

NEWSLETTER

NOVEMBRO 2009

PENHA LONGA HOTEL SPA & GOLF RESORT

12 Meses, 12 Chefs no Arola

Este mês contamos com a presença de mais um Chef, desta feita o convidado será o Chef Leonard Cernko, braço direito do Chef Heinz Winkler, famoso internacionalmente pelas 3 estrelas Michelin, do restaurante Jeroboam do Ritz-Carlton Moscovo.

Deixe-se envolver numa noite de paladares únicos e marque já na sua agenda. Será no dia 19 Novembro, a partir das 19:30.

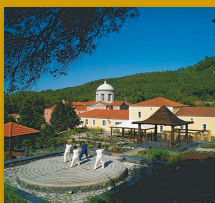
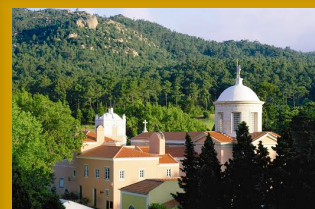
Preço: €45 por pessoa
(bebidas não incluídas))

restaurant.reservations@penhalonga.com

Prémios

GOLF WORLD TOP 100 EUROPEAN
GOLF COURSES 2009 - 35º Lugar

TOP EUROPEAN RESORT IN CONDÉ
NAST TRAVELLER READER'S
CHOICE AWARDS 2009 - 15º Lugar



Natal - Uma viagem intemporal no Six Senses Spa

Viagem Mística

Delicie-se no Penha Longa com uma dádiva da natureza que dá uso aos ingredientes mais frescos das colinas de Sintra. A viagem começa com uma imersão dos pés em água de eucalipto seguido de uma esfoliação corporal com caroço de azeitona esmagado e casca de limão.

Termine a experiência mística com um facial á base de laranja que inclui alinhamento de chakras e massagem de pedras quentes nas costas e ombros.

Preço por pessoa: €195
(2 horas 30 minutos)

reservations-penhalonga-spa@sixsenses.com

Passagem de Ano 2009

Festa de Passagem de Ano no Penha Longa

Deixe que a lua cheia o acompanhe na última noite de 2009. O Penha Longa Hotel Spa & Golf Resort vai organizar um evento memorável para a noite mais importante do ano.

Festa de Passagem de Ano: 205€ por pessoa



Jantar de Passagem de Ano no Restaurante Arola

Se procura um último grande jantar em 2009, o restaurante Arola no Penha Longa Hotel Spa & Golf Resort tem a solução.

Com o seu ambiente exclusivo e música de Dj ao longo da noite, o restaurante criou um menu único para esta noite única.

Jantar de Passagem de Ano Arola: 180€ por pessoa

(Pacotes de Alojamento & Programas para Crianças Disponíveis)

resort@penhalonga.com

Receita do Chef Ornato Antunes Cappuccino de Abóbora e Noz Caramelizada

Abóbora Menina - 1kg
Natas - 500ml
Caldo de Galinha - 500ml
Castanhas Cozidas - 400g
Manteiga - qb
Açúcar - qb
Leite - 100ml
Pó de Tomate - 5g
Sal & Pimenta- qb



Cortar a abóbora em 4 pedaços e limpar o interior. Levar a assar lentamente no forno por 35 min. com casca. Depois de assada, remover a polpa com uma colher. Levar ao lume com natas e caldo de galinha. Adicionar temperos e triturar bem. Passar por chinês. Cortar as castanhas cozidas e descascadas e caramelizar com açúcar e manteiga. No fundo de cada copo colocar uma colher de castanhas e o creme de abóbora por cima. Adicionar espuma de leite e pó de tomate para dar o aspecto de cappuccino.

PENHA LONGA HOTEL SPA & GOLF RESORT
Estrada da Lagoa Azul - Linhó - 2714-511 Sintra - Portugal
TOP EUROPEAN RESORT IN CONDÉ NAST TRAVELLER READER'S CHOICE AWARDS 2009
resort@penhalonga.com +351 21 924 9011 www.penhalonga.com