

MESNI MENI

Pozdrav iz kuhinje

Mošnjički iz listnatega testa s suho slivo,
mandlji in rezino domače slanine

METLIŠKA PENINA
brut-zelo suho, KZ Metlika

Hladna predjed

Šunka v testu s hrenom in kislo zelenjavo
ter prepeličjem jajčkom na regratovem gnezdu
CVIČEK PTP, suho, 2018, Jarkovič Gadova Peč
ROSE (žametna črnina), suho, 2018, Vina Dular
LAŠKI RIZLING, suho, 2017, KZ Metlika
LAŠKI RIZLING, suho, 2015, Malnarič

Topla predjed

Kremna rižota z žafranom
v družbi rakovih repkov

BELA ZVRST, suho, 2018, Jarkovič Gadova Peč
SAUVIGNON, suho, 2018, Vina Dular
LAŠKI RIZLING, suho, 2017, KZ Metlika
BELI TRIO, suho, 2017, Prus
CHARDONNAY, suho, 2015, Malnarič

Glavna jed

Goveji medaljoni z vinsko omako,
pečenim mladim krompirjem in sotirano mlado zelenjavo
na grahovem in korenčkovem pireju

RDEČA ZVRST, suho, 2017, Jarkovič Gadova Peč
MODRA FRANKINJA PRESTIGE, suho, 2017, KZ Metlika
MODRA FRANKINJA, suho, 2016, Vina Dular
MODRI PINOT, suho, 2015, Malnarič
ŠENTLOVRENKA, suho, 2015, Prus

Sladica

Kokosova grmada s sadjem v čokoladnem objemu
RUMENI MUŠKAT, polsladko, 2017, KZ Metlika
RENSKI RIZLING, pozna trgateg, sladko, 2015, Prus
LAŠKI RIZLING, jagodni izbor, sladko, 2012, Malnarič

VEGI MENI

Pozdrav iz kuhinje

Mošnjički iz listnatega testa
s suho slivo in mandlji

METLIŠKA PENINA
brut-zelo suho, KZ Metlika

Hladna predjed

Ajdov narastek s pisanim fižolom, lešnikom
in kislo zelenjavo ob prepeličjem jajčku na regratu
CVIČEK PTP, suho, 2018, Jarkovič Gadova Peč
ROSE (žametna črnina), suho, 2018, Vina Dular
LAŠKI RIZLING, suho, 2017, KZ Metlika
LAŠKI RIZLING, suho, 2015, Malnarič

Topla predjed

Kremna rižota z žafranom
v družbi rakovih repkov

BELA ZVRST, suho, 2018, Jarkovič Gadova Peč
SAUVIGNON, suho, 2018, Vina Dular
LAŠKI RIZLING, suho, 2017, KZ Metlika
BELI TRIO, suho, 2017, Prus
CHARDONNAY, suho, 2015, Malnarič

Glavna jed

File brancina z limonino peno,
pečenim mladim krompirjem in sotirano mlado zelenjavo
na grahovem in korenčkovem pireju

RDEČA ZVRST, suho, 2017, Jarkovič Gadova Peč
MODRA FRANKINJA PRESTIGE, suho, 2017, KZ Metlika
MODRA FRANKINJA, suho, 2016, Vina Dular
MODRI PINOT, suho, 2015, Malnarič
ŠENTLOVRENKA, suho, 2015, Prus

Sladica

Kokosova grmada s sadjem v čokoladnem objemu
RUMENI MUŠKAT, polsladko, 2017, KZ Metlika
RENSKI RIZLING, pozna trgateg, sladko, 2015, Prus
LAŠKI RIZLING, jagodni izbor, sladko, 2012, Malnarič



Vabimo Vas na
VELIKONOČNI
VINSKO KULINARIČNI VEČER
V ČETRTEK, 18.04.2019
OB 18:00 URI





Z veseljem Vas vabimo
na Vinsko kulinarčni večer
v Hišo kulinarike in turizma,
ki bo **v četrtek, 18. 04. 2019**
s pričetkom ob 18. uri.

Predstavljena bodo
izbrana vina **5 vinarjev**
iz vseh vinorodnih okolišev
Posavske vinorodne dežele

JARKOVIČ, Gadova Peč, Dolenjska
DULAR, Kostanjek, Bizeljsko-Sremič
MALNARIČ, Semič, Bela krajina
KZ METLIKA, Metlika, Bela krajina
PRUS, Krmačina, Bela krajina

Gosti večera bodo tudi udeleženci
programa "Umetnost sožitja vin
in kulinarike", ki se v sklopu projekta
Munera3, izobražujejo za
Vinskega svetovalca – SOMMELIER II
Posavske vinorodne dežele.



Naši študenti 2. letnika programa
gostinstvo in turizem in njihovi
mentorji, Višje strokovne šole GRM
Novo mesto – centra biotehnike in
turizma, bodo za Vas pripravljali
in stregli jedi s pomladnim
in velikonočnim pridihom.

Cena na osebo je
25 evrov.

Prosimo, da Vašo udeležbo
potrdite najkasneje
do 17.04.2019,
z izbranim menijem. Goste, ki bi želeli
imeti vegetarijanski meni prosimo,
da to ob rezervaciji sporočite
na naš elektronski naslov
vinski.vecer@gmail.com,
ali na telefonsko številko
070/658 016,
kamor sporočite ime in priimek oseb,
ki se bodo dogodka udeležile.

Veselimo se srečanja z Vami!

Gostišče na Trgu,
Hiša kulinarike in turizma
Glavni trg 30
8000 Novo mesto
E-mail: vinski.vecer@gmail.com