

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



COOKING CLASS

“TENTAR ADQUIRIR EXPERIÊNCIA APENAS COM A TEORIA
É O MESMO QUE TENTAR MATAR A FOME APENAS LENDO O CARDÁPIO.”

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

Venha à Herdade da Malhadinha Nova descobrir os segredos da cozinha *gourmet* e aprenda todos os truques com a nossa equipa de cozinha.

DIA 1

Chegada à Herdade da Malhadinha Nova acompanhada de um *welcome drink* com um dos vinhos da Herdade;

Visita à propriedade nos nossos todo-o-terreno vintage. Aproveite e conheça as práticas biológicas da nossa equipa de viticultura e desfrute da vasta paisagem que o Alentejo lhe oferece;

Visita à adega, seguida de prova de vinhos acompanhada pela nossa equipa de enoturismo;

Workshop de cozinha – Módulo I - Truques e dicas. Aprenda alguns segredos que poderão facilitar a sua vida na cozinha;

Para iniciar a noite, jante connosco e encontre o casamento perfeito entre gastronomia e os vinhos produzidos na Herdade.

DIA 2

Pequeno-almoço. Na primeira refeição do dia deixe-se levar pelos magníficos sabores e aromas do Alentejo;

Passeio de BTT. Uma experiência radical e cheia de adrenalina pelas vinhas da Herdade;

Workshop de cozinha – Módulo II - Visita a horta e aos pomares. Venha conhecer a nossa produção biológica de legumes e fruta;

Almoço ligeiro com base no prato confeccionado durante o *workshop* de cozinha;

Workshop de cozinha – Módulo III - Cozinha Vegetariana. Aprenda como cozinhar os legumes da época e os vegetais que apanhou durante a manhã, tirando partido do melhor que a natureza nos deu;

Jantar com menu temático elaborado pela nossa equipa de gastronomia, dirigida pelo Chef consultor Joachim Koerper.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 3

Pequeno-almoço – Aprecie a paisagem da Malhadinha ao mesmo tempo que saboreia as iguarias que o Chef preparou especialmente para si;

Workshop de cozinha – Módulo IV - Visita ao olival e aos pastos extensivos, onde poderá ver várias espécies DOP criadas na Herdade da Malhadinha Nova - vacas alentejanas, ovelhas merinas e porco preto;

Piquenique nas vinhas da Herdade onde vai poder provar todos os detalhes da nossa cozinha *Farm to Table*;

Sessão de pesca – Depois de conhecer o nosso gado, não pode deixar de explorar o que a Ribeira de Terges tem para oferecer: o achigã;

Workshop de cozinha – Módulo V - Peixe. Aprenda como tirar partido dos peixes que acabou de pescar;

Para iniciar a noite, jante connosco e encontre o casamento perfeito entre gastronomia e os vinhos produzidos na Herdade;

Ao chegar ao quarto saboreie os petits-fours, que preparámos especialmente para si.

DIA 4

Acorde com a frescura matinal. Sinta os primeiros aromas e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas e sumos naturais;

Workshop de cozinha – Módulo VI - Doçaria Contemporânea na tradição. Aprenda as receitas de doces conventuais criadas no convento de Beja, mantidas em segredo durante séculos e recriada pela famosa *Chef* consultora Cíntia Koerper;

Almoço ligeiro – Depois de um início de manhã tão doce, sugerimos um almoço leve, com produtos biológicos e orgânico;

Check-out.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

VALOR DA EXPERIÊNCIA

- 790,00 € [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]
- 940,00 € [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]
- 1 090,00 € [Experiência por pessoa na Casa do Acoradouro]
- 1 015,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Artes e Oficinas]
- 1 015,00 € [Experiência por pessoa na Casa da Ribeira]
- 1 165,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]

0-3 anos gratuito / 4-6 anos 150€/ 7-12 anos 225€

[Inclui] 3 Noites de alojamento. Todas as refeições mencionadas no programa. Todas as atividades mencionadas no programa.

[Exclui] Todas as bebidas às refeições e fora das mesmas, exceto as mencionadas no programa.

[Política de Cancelamento] As reservas podem ser alteradas ou canceladas num prazo superior a 5 dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento após 5 dias antes do *check-in*, ser-lhe-á cobrado 100% do valor da reserva. Em caso de não comparecimento ou saída antecipada será cobrado 100% do valor da reserva.