

A champagne bottle is shown from the neck up, with the cork popping out. A large, dense cloud of colorful confetti, including squares, diamonds, and irregular shapes in shades of purple, orange, green, and pink, erupts from the neck of the bottle, filling the upper half of the frame.

Happy
New Year
2017



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

PROGRAMA DE FIM DE ANO 2016/2017

Para celebrar a passagem de mais um ano a Malhadinha propõe uma viagem cultural e Gastronómica por 4 países do mundo.



SAUDADE
Portugal

ENERGIA
Espanha



ALEGRIA
Brasil

RIGOR
Alemanha





PROGRAMA DE FIM DE ANO 2016/2017

A nossa equipa, Guest Experience Team preparou para si uma viagem inesquecível pelos quatro cantos do mundo, recordando a sua cultura e as suas tradições, gastronómicas, musicais...

O chef Joachim Koerper cujas estrelas Michelin brilham em cada um destes Países, prepara em conjunto com o chef Bruno Antunes e a sua equipa uma viagem gastronómica memorável.

Luís Duarte e Nuno Gonzalez, enólogos responsáveis pelos vinhos da Malhadinha, sugerem a maridagem ao longo de toda esta experiência.

A Família Soares deseja as boas vindas e um novo ano pleno de sonhos.

Dia 1 – viajamos até ESPANHA

Quinta-feira dia 29 de Dezembro

A energia da música espanhola, a dança e a gastronomia de “nuestros Hermanos” dão-lhe as boas vindas à Malhadinha e ao Alentejo.

- Tapas de boas vindas serão acompanhadas por vinho da casta : Verdelho da Peceguina 2015 (planted in 2006 in Malhadinha), um Verdelho do Pico nos Açores e um Verdejo da zona de rueda in Espanha.
- Visita guiada à propriedade e adega com degustação de vinhos.
- Jantar temático no restaurante da Malhadinha ao som de Flamenco.
- O chef Joachim Koerper conquistou e manteve in Espanha, durante vários anos 2 estrelas Michelin in seu restaurante Girassol. Para esta noite propõe, com o chef Bruno Antunes, um menu inspirado nas tradições gastronómicas de Espanha.
- Sugerimos para este momento “um novo desafio enófilo”.
- A casta Aragonez será agora posta à prova com um vinho da HMN “Aragonez da Peceguina”, um vinho do Douro onde esta mesma casta é conhecida como Tinta Roriz e um vinho Espanhol da região de Ribeira Del Duero onde a casta dá pelo de Tempranillo.
- Caminhada nocturna guiada, um passeio até ao conforto do Country House a olhar as estrelas.



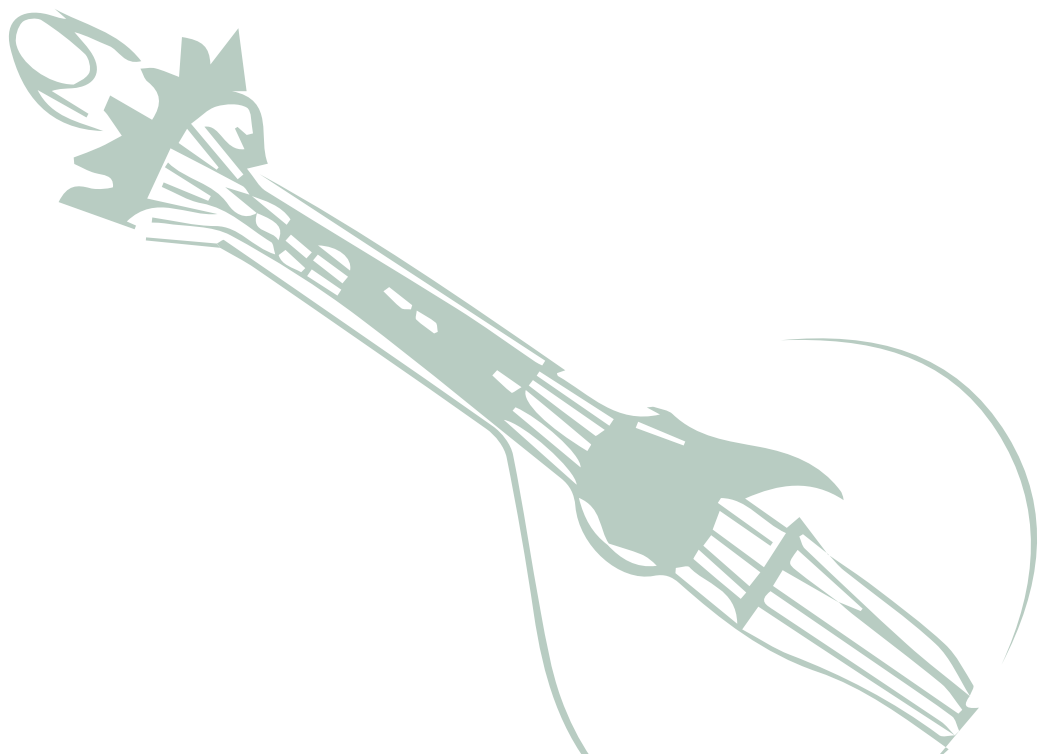
Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo, Portugal

