



BAYCE

Monte Carlo Yachts 86ft



20



2015 · REFIT 2023



Full AC



15 kn.

Einige Yachten werden gebaut; die Superyacht 86ft wurde komponiert: Von Monte Carlo Yachts, die italienische Werft, die internationale Auszeichnungen sowohl für ihren Stil als auch für ihr bahnbrechendes Bauprozess gesammelt hat. Betreten Sie das Schiff und die Zahlen verlieren an Bedeutung: die Gastbereiche, Deckenhöhen und Panoramablicke lesen sich wie eine 100er-Yacht, die sich nur eleganter parken lässt.

Die Innenausstattung besticht durch die beste Art zu glänzen — das Feinste aus Made in Italy und Made in France, raffinierte Materialien, harmonische Linien und jene königliche Ruhe, die kein noch so viel Chrome imitieren kann. Dies ist eine Yacht, auf der sich „Form folgt Funktion“ und „Funktion folgt Form“ auf einen Waffenstillstand einigten, und alle an Bord gewinnen.

Fahren Sie mit ihr durch die Phang Nga Bay, ankern Sie vor Phi Phi, oder lassen Sie die Andaman Sea einfach als Kulisse dienen, die ihre Designer eindeutig im Sinn hatten. Eine private Charter an Bord der MCY 86 ist keine Bootsfahrt — sie ist die Riviera, verlegt.

FACILITIES

- 2 double, 2 twin cabins
- Mehrere Waschräume
- Mehrere Salons
- Flybridge
- Sonnenschutzbereich / Markise
- Süßwasserdusche
- Warmwasser
- Aufblasbarer Pool
- Stabilisator

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
FULL-DAY			
Phang Nga Bay (8 hrs)	363,800 THB	417,300 THB	438,700 THB
Phi Phi Islands (8 hrs)	385,200 THB	438,700 THB	460,100 THB
Racha Yai & Maithon (8 hrs)	385,200 THB	438,700 THB	460,100 THB
Khai & Maithon Islands (8 hrs)	363,800 THB	417,300 THB	438,700 THB
Koh Hong Krabi (8 hrs)	385,200 THB	438,700 THB	460,100 THB
OVERNIGHT			
Phang Nga & Phi Phi (2 days / 1 night)	727,600 THB	834,600 THB	856,000 THB
Island Hoppingi (3 days / 2 nights)	1,091,400 THB	1,251,900 THB	1,284,000 THB
Island Hoppingi Week (7 days / 6 nights)	2,546,600 THB	2,503,800 THB	2,503,800 THB

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

included

GENERALLY

- Privatboot inkl. Kapitän & Crew
- Kraftstoff (zu vereinbarten Zielen)
- Taxi Rundfahrt Hotel ? Pier
- Marina Passagiergebühr
- Unfallversicherung
- Schwimmwesten
- Handtücher
- Tender / Dinghy
- Eigene Getränke ohne Korkenziehergebühr
- Day trips incl. 10 guests,
up to 10 additional guests from 2,000 THB
- Overnight trips incl. 2 guests,
for additional guests rates please check
website

AQUA FUN

- Schnorchelmasken
- Angelausrüstung (auf Anfrage)
- 2 Paddle Boards
- Ziehbare Wasserspielzeuge
- Schwimmende Matte
- Schwimmender Pool
- Tauchausrüstung & Flaschen
- Tauchkompressor

TECH & ENTERTAINMENT

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

options

- Extra 1 hour (25,000 THB)

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Wasser & Erfrischungsgetränke
 - Willkommensgetränk
 - Kaffee & Tee
 - Früchte / Snacks
- Alle Mahlzeiten (Übernachtung)
 - Bier
- Gehobene Küche

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

Vegetarian — 1,200 THB

STARTER • Fried spring rolls filled with sliced vegetables. • Avocado Cream Cheese Toast • MAIN COURSE • Tofu with Cashew Nuts in sweet chili sauce. • Creamy Green Curry with Vegetables • Spicy Mushroom Salad • Jasmine Rice • DESSERT • Fruit Platter • Cake

Thai — 1,500 THB

STARTER • Fried spring rolls filled with sliced vegetables. • Tod Man Kung - Crispy shrimp cakes served with sweet plum dipping sauce • MAIN COURSE • Tom Kha Soup with Chicken • Prawns with Cashew Nuts in sweet chili sauce. • Stir Fried Vegetables • Jasmine Rice • DESSERT • Fruit Platter • Cake

Western — 1,700 THB

STARTER • Caprese Salad • Salmon Crostini • MAIN COURSE • Pasta with beef Meatballs, tomato sauce • Fried fillet of fresh sea bass. • Mixed Green Salad, Sesame dressing • Garlic Bread • DESSERT • Fruit Platter • Cake

Seafood — 2,000 THB

STARTER • Fried spring rolls filled with sliced vegetables. • Tod Man Kung - Crispy-golden shrimp cakes served with sweet plum dipping sauce • MAIN COURSE • Grilled Tiger Prawns • Stir Fried Squid with Garlic and Pepper • Sea Bass Fillet, baked in banana leaf with a blend of Thai herbs • Mixed Green Salad, Sesame dressing • Fried Rice with Vegetables • DESSERT • Fruit Platter • Cake

BBQ — 2,500 THB

MAIN COURSE • Australian Beef Steak, Tenderloin steak marinated with thyme • Tender chicken thighs marinated with oregano • Tiger Prawns with Garlic Butter • Salmon Fillets with Garlic Butter •
SIDE DISHES • Avocado and Mango Salad, Balsamic dressing • Mixed Green Salad, Sesame dressing • Fried Rice with Vegetables • DESSERT • Fruit Platter • Cake

















