teatroviriato

CIRCUS LAB

TENDA DE SABORES

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

20, 27 FEV, 06, 13 e 20 MAR'15 // sex 20h30 // m/ 14 anos

A *Tenda de Sabores*, que integra o projeto *Circus Lab*, foi pensada para entreter o paladar e desvendar a relação Portugal/ Noruega através de experiências gastronómicas.

Todas as sextas-feiras, a partir das 20h30, será possível degustar o melhor do salmão e bacalhau da Noruega, numa fusão perfeita com o Vinho do Dão. A ementa terá assinatura do Chef Hélio Loureiro.

Consultor do Restaurante Terrella, Chef executivo da Seleção Portuguesa de Futebol e Chef Continente, Hélio Loureiro já passou pelas cozinhas dos mais conceituados restaurantes de hotéis de cinco estrelas em Portugal, promoveu diversos festivais gastronómicos na América Latina, é autor de diversos livros e júri em inúmeros concursos. Nos últimos anos, tem sido um dos Chefs a promover em Portugal o Salmão e o Bacalhau da Noruega.

A *Tenda de Sabores* é uma iniciativa que surge do patrocínio da NORGE, empresa responsável pelas marcas Salmão da Noruega e Bacalhau da Noruega.

O serviço de cozinha e mesa será assegurado pelos formandos dos cursos Técnico de Cozinha e Pastelaria e Técnico de Restauração e Bar do IEFP de Viseu e pelo Curso de Restauração da Escola Profissional Mariana Seixas.

TENDA DE SABORES

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

EMENTA*

- Amuse bouche: tártaro de salmão fumado com fatia de boroa de milho com azeitonas
- Sopa de bacalhau com grão-de-bico e massinhas
- Skrei sobre arroz de grêlos e feijão encarnado e flores comestíveis
- Salmão com crosta de ervas aromáticas sobre puré de cogumelos e batata com molho de azeite aromatizado com tomilho
- Lombo de bacalhau confitado em azeite extravirgem sobre esmagado de alheiras com castanhas e rebentos de beterraba, tomate assado com alecrim
- Sabayon de colheita tardia do Dão com quenelle de queijo Serra da Estrela e sorvete de maçãs bravo de Esmolfe acompanhado com Aquavit servida em copos de gelo
- Café ou infusão de cidreira

PREÇO 18,00 € / pessoa IVA incluído (23%)

* Ementa ilustrativa sujeita a alterações.

PRODUTORES VINHOS DO DÃO

// Dão · Quinta do Perdigão **(20 FEV)**

// UDACA **(27 FEV)**

// Quinta da Fata **(06 MAR)**

// Quinta das Marias **(13 MAR)**

// Ladeira da Santa **(20 MAR)**

COLABORAÇÃO

Instituto do Emprego e Formação Profissional · epms escola profissional mariano seixas · EMAG · DELTA O CAFÉ DA SUA VIDA® · DÃO WINES · BAR DE GELO VISEU · dão catering

Um projeto do: teatroviriato

Estrutura financiada por: Governo de Portugal – Secretaria de Estado da Cultura · dgARTES Direção-Geral das Artes · Município de Viseu

Projeto cofinanciado por: Governo de Portugal – Secretaria de Estado da Cultura · dgARTES Direção-Geral das Artes · EEA grants

Parceiro institucional: Município de Viseu

Parceiro Internacional: Instituto Cervantes

Parceiros Nacionais: Agrupamento Escolas de Nelas · Escolas de Mangualde · aesps escolas · ATR · binaural nodar · Cine Teatro Avelino Ribeiro · Trigo Limpo teatro · ACERT · CCF Centro Cultural Franco-Português · o espaço do tempo

Mecenas do projeto: Patinter · Norge

Apoio: Norwegian Ministry of Foreign Affairs · Fundação Calouste Gulbenkian · IGL Grão Vasco · Litocar

Apoio à divulgação: Associação Empresarial de Viseu · VSB Cities

Parceiros Media: Antena 1 · Antena 2 · Diário Viseu