Dia 2 – uma viagem por PORTUGAL

Sexta-feira dia 30 de Dezembro

A estrela Michelin em Portugal foi conquistada há já vários anos pelo chef Joachim Koeper. Esta noite é com a sua equipa que irá reinterpretar e enaltecer a cozinha tradicional Alentejana.

- Pequeno Almoço inspirado nos aromas e sabores do Alentejo.
- Workshop de Bolo Rei. A Vitalina, cozinheira tradicional da Malhadinha revelará os segredos da confeção do bolo tradicional desta época festiva, uma tradição gastronómica muito Portuguesa.
- Passeio de jipes e moto 4 pelas planícies alentejanas, visita à pequena capela de Aracelis onde será servido um almoço ligeiro inspirado nos queijos e enchidos da região.
- Workshop de máscaras festivas – um adereço para usar na celebração do NOVO ANO.
- Jantar temático na cave de barricas ao som do Cante Alentejano. A nossa equipa de chefes elaborou um menu de degustação inspirado nas tradições Alentejanas e Portuguesas. Os vinhos da Malhadinha serão uma boa companhia para esta experiência.
- Sessão de cinema no Country House acompanhado pelo vinho de sobremesa da Malhadinha – Late Harvest 2012 da casta Petit Manseng.





Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo, Portugal

Dia 3 – celebramos a viragem do ano ao ritmo do SAMBA do BRASIL

Sábado dia 31 de Dezembro

A afinidade natural entre o Brasil e Portugal é o tema do dia, a inspiração na cozinha brasileira e a fusão com a portuguesa dão o mote para celebrar a viragem de mais um ano na Malhadinha. Joachim Koerper conquistou recentemente, no seu Eleven Rio, também uma estrela Michelin. Celebraremos assim o espírito da Cidade Maravilhosa.

- Pequeno Almoço com miminhos da “cidade maravilhosa” vai provar a tapioca com doce de leite do Chef Joachim Koerper ?
- Aula de dança – “ aprenda a Sambar ” vai precisar esta noite.
- Almoço ligeiro inspirado nos sabores do Brasil. No Country House escolha a sua caipirinha para acompanhar.
- Passeio guiado de BTT pela propriedade.
- O BRANCO vai ser a cor desta festa na Malhadinha – vamos pedir A Paz no Mundo para o novo ano.
- O jazz e o bossa nova acompanharão o jantar em que a gastronomia Portuguesa e Brasileira darão as mãos.
- Para acompanhar sugerimos uma viagem pelos vários anos dos vinhos da Malhadinha.
- Festa no country House com DJ e fogo de artifício.





Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Dia 4 – despedida da Malhadinha com sabores da Alemanha

Domingo dia 1 de Janeiro

País de berço do chef Joachim Koerper que traz as tradições alemãs para este primeiro dia do Ano.

- Pequeno almoço ligeiro para os “madrugadores”..
- Brunch de ano novo no meio da vinha, com alguns sabores das tradições gastronómicas alemãs, a acompanhar os excelentes e frescos vinhos alemães, rieslings e Gewurstraminers.
- Passeio pedestre guiado pela planície alentejana descubra os trilhos da Malhadinha
- Check out

VALOR DA EXPERIÊNCIA

900 € [Experiência por pessoa em Quarto Duplo]

Oferta de 1 criança por quarto duplo até aos 6 anos. Crianças dos 3 aos 6 anos: 125 € . Crianças dos 6 aos 12 anos: 295 €.

[Inclui] 3 Noites de Alojamento em Quarto Duplo - Todas as Refeições mencionadas no Programa - Todas as atividades mencionadas no Programa - Guest Experience Team - Uso livre do Spa [Jacuzzi e Banho Turco] - Fruta e garrafa de vinho no quarto.

[Exclui] Todas as bebidas às Refeições e fora das mesmas, exceto os vinhos de boas vindas.

[Upgrade] 50 € por noite para a Suíte Júnior - 100 € por noite para a Suíte Principal.

[Política de Cancelamento] Se cancelado 7 dias antes da data de chegada não será cobrado qualquer custo adicional - Para reservas canceladas no próprio dia e em caso de não comparência [No Show], será cobrado o valor total do Programa.

FAZER
DA VIDA
UMA FESTA
MAKE LIFE FUN