

FINS-DE-SEMANA COM SABOR WEEKENDS WITH FLAVOR



GRILL MASTER

13 & 14 Abril • April

Torne-se um mestre de grelhados! Do Jospers ao Ofyr, aprenda a marinar e cozinhar com perfeição. Legumes, carnes ou peixe... aprenderá todos os truques. Visite uma destilaria local Black Pig, onde descobrirá os segredos e técnicas tradicionais de destilação e aproveite um passeio na quinta. O Chef Daniel irá ensinar a fazer uma maravilhosa refeição ao ar livre.

Become a Grill Master! From the Jospers to the Ofyr learn how to marinate and cook to perfection. Vegetables, meats and fish everything gets it's turn. We take you on a trip to a local distillery "Black Pig" where you can discover the secrets of traditional distilling techniques and enjoy a tour of their farm. Our Chef Daniel will teach you how to make a wonderful 3 outdoor meal.

€ 110

(€ 65 sábado • saturday & € 45 domingo • sunday)

preço por pessoa sem alojamento

price per person without accommodation

€ 280

preço com alojamento em quarto individual

price with accommodation in a single room

€ 400

preço com alojamento em quarto duplo

price with accommodation in a double room

4 horas de excursão, workshop na quinta e uma refeição de 3 pratos, 4 horas de workshop no hotel e uma refeição de 3 pratos. Bebidas durante as duas refeições. Receitas e um presente.

4 hours excursion and a workshop at a local farm with 3 course meal, 4 hours workshop at the Hotel with a 3 course meal. Beverages during both meals. Recipes and a gift.



**SANTIAGO
HOTEL**
COOKING & NATURE

CONDIÇÕES • CONDITIONS

Mínimo de 2 pessoas por refeição e máximo de 8. Refeições e workshops devem ser agendadas com 24 horas de antecedência. Os workshops e almoço em ambos os dias. Capacidade total do programa 8 pessoas.

Minimum of 2 people per meal and maximum of 8. Meal and workshops must be booked 24 hours in advance. Workshops both for lunch. Total package capacity 8 people.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

WWW.SANTIAGOHOTEL.PT