



*Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma*

*21. 1. 2016,  
z začetkom ob 18. uri*

*Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma*

*Glavni trg 30  
8000 Novo mesto*

**Pozdrav iz kuhinje**

Mesni: Bajnofška klobasa, kuhana v cvičku in  
zapečena v testu na črni redkvi in hišni zaseki  
Vegi: Bajnofško nabodalce s suhim sadjem in sirom  
Aperitiv: kraljevska penina (cvičkova penina)  
\*\*\*\*\*

**Hladna predjed**

Mesni: Mrzla kokoš na motovilcu z marinado iz  
šalotke, ob topli dolenjski ocvirkovki  
Vegi: Rezine prekajene postrvi s hrenovo peno na  
pečenem carjeviču

**Cviček PTP**

\*\*\*\*\*

**Topla predjed**

Mesni in Vegi: Ajdov domač mušnjiček z  
espumo trškogorskega sira

**Zeleni silvanec**

\*\*\*\*\*

**Glavna jed**

Mesni: Goveji hrbet v omaki modre frankinje ob  
fižolovem pireju in krompirjevem kipniku s  
kolerabico na pregreti domači smetani  
Vegi: Zeljni zvitki z rižem in orehi ob fižolovem  
pireju in krompirjevem kipniku s kolerabico na  
pregreti domači smetani

**Modra frankinja**

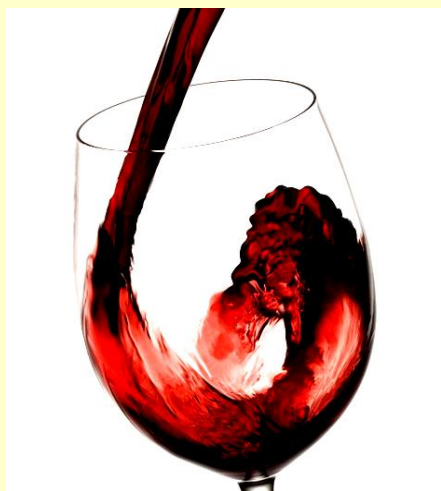
\*\*\*\*\*

**Sladica**

Jabolčna pita z orehovim crumblom v objemu  
karamelne kreme

Laški rizling, izbor

**Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma**





## ***Klet kmečka zadruga Krško***

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 21. 1. 2015, ob 18. uri.

Predstavljali bomo penine iz vinske kleti Kmečka zadruga Krško.

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

Cena na osebo je 16 evrov, za 2 osebi pa 26 evrov.



Kletarji Kmečke zadruge Krško z.o.o. se v sodobni in lepi kleti trudijo pridelati vina, ki so všečna vedno bolj zahtevnemu trgu in spadajo v višji cenovni razred. Kletne zmogljivosti znašajo 4 mio litrov. Letno pridelajo 1,5 mio litrov vina, med katerimi predstavlja 90 % cviček PTP, ostalo pa deželna in vrhunska vina iz Sremiča.

Najpomembnejši med vini je vsekakor cviček PTP, ki je pravi vinski posebnost. Pridelan je iz rdečih (modra frankinja, žametna črnina) in belih sort grozdja (kraljevina, laški rizling, rumeni plavec, zeleni silvanec). Cviček PTP je namreč poleg toskanskega chiantija edino vino na svetu sestavljeno iz rdečih in belih sort grozdja. Cviček PTP z značilno rdečo etiketo, na kateri je motiv stare grajske kleti je med Slovenci dobro poznan. Odlikujejo ga nizek alkohol, prijetna kislina in zdravilnost.



Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 19.1. 2016, 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)