

FINS-DE-SEMANA COM SABOR WEEKENDS WITH FLAVOR



THE SCIENCE OF COOKING

23 & 24 Março • March

Cozinha Molecular! Desconstruir pratos tradicionais usando novas técnicas e diferentes maneiras de apresentar seus pratos. Descubra o mundo da ciência através da culinária.

Molecular Cuisine! Deconstruct traditional dishes using new techniques and different ways of presenting your dishes. Discover the world of Science through cooking.

€ 150

preço por pessoa sem alojamento
price per person without accommodation

€ 290

preço com alojamento em quarto individual
price with accommodation in a single room

€ 440

preço com alojamento em quarto duplo
price with accommodation in a double room

Inclui: 4 horas de workshop na cozinha do hotel com refeição. 4 horas de excursão e workshop na vinha Brejinho da Costa com almoço. Bebidas durante as duas refeições. Receitas e um presente.

Includes: 4 hours workshop in the hotel kitchen with meal. 4 hours excursion and workshop at Brejinho da costa Winery with lunch. 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 48 horas de antecedência. Os workshops de almoço e jantar em ambos os dias, 4 almoços ou jantares de hotel e 2 vagas para reserva de excursões. Capacidade total do programa 16 pessoas.

Minimum of 2 people per meal and maximum of 8. Meal and workshops must be booked 48 hours in advance. Workshops both lunch and dinner options on both days, 4 hotel lunch or dinner meals and 2 lunch excursion reservation slots. Total package capacity 16 people.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

WWW.SANTIAGOHOTEL.PT