privateyacht

Chat on WhatsApp



BELLA

Custom Build 88ft

22

2014 · REFIT 2025

Full AC

9 kn.

Treffen Sie Bella, eine Beluga 88-Fuß-Luxus-Superyacht mit Basis in Phuket — frisch renoviert für Island-Hopping in seiner schönsten Form in der Andaman Sea. Elegante italienische Möbel, hohe Decken und Wohnbereiche, die großzügig genug sind, dass 20 Gäste.

Außen: eine große luxuriöse Flybridge, perfekt für lange Mittagessen, längere Sonnenuntergänge und Partys.
Vier wunderschöne Kabinen — zwei King, eine Queen, eine Twin — bieten jedem einen Platz zum Umziehen, für ein Nickerchen oder um sich vor der Sonne zu verstecken. Bella nimmt bis zu 20 Gäste bei Tagesausflügen mit, mit einer vollständigen professionellen Crew von vier: Captain, Hostess, Deckhand und Bordmanager. Sie müssen keinen Finger rühren, außer möglicherweise um auf die nächste Insel zu zeigen.
Und das Spielzeug ist auch dabei: ein 4 Meter Tender, SUP Board, aufblasbarer Donut, ein aufblasbarer Yachtpool, plus Schnorchel- und Angelausrüstung. Mittagessen an Bord, eine Flasche Prosecco, ein Kasten Bier, alkoholfreie Getränke, frisches Obst, Marinatransfers, WiFi und Unfallversicherung sind alle enthalten — was bedeutet, dass das Einzige, das noch zu organisieren ist, Ihre Gästeliste ist.

FACILITIES

3 double, 1 twin cabins
Mehrere Waschräume
Salon
Mehrere Decks
Flybridge
Sonnenschutzbereich / Markise
Süßwasserdusche
Warmwasser
Jacuzzi
Air conditioning

privateyacht

Chat on WhatsApp

promotion

	LOW SEASON May - Oct	REGULAR SEASON Nov - Apr	PEAK SEASON Dec 15 - Jan 15
SUNSET			
Koh Hong (Phang Nga) (4 hrs)	183,000 THB	183,000 THB	183,000 THB
Khai Islands (4 hrs)	183,000 THB	183,000 THB	183,000 THB
FULL-DAY			
Khai & Naka Islands (8 hrs)	230,100 THB	288,900 THB	321,000 THB
Phang Nga Bay (8 hrs)	230,100 THB	288,900 THB	321,000 THB
Koh Hong (Krabi) (9 hrs)	230,100 THB	288,900 THB	321,000 THB
Phi Phi Islands (9 hrs)	230,100 THB	288,900 THB	321,000 THB
Krabi Islands (9 hrs)	230,100 THB	288,900 THB	321,000 THB
OVERNIGHT			
Overnight cruise (2 days / 1 night)	458,000 THB	572,500 THB	640,900 THB
Overnight cruise (3 days / 2 nights)	684,800 THB	856,000 THB	963,000 THB
Overnight cruise (4 days / 3 nights)	909,500 THB	1,144,900 THB	1,284,000 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 12 additional guests from 3,000 THB
- Overnight trips incl. 8 guests

AQUA FUN

- Schnorchelmasken
- Angelausrüstung (auf Anfrage)
- Paddle Board
- Kajak
- Wasserrutsche (Aufpreis)
- Ziehbare Wasserspielzeuge
- Schwimmender Pool
- Wakeboard & Tubing

TECH & ENTERTAINMENT

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

food & beverage

COMPLIMENTARY

- Wasser & Erfrischungsgetränke
- Willkommensgetränk
- Kaffee & Tee
- Früchte / Snacks
- Mittagessen (Ganztagesausflug)
- Bier (begrenzt)
- Wein (begrenzt)

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 Menu 1 — 500 THB

Tom Yum soup with prawns • Fried fish with sweet & sour sauce • Panang curry with chicken • Stir fried prawns in tamarind sauce • Yum Talay (Thai seafood salad) • Steamed rice

---

Thai Menu 2 — 500 THB

Prawn tempura with leaf • Green curry with chicken • Stir fried clams with holy basil sauce • Minced chicken with dry yellow curry powder • Stir fried mixed vegetable with prawns • Steamed rice

---

Thai Menu 3 — 500 THB

Steamed fish with lemon and herbs • Moo Hong (pork belly stew) • Massaman curry with chicken and potatoes • Stir fried squid with garlic • Papaya salad • Steamed rice

---

Vegetarian Menu — 500 THB

Vegetable spring rolls • Green curry with vegetable • Pad Thai Noodle with tofu • Stir fried mixed vegetable • Fried rice with vegetable • Steamed rice

---





privateyacht

Chat on WhatsApp



























privateyacht

Chat on WhatsApp















