

Vabljeni na Vinski večer v Hiši
kulinarike in turizma, z vsemi
dosedaj izbranimi vinarji,
in izbrano kulinariko izpod rok
študentov

Grma Novo mesto - center
biotehnike in turizem, Višja
strokovna šola, smer gostinstvo
in turizem ter njihovih
mentorjev

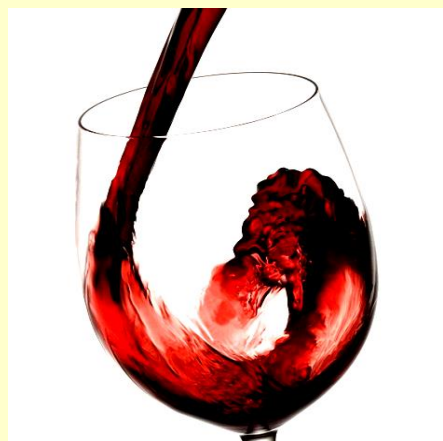
21. 4. 2016,

z začetkom ob 18. uri.

Gostišče na Trgu, Hiša
kulinarike in turizma

Glavni trg 30

8000 Novo mesto



Pozdrav iz kuhinje:

Lososova pena na domačem kruhu
Češnjev paradižnik z avokadovim nadevom
in čemažem
APERITIV: SEMIŠKA PENINA

Juha:

Koprivina juha z jajčkom in zeliščnimi
drobtinami
MAŠNO VINO

Topla predjed:

M: File postrvi na kremni rižoti različnih žit z
izbrano zelenjavo

V: Kremna rižota različnih žit z izbrano
zelenjavo
ROSE

Glavna jed:

M: Pečen bajnovški »krškopoljc« z omako iz
jabolk in metliške črnine s kruhovim
narastkom in sortiranimi šparglji na
korenčkovem pireju

V: Pečen bajnovški sir z omako iz jabolk in
metliške črnine s kruhovim narastkom in
sortiranimi šparglji na korenčkovem pireju
METLIŠKA ČRNINA

Sladica:

Čokoladni mousse na drobljencu s
pomarančno tortico in kumkvatom
LAŠKI RIZLING



**Vinski večer v Hiši
kulinarike in turizma**





IZBRANI VINARJI

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 21. 4. 2016, ob 18. uri.

Predstavljali bomo izbrana vina vseh dosedanjih vinarjev.

Predstavitve in pokušanje vin bomo popestrili s postrežbo jedi ter z glasbenim programom.

Cena na osebo je 16 evrov, za 2 osebi pa 26 evrov.



SIMONIČ



KARTUZIJE PLETERJE



BAHOR



KZ METLIKA



KZ KRŠKO



Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 19. 4. 2016, na naš elektronski naslov vinski.vecer@gmail.com, ali na telefonsko številko 041 767 654, kamor sporočite ime in priimek osebe oziroma oseb, ki se bodo udeležile dogodka.

Veselimo se srečanja z Vami!

Gostišče na Trgu,
Hiša kulinarike in turizma
Glavni trg 30
8000 Novo mesto

E-mail: vinski.vecer@gmail.com