

Vabljeni

na vinsko-kulinarični večer

v Hišo kulinarike in turizma z vini
vinogradništva Štemberger iz Šentjerneja
in izbrano kulinariko izpod rok študentov

Grma Novo mesto –
centra biotehnike in turizma,
Višje strokovne šole,
smer gostinstvo in turizem
ter njihovih mentorjev

v četrtek,
15. 11. 2018,
s pričetkom ob 18. uri.

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

MENU

Pozdrav iz kuhinje:

Ocvrte zdrobove kroglice nadevane
s plemenitim sirom na peni rdeče pese
ŠENTJERNEJSKA PENINA ROSE, zelo suho

Domača jetrna pašteta z bučnimi semeni
na kremi muškatne buče z maslom
in popečenim kruhkom
DECIBEL'GA, letnik 2017, suho
CVIČEK PTP, letnik 2017, suho

Kremna juha iz kolerabe
s hišnim zvitkom

Svinjski medaljon ovit v slanino
v omaki modre frankinje,
zapečen mlinčev štrukelj z ocvirki,
sotirana jesenska zelenjava
na dušenem rdečem zelju
MODRA FRANKINJA, letnik 2015, suho

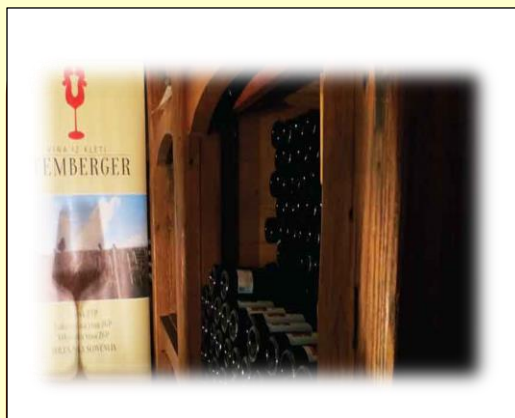
Martinovo
sladko presenečenje
s kremo mladega vina
ŠENTJERNEJSKA PENINA BELA, polsuho

Vinsko-kulinarični večer v Hiši kulinarike in turizma



VINOGRADNIŠTVO ŠTEMBERGER

Z veseljem Vas vabimo
na vinsko-kulinarični večer
v Hišo kulinarike in turizma,
ki se bo odvijal
v četrtek, 15. 11. 2018, ob 18. uri.
Predstavljena bodo vina iz butične
vinske kleti Štemberger iz Šentjerneja
v sožitju izbrane lokalne kulinarike.
Umetnost sožitja vin in lokalne jesenske
kulinarike bo predstavljena na sodoben
način v zavesti ohranjanja gastronomske
dediščine naše regije.
Večer bodo popestrili tudi učenci
Glasbene šole Marjana Kozine
Novo mesto.
Goste, ki bi želeli imeti vegetarijanski
menu prosimo,
da to ob rezervaciji sporočite.



Domačija Štemberger
je bila zgrajena leta 1973,
po tem ko se je stari oče vrnil iz Amerike.
Takratna dejavnost je bila razpršena med
trgovino in živinorejo, kasneje pa smo
posadili prve trse na Pleterski hribu.
S pridnim delom in ljubeznijo do negovanja
vinograda in kleti se je izkazalo, da bi lahko
kmetija zaživela od nove dejavnosti,
vinogradništva. Domačijo smo tako
postopoma spreminjali v tipično
vinogradniško - kletarsko poslopje.
Za dejavnost danes živi celotna družina.
Obetavni rezultati pri prodiranju na trg nas
ženejo k širitvami in spoznavanju novih
pristopov vzgoje trt in vina.
Na Pleterskem hribu imamo sedaj zasajenih
okoli 14.000 trt različnih sort:
žametna črnina, modra frankinja
kraljevina, laški rizling
kerner, sivi pinot in rumeni muškat.



Prosimo,
da Vašo udeležbo potrdite najkasneje
do torke, 13. 11. 2018,
na naš
elektronski naslov
vinski.vecer@gmail.com,
ali na telefonsko številko
040-279-203, kamor sporočite
ime in priimek ter število 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