



*Vabljeni
na Vinsko kulinarični večer
v Hišo kulinarike in turizma
z vini Albiana iz Vinske kleti Žaren
iz Nemške vasi, Leskovec pri Krškem
in izbrano kulinariko
izpod rok študentov programa
gostinstvo in turizem ter njihovih
mentorjev, Višje strokovne šole
Grma Novo mesto –
centra biotehnike in turizma,
v četrtek,
17. januarja 2019,
s pričetkom ob 18. uri.
Gostišče na Trgu,
Hiša kulinarike in turizma
Glavni trg 30,
8000 Novo mesto*

MENI

Pozdrav iz kuhinje:

Gnetena pena iz šunke in jajca
na domačem kruhku
PENINA ALBIANA, brut-zelo suho

Barvni zvitek s prekajenim lososom
in začinjeno skuto na zimski solatki
LAŠKI RIZLING, letnik 2017, suho
ZELENI SILVANEC, letnik 2017, suho

Koruzna juha
s kokicami

Puranja rolada s kruhovim nadevom,
špinačo in pistacijo z žametno omako
na pireju zelene in rdeče pese
v družbi zdrobovega žličnika
CHARDONNAY, letnik 2017, suho
ROSE, letnik 2017, suho

Sladko presenečenje
v kozarčku
LAŠKI RIZLING, izbor,
letnik 2016, sladko

Vinsko kulinarični večer v Hiši kulinarike in turizma



albiana





albiana

VINSKA KLET ŽAREN

Z veseljem Vas vabimo
na Vinsko kulinarični večer
v Hišo kulinarike in turizma,
ki bo v četrtek, 17. 01. 2019,
s pričetkom ob 18. uri.

Predstavljena bodo vina ALBIANA
iz butične VINSKE KLETI ŽAREN
iz Nemške vasi, Leskovec pri Krškem
v sožitju izbrane lokalne kulinarike.
Umetnost sožitja vin in lokalne zimske
kulinarike bo predstavljena na sodoben
način v zavesti ohranjanja gastronomske
dediščine dolenske regije.

Večer bodo popestrili tudi učenci
Glasbene šole Marjana Kozine,
Novo mesto.

Goste, ki bi imeli dodatne želje
glede jedilnika, vljudno prosimo,
da le-te sporočite ob rezervaciji.

Cena večera na osebo je 22 evrov.



ODLIČNA DOLENJSKA VINA

Posestvo, na katerem uspevajo naši vinogradi,
sta leta 1936 kupila ALBIN in ANA. Od tod ime
ALBIANA. Ta vina ob poudarjeni sadnosti
izražajo svoje sortne značilnosti in karakter
našega vinorodnega okoliša Dolenjska.

Ponosni smo na našo klet, ki ima bogato
zgodovino in tradicijo. Odlikuje jo častljiva
starost, po razpoložljivih podatkih preko 300
let. V naši kleti poleg ostalih vin pridelamo
največ cvička, posebneža v vseh pogledih, po
katerem smo tudi najbolj znani. Trti se
posvečamo z natančnostjo in ljubeznijo.
Na 20 ha zemlje imamo zasajenih 90.000 trt.

Blagovna znamka ALBIANA predstavlja tista dva,
ki sta začetnika vsega, kar mi danes počnemo –
ALBINA in ANO. Pod to znamko tržimo
buteljčna vina višje kakovosti in sicer: laški
rizling, zeleni silvanec, chardonnay, rose, modro
frankinjo, modro frankinjo alto in našo prvo
penino. Verjamemo v tradicijo, v našo zemljo,
trto in grozdje, v naše znanje in naša vina.
Rezultat so zadovoljni pivci, ki znova in znova
posegajo po naših vinih. Vse vinske navdušence
z veseljem vabimo, da nas obiščete.

Prosimo,
da Vašo udeležbo potrdite najkasneje
do torka, 15. 01. 2019,
na naš
elektronski naslov vinski.vecer@gmail.com,
ali na telefonsko številko
040-546-611, kamor sporočite
ime in priimek ter število oseb,
ki se bodo dogodka udeležile.

Na dogodku bodo prisotni tudi udeleženci
izobraževanja Senzorična analiza vin, ki se
skozi program MUNERA 3 izobražujejo v
okviru Grma Novo mesto – centra
biotehnike in turizma in bodo v okušanje
ponudili tudi vina lastne pridelave iz
svojih kleti. Izbrana vina bodo na voljo
za pokušino ob odhodu v hišni Vinoteki.
Skozi sožitje vin in kulinarike vas bodo
popeljali enolog doc. dr. Julij Nemanič,
učitelj praktičnega pouka, mentor in
sommelier Franci Mežič in sommelierka
doc. dr. Lea-Marija
Colarič-Jakše.

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

Grm Novo mesto
Center biotehnike in turizma