



## Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma



### Pozdrav iz kuhinje:

Opečena tunina  
narezanka v citrusovi  
skorjici, na marinirani  
rukoli z mangovo  
kremo  
PENINA CAPRIS BELA

### Topla predjed:

Mesna: Istrska omaka v družbi ocvrte  
maslene polente in pora

Vegetarijanska: Omaka s tofujem v  
družbi ocvrte maslene polente in pora  
MALVAZIJA CAPRIS

### Glavna jed:

Mesna: Mariniran goveji file s flambiranimi  
suhimi slivami in vejicami brinja na pireju,  
hokaido buče s tartufi in kuhanim  
rumaneskom

Vegetarijanska: Pečen čičerikin žličnik s  
flambiranimi suhimi slivami in vejicami brinja  
na pireju, hokaido buče s tartufi in kuhanim  
rumaneskom

REFOŠK REX FUSCUS  
CABERNET SAUVIGNON CAPO D'ISTRIA

### Sladica:

Kakijeva rezina s »Cipro« prelivomin granatnim  
jabolkom  
CIPRO

Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma z vinarjem  
Vina Koper

in izbrano kulinariko izpod rok  
študentov

Višje strokovne šole, smer  
gostinstvo in turizem, na Grmu  
Novo mesto – centru biotehnik  
in turizma

in njihovih mentorjev

17. 11. 2016,

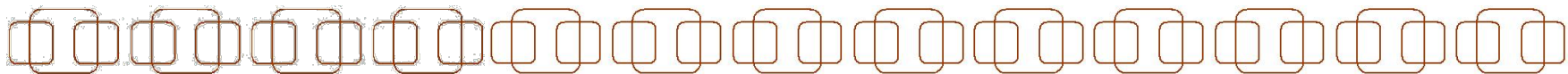
s pričetkom ob 18. uri.

Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma

Glavni trg 30

8000 Novo mesto





## Vina Koper

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 17. 11. 2016, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vinarja iz Vina Koper

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

Cena na osebo je 18 evrov.

Plemenitost in žlahtnost naših vin sta dediščini tisočletne tradicije vinarstva in vinogradništva slovenske Istre ter sad izjemnih naravnih danosti istrske zemlje valovitega obalnega gričevja. V podjetju Vinakoper, s spoštovanjem in častjo, že od ustanovitve leta 1947 pridelujemo vrhunsko žlahtno kapljico.



Na desetih sončnih vinogradniških legah na 570 hektarjih negujemo različne vinske sorte, ki so svoj dom našle ob avtohtonima refošku, rubinastemu kraljevskemu vinu, in malvaziji. V veličastni kleti, zgrajeni iz značilnega istrskega peščenjaka, letno pridelamo štiri milijone steklenic različnih sortnih in zvrstnih vin. Naši najvišji vrednoti sta naravna pridelava in visoka kakovost. Tako boste v plemeniti cvetici, bogati strukturi in sadni aromi naših vin začutili bližino morja, flišno-lapornato zemljo, živahnost in sonce mediteranske Istre.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 15. 11. 2016, na naš elektronski naslov [vinski.vecer@gmail.com](mailto:vinski.vecer@gmail.com), ali na telefonsko številko 051 212 826, 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](mailto:vinski.vecer@gmail.com)