



NINJA

Custom Build 38ft



15



2009



-



7 kn.

Segeln Sie durch Samui's Buchten und Inseln an Bord des schlanken, geräumigen Cabriolet-Katamarans, entworfen sowohl für entspanntes Kreuzen im tropischen Klima als auch für vergnügliches Segeln. Mit Platz für bis zu 15 Gäste bietet diese Yacht Fresco-Dining, ein beschattetes Cockpit und ein einzigartiges wandelbares Layout, das sich Ihrer Reise anpasst. Genießen Sie frische Meeresbrisen, Panoramablicke und viel Platz zum Entspannen, Speisen oder Tauchen.

Von gemütlichen Kabinen und smarter Galley bis zu Trampolinen und schnorchelbereiten Decks – das ist Barfuß-Luxus, Yacht Charter Samui Stil.

FACILITIES

- 2 double cabins
- Mehrere Waschräume
- Kabine
- Salon
- Sonnenschutzbereich / Markise
- Süßwasserdusche
- Trampolin

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
SUNSET			
Sunset Cruise Samui North (2.5h)	23,500 THB	25,700 THB	27,800 THB
HALF-DAY			
Samui North (morning 4h)	31,000 THB	34,200 THB	37,500 THB
Samui North (afternoon 4h)	33,200 THB	36,400 THB	39,600 THB
FULL-DAY			
Koh Phangan (6h)	40,700 THB	44,900 THB	48,200 THB
Koh Phangan (8h)	47,100 THB	50,300 THB	55,600 THB

Prices incl. VAT and subject to change.

included

GENERALLY

- Privatboot inkl. Kapitän & Crew
- Kraftstoff (zu vereinbarten Zielen)
- Unfallversicherung
- Schwimmwesten
- Handtücher
- Tender / Dinghy
- Day trips incl. 8 guests,
additional guests from 1,500 THB

AQUA FUN

- Schnorchelmasken & Flossen
- Angelausrüstung (auf Anfrage)
- 2 Paddle Boards
- Kajak
- Wasserrutsche (Ganz-/Halbtagesausflug)

TECH & ENTERTAINMENT

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

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Wasser & Erfrischungsgetränke
 - Früchte / Snacks
- Mittagessen (Ganztagesausflug)
 - 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.**

Thai lunch

Steamed rice
Mixed vegetable stir fry
Stir-fried chicken with bell peppers
Clear soup with tofu and minced pork
Chicken panang curry
Seasonal fruit















