



*Vabljeni na Vinski večer v Hiši
kulinarike in turizma*

*11. 12. 2014,
z začetkom ob 18. uri*

*Gostišče na Trgu, Hiša
kulinarike in turizma*

*Glavni trg 30
8000 Novo mesto*



MENÜ

Rezine govejega jezika z jabolki

v marinadi iz šalotke, ob domači pogači

*Špinačna juha s čemaževimi žličniki in
bobom*

*Svinjska ribica z bučnim pirejem in
stročjim fižolom,*

ob šopku pora na slivovi omaki

z nageljnovimi žbicami

Krostata s kutino,

prelita z dolenjskim sadjevcem

in trškogorskim medom z rozinam

**Vinski večer v Hiši
kulinarike in turizma**





Vinska klet Kos

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 11. 12. 2014, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vina iz vinske kleti Kos v družbi vinarja Rudija Kosa.

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.

Vinogradniška družina KOS ima svoj vinograd v neposredni bližini gradu Mokrice, kjer pridelujejo grozdje predvsem za peneča vina.

Že davnega leta 1986 je Rudi Kos pridelal svoje prvo in tudi prvo dolenjsko klasično peneče vino.

Letno pridelajo od 4.000 do 6.000 steklenic klasičnega penečega vina po klasičnem postopku pridelave penečih vin.

Sekundarno alkoholno vrenje poteka v steklenicah. V količini pridelave vin so omejeni, saj pridelujejo vino samo iz lastnega grozdja.

Poleg klasičnih penečih vin, pod blagovno znamko Črni KOS, pridelujejo tudi Cviček PTP in belo Zvrst imenovano Sivi KOS.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 9. 12. 2014, na naš elektronski naslov 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