



YONA

Custom Build 75ft



100



2026



Cabins AC



16 kn.

Yona ist unser brandneuer 75-Fuß-Privatstrand-Club: zwei Ebenen mit Lounges, Sonnendeck und atemberaubender Meeraussicht. Obwohl Boote dieser Größe normalerweise ziemlich langsam sind, kann dieser Powerkatamaran Ihre große Gruppenveranstaltung mit bis zu 100 Gästen sogar zu weit entfernten Zielen wie Phi Phi bringen.

Mit der Stabilität, die Getränke aufrecht und Gäste glücklich hält. Oben, Freiluft und lebendige Musik; unten, elegante Lounges, Premium-Einrichtungen und eine Privatkabin im Boutique-Stil mit eigenem Badezimmer für Gäste, die ihren Komfort ernst nehmen.

Eine professionell geschulte Crew kümmert sich um alles — von Navigation bis Gastfreundschaft — kuratierte Cocktails erscheinen, Playlists fließen, und das Einzige auf Ihrem Programm ist die Entscheidung, welche Ebene die bessere Aussicht hat. Kuratierte Tagesausflüge oder vollständig maßgeschneiderte private Charter in der Andaman Sea: Familienausflüge, elegante Feiern oder einfach ohne Anlass. Einige Clubs haben eine Warteliste. Unsere Yona hat einen Horizont.

FACILITIES

- 1 double cabins
- Mehrere Waschräume
- Umkleieraum
- Kabine
- Mehrere Decks
- Flybridge
- Sonnenschutzbereich / Markise
- Süßwasserdusche
- Jacuzzi
- Aufblasbarer Pool
- Air conditioning

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
FULL-DAY			
Phang Nga Bay (8 hrs)	288,900 THB	299,600 THB	310,300 THB
Racha Yai & Coral Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 THB
Khai Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 THB
Phi Phi & Maithon Islands (8 hrs)	270,700 THB	282,500 THB	294,300 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
- Barkeeper
- Bootstransfer zu den Inseln
- Eigene Getränke ohne Korkenziehergebühr
- Day trips incl. 50 guests,
up to 50 additional guests from 30,000 THB
per 10 guests

AQUA FUN

- Schnorchelmasken
- Angelausrüstung (auf Anfrage)
- Paddle Board
- Wasserrutsche
- Schwimmender Pool

TECH & ENTERTAINMENT

- WiFi
- 120/220V Stromversorgung
- Party Sound
- Party Sound & Light
- DJ, Sound & Light
- Audio Bluetooth Verbindung

options

- Free flow S – Local beer (700 THB/pp)
- Free flow M – Beer & wine (1,900 THB/pp)
- Free flow L – Beer, wine & longdrinks (excl. Bartender) (2,900 THB/pp)
- Extra 1 hour (25,000 THB)

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Wasser & Erfrischungsgetränke
 - Willkommensgetränk
 - Früchte / Snacks
- Mittagessen (Ganztagesausflug)
 - Bordbar (gegen Aufpreis)

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

Standard Menu

CANAPE • CALIFORNIA TUNA MAKI • SURIMI MAKI • SALMON MAKI • CHICKEN WRAP IN PANDAN LEAVES • CHICKEN HAM CLUB SANDWICH • MINI TERIYAKI CHICKEN PITA • SMOKED SALMON CANAPÉ • HERBAL CHICKEN BALLS • NEW ORLEANS CHICKEN WINGS • MAIN DISHES • STIR FRIED RICE WITH EGGS • SPICY THAI CHICKEN SOUP WITH HERBS • GREEN SALAD WITH SHRIMP AND SESAME SOY SAUCE DRESSING • GRILLED MIXED VEGETABLES • DESSERT • COCONUT TART • PANNA COTTA WITH BERRY COULIS

Thai Food Menu

CANAPE • CHICKEN SATAY WITH PEANUTS SAUCE • SAVORY THAI FRUIT SALAD • MAIN DISHES • SOUR SOUP WITH FISH AND MIXED VEGETABLES • SPICY THAI CHICKEN SOUP WITH HERB FISH FILLET IN SWEET & SOUR SAUCE • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • STEAMED JASMINE RICE • DESSERT • COCONUT TART • PANNA COTTA WITH BERRY COULIS

Vegetarian Menu

CANAPE • CALIFORNIA VEGAN MAKI • VEGETARIAN SANDWICH • SAVORY THAI FRUIT SALAD • JAPANESE NOODLE SALAD WITH TOFU • VEGETARIAN SALAD ROLL • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH VEGETABLES • STIR FRIED VEGETABLES WITH SOY SAUCE • COCONUT MILK CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU • DESSERT • COCONUT JELLY OR FRUIT JELLY • COCONUT TART

Indian Menu — 450 THB

CANAPE • CORN CUTLET • VEGETABLE SAMOSA • TOMATO & CUCUMBER RAITA • NAAN BREAD • MAIN DISHES • CHICKEN TIKKA MASALA • CHANA MASALA • ALOO GOBI – POTATOES & CAULIFLOWER • STEAMED BASMATI RICE • DESSERT • KHEER GULAB • JAMUN

Meat Menu — 600 THB

CANAPE • CALIFORNIA VEGETARIAN MAKI • TORTILLAS ROLL WITH CHICKEN • SMOKED SALMON CANAPÉ • CHICKEN BALL SATAY • SAVORY THAI FRUIT SALAD • SAVORY GRILLED CHICKEN WITH THAI HERB SALAD • MAIN DISHES • RATATOUILLE • BEEF MINUTE STEAKS • GRILLED SAUSAGES • CHICKEN THIGH BBQ • CHICKEN MASSAMAN • FRIED RICE WITH EGG • DESSERT • COCONUT TART • FRUITS SALAD • PANNA COTTA WITH BERRY COULIS

Seafood Menu — 600 THB

CANAPE • CALIFORNIA TUNA MAKI • SURIMI MAKI • SALMON MAKI • TORTILLA ROLL WITH CHICKEN SMOKED SALMON CANAPÉ • SAVORY THAI FRUIT SALAD • PRAWN COCKTAIL WITH PAPRIKA SEASONING • MAIN DISHES • FRIED RICE WITH EGG • SPICY THAI FISH SOUP WITH HERB • SQUID SKEWER • PRAWN SKEWER • HALF ROCK LOBSTER WITH GARLIC AND BASIL • DESSERT • COCONUT TART • FRUITS SALAD • PANNA COTTA WITH BERRY COULIS

Buffet on board — 500 THB

CANAPE • CHICKEN SATAY WITH PEANUTS SAUCE • SAVORY Thai FRUIT SALAD • MAIN DISHES • SOUR SOUP WITH FISH AND MIXED VEGETABLES • SPICY Thai CHICKEN SOUP WITH HERB • FISH FILLET IN SWEET & SOUR SAUCE • STIR FRIED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE • STEAMED JASMINE RICE • DESSERT • PANNA COTTA • COCONUT TART

































