



EMPRESAS & NEGÓCIOS ▾ MERCADOS ▾ PROMOÇÕES ▾ DESTINOS ▾ MAIS ▾

Homepage » Promoções » Gastronomia

TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS PROMOVE SEMANA HISTÓRICA DA GASTRONOMIA E VINHOS DE COLARES

02-05-2016 (10h35)



Foto: Tivoli Hotels & Resorts

O Tivoli Palácio de Seteais promove a partir de quarta-feira a Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares, que terá a sua ementa a cargo do chef António Escudeiro e os vinhos escolhidos pelo enólogo Aníbal Coutinho.

No âmbito da Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares, o Tivoli Seteais em parceria com a Câmara Municipal de Sintra e com o apoio dos Vinhos de Lisboa - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, vai organizar o Almoço de Colares, com pratos característicos da região e harmonização de vinhos de Colares.

O Almoço de Colares, no dia 3 de Maio, é antecedido por uma prova técnica das novas colheitas de Colares e um welcome drink, sendo que o almoço inclui um cocktail com canapés e espumantes, entradas, pratos de peixe e carne, e sobremesas, com o preço de 45 euros por pessoa. O almoço conta com emeneta do chef António Escudeiro e vinhos seleccionados pelo enólogo Aníbal Coutinho.

O almoço antecede a Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares, evento bienal que decorre entre 4 e 13 de Maio, e que conta com ementa e harmonização, preparada pela mesma dupla do almoço, onde são recuperados "os pratos mais emblemáticos servidos em eventos e festas locais da região desde 1930".

A ementa disponível ao almoço e ao jantar entre 4 e 13 de Maio inclui entradas, com preços entre os 6,5 euros e os 10 euros, pratos de peixe (entre os 19 euros e os 42 euros), pratos de carne (entre os 15 euros e os 23 euros), uma opção vegetariana com o preço de 16 euros. A carta de vinhos conta com vinhos DOC Colares brancos e tintos com preços entre os 35 euros e os 50 euros e um vinho para acompanhar a sobremesa DOC Carcavelos com o preço de 10 euros.

Clique para mais notícias: Tivoli

Clique para mais propostas: Gastronomia

Clique para mais propostas: Cá Dentro

[Share](#) [Tweet](#) [g +1](#) [Share](#) [Comentários](#)

Escrever comentário

Nome

Email

Comentário...

Submeter

OUTRAS NOTÍCIAS



The Yeatman apresenta amanhã menu com sabor a café por Ricardo Costa e Joachim Koerper

02-05-2016 (10h33)

O restaurante do The Yeatman apresenta amanhã um jantar com sabor a café preparado pelos chefs Ricardo Costa e Joachim Koerper, no âmbito das "Nespresso Gourmet Weeks", com o preço de 100 euros por pessoa com vinhos incluídos.

Pesquisar

Email



ULTIMAS NOTÍCIAS

Hotéis 5-estrelas da cidade de Lisboa batem este 1º trimestre o 'recorde' de RevPAR de 2008

02-05-2016 (13h24)

Casinos de Macau terminam 1º quadrimestre com -12,4% de receitas do jogo

02-05-2016 (13h21)

Primeiro resort na Europa do programa Biggest Loser vai ser Portugal

02-05-2016 (12h01)

Starwood e ILG adiam negócio da venda da Vistana

02-05-2016 (11h33)

Formações da Viajar Tours arrancam hoje em Lisboa

02-05-2016 (10h55)

Pestana contrata Rute Costa para gerir vendas directas online

02-05-2016 (10h39)

Tivoli Palácio de Seteais promove Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares

02-05-2016 (10h35)

The Yeatman apresenta amanhã menu com sabor a café por Ricardo Costa e Joachim Koerper

02-05-2016 (10h33)

Pousada de Viseu exibe a "Catedral"

02-05-2016 (10h30)

Parpública tem um dos resultados melhores de sempre com reversão de provisão para a TAP

30-04-2016 (11h25)



NOTÍCIAS MAIS LIDAS

TAP perspectiva voos para as Caraíbas no próximo Inverno

19-04-2016 (16h33)

Público elege Porto Santo "destino rei" do primeiro dia do Mundo Abreu 2016

10-04-2016 (16h00)

TAP vai fazer charters para Agadir, Menorca, Ilha do Sal e Saídia este Verão



PRESS
TUR
AGÊNCIA DE NOTÍCIAS
DE VIAGENS & TURISMO

NOTÍCIAS DE
VIAGENS E TURISMO

SUBSCREVA JÁ



www.sonhando.pt
Exija os nossos produtos na sua agência de viagens

ONLINE
TRAINING
VIAGENS E TURISMO

CURSOS ONLINE
viagens e turismo

GANHE PRÉMIOS

REGISTRAR



o cuscus preparado pelos chefs Ricardo Costa e Joaquim Koerper, no âmbito das "Nespresso Gourmet Weeks", com o preço de 100 euros por pessoa com vinhos incluídos.



Flores do Bairro promove nova carta com "os pés em Portugal e a cabeça no mundo"

22-04-2016 (10h13)

O chef Bruno Rocha, recentemente nomeado chef do Bairro Alto Hotel, criou uma nova carta para o restaurante Flores do Bairro com "os pés em Portugal e a cabeça no mundo".



Cottage Carrasco Hotel em Montevideo celebra 2º Festival Gastronómico Português

18-04-2016 (12h58)

O Cottage Carrasco Hotel, junto à Embaixada de Portugal em Montevideo no Uruguai, vai organizar o 2º Festival Gastronómico Português, nos dias 21, 22 e 23 de Abril, com jantares em formato buffet com pratos "representativos da cozinha tradicional portuguesa" e degustação de vinhos.

Restaurantes premiados no Lisboa à Prova vão estar no IndieLisboa

14-04-2016 (16h06)

Os restaurantes premiados no Lisboa à Prova - Concurso Gastronómico 2016 vão apresentar algumas das suas iguarias na inauguração e no encerramento do IndieLisboa Festival Internacional de Cinema, que decorre entre 20 de Abril e 1 de Maio.



Palácio Chiado oferece sete opções de "alta restauração"

07-04-2016 (15h49)

O Palácio Chiado, no edifício do século XVIII conhecido como Palácio Quintela, é a nova opção na rua do Alecrim na baixa lisboeta, com sete opções de "alta restauração" e uma sala para eventos.



CABO VERDE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

</div