



## Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma



*Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma*

*12. 3. 2015,  
z začetkom ob 18. uri*

*Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma*

*Glavni trg 30  
8000 Novo mesto*



Suha domača mesnina na »dilci«  
Zeliščni žličnik v kozarčku  
KERIN BELO, letnik 2014, suho

### Hladna predjed

Mesni tris (Tlačenska, domača pašteta &  
rahlo dimljena šunka ob sveži solatki)  
Vegetarijanski (Bajnofški sir na motovilcu)  
MODRA FRANKINJA Svežina, letnik 2014,  
suho  
\*\*\*\*\*

### Topla predjed

Hišni ravioli s špinačo in tartufato  
SIVI PINOT Struktura, letnik 2011, suho  
\*\*\*\*\*

### Glavna jed

Mesni (Šivanka z zelišči na dolenski način z  
omako rdeče čebule  
in nadevanim krompirjevim čolničkom)  
Vegetarijanski (Ocvrte čičerikine kroglice z  
omako rdeče čebule,  
nadevanim krompirjevim čolničkom in  
sotirano zelenjavo)  
MODRA FRANKINJA Struktura, letnik  
2011, suho  
\*\*\*\*\*

### Sladica

Čokoladna fantazija z jagodičjem, Kerosom  
in baziliko  
KEROS, vino iz sušenega grozdja, letnik  
2009, sladko





## Vinska klet Kerin

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 12. 3. 2015, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vina iz vinske kleti Kerin, v družbi vinarja Lojzeta Kerina.

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

Cena na osebo je 15 evrov, za 2 osebi pa 25 evrov.

Na južnem koncu Gornjedolenjske vinske ceste, le malo nad Krškimi, vas pot pripelje v vas Stražo, kjer leži domačija Kerin. Zaokrožajo jo gozdovi, pašniki, sadovnjaki in vinogradi. S ponosom tradicije in mladostnim zagonom negujejo trte in pridelujejo grozdje, ki daje vino vrhunske kakovosti.

Strokovna skrb za vinsko trto in umno kletarjenje sta kakovost njihovih pridelkov dvignila na zavidljivo raven in jim v zadnjih letih prinesla številna odlikovanja.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 10. 3. 2015, na naš elektronski naslov [vinski.vecer@gmail.com](mailto: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](mailto:vinski.vecer@gmail.com)