterne-Koch zelebriert er dann live für maximal zwölf Personen die Zubereitung eines saisonalen Degustationsmenüs. Wer bei einer solchen Spezial-Veranstaltung dabei sein möchte, kann auch einzelne Plätze buchen (Menü 229 Euro pro Person, Weinbegleitung 160 Euro pro Person).

Zum Speisen nehmen die Gäste gemeinsam Platz an dem stilvoll gedeckten, langen Chef's-Table des „Nava“. Und genießen neben kulinarischen Köstlichkeiten auch den interessanten Austausch mit den anderen, internationalen Teilnehmern. Kleines Extra: Wer mag, lässt den

Abend auf der Privat-Terrasse des „Nava“ bei Zigarren und einem Glas Cognac entspannt ausklingen – faszinierender Blick auf das Wasser und die Nobel-Yachten am Kai inklusive ...

Das sind die nächsten „Nava“-Events mit Michelin gekrönten Starköchen:

- Am 15. und 16. Juli 2025 ist der Zwei-Sterne-Küchenchef Thorsten Bender (Restaurant „Sein“, Karlsruhe, Deutschland) als Gastkoch im „Nava“.
- Am 15., 16. und 17. August 2025 geht es weiter mit dem Zwei-Sterne-Koch Klaus Erfort (GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken, Deutschland).
- Im September steht Ein-Sterne-Koch Hubert Wallner (Restaurant Hubert Wallner, Maria Wörth, Österreich) im Nava am Herd des „Nava“.

„Nava“, Puerto Portals, Mallorca

Geöffnet: Donnerstag- bis Sonntagabend, ab 19 Uhr

Reservierungen unter concierge@navaportals.com oder Telefon: +34 628 13 33 58.

www.navaportals.com