

MESNI MENI:

DOBRODOŠLICA

* Zvitek bučke v objemu
skute in pršuta na svežini mavrice *
(Alergeni: laktoza)

DOLENJSKO BELO, 2018, SUHO

HLADNA UVERTURA

* Tatar postrvi na avokadu *
(Alergeni: riba)

CVIČEK PTP, 2018, SUHO
RUMENI PLAVEC, 2018, SUHO

TOPLA UVERTURA

* Pesini ravioli polnjeni s sirom
ob zeliščni omaki *
(Alergeni: jajca, gluten, laktoza)

CHARDONNAY EXCELLENT, 2016, SUHO

GLAVNA JED

* Jelenov medaljon na peni gomoljaste
zelenjave s kruhovim kipnikom,
zapečenim krompirjem in brusničnim želejem *
(Alergeni: jajca, gluten, laktoza)

MODRA FRANKINJA, 2015, SUHO

VALENTINOVA SLADICA

* Tris presenečenja *
(Alergeni: jajca, gluten, laktoza)

LAŠKI RIZLING, SUHI JAGODNI IZBOR,
2016, SLADKO

DIGESTIV

CHARDONNAY PREMIUM,
2015, SUHO

VEGI MENI:

DOBRODOŠLICA

* Zvitek bučke v objemu
skute in kisle smetane na svežini mavrice *
(Alergeni: laktoza)

DOLENJSKO BELO, 2018, SUHO

HLADNA UVERTURA

* Tatar postrvi na avokadu *
(Alergeni: riba)

CVIČEK PTP, 2018, SUHO
RUMENI PLAVEC, 2018, SUHO

TOPLA UVERTURA

* Pesini ravioli polnjeni s sirom
ob zeliščni omaki *
(Alergeni: jajca, laktoza)

CHARDONNAY EXCELLENT, 2016, SUHO

GLAVNA JED

* Čičerikin zrezek ob mladem siru
na peni gomoljaste zelenjave s kruhovim
kipnikom, kmečkim krompirjem
in brusničnim želejem *
(Alergeni: jajca, laktoza)

MODRA FRANKINJA, 2015, SUHO

VALENTINOVA SLADICA

* Tris presenečenja *
(Alergeni: jajca, laktoza)

LAŠKI RIZLING, SUHI JAGODNI IZBOR,
2016, SLADKO

DIGESTIV

CHARDONNAY PREMIUM,
2015, SUHO



Vabimo Vas na

VINSKO KULINARIČNI VALENTINČKOV VEČER

v četrtek, 14.2.2019

ob 18:00 uri



Z veseljem Vas vabimo
na Vinsko kulinarčni večer
v Hišo kulinarike in turizma,
ki se bo odvijal

**v četrtek, 14. februarja 2019,
s pričetkom ob 18. uri.**

Predstavljena bodo butična vina
vinske kleti Jelenič
iz Zavod nad Kostanjevico na Krki
ob izbrani kulinariki izpod rok študentov,
programa gostinstvo in turizem
in njihovih mentorjev,
Višje strokovne šole Grm Novo mesto –
centra biotehnike in turizma

Cena na osebo je

22 evrov.



VINOTOČ KLET JELENIČ

Vinotoč klet Jelenič stoji na eni najlepših leg v Zavodah nad Kostanjevico na Krki, kjer se grički začnejo odpirati proti Krškem polju. Na grebenu leži prava stara, a obnovljena zidanica. Ob njej je v zemljo vkopana sto pedeset let stara obokana vinska klet. Nad njo se sedaj dviga poslopje turistične kmetije. Razgleda naokoli ni konec, ob lepem vremenu seže vse do Triglava.

Od domačije se na obeh straneh grebena spuščajo vinogradi, iz katerih znajo izvabiti najboljše, kar ponuja vinska trta. Največ pozornosti namenjajo pridelavi cvička, pridelujejo pa tudi stare avtohtone sorte kot so lipna, rumeni plavec, modra frankinja,... Vedno dobrodošle goste popeljemo tudi na degustacijo, kjer se vina lahko kupijo.



Prosimo, da Vašo udeležbo
potrdite najkasneje
do torka, 13. 2. 2019,
z izbranim menijem ter s
posebnostmi, kot so alergije,

na elektronski naslov
vinski.vecer@gmail.com,

ali na telefonsko številko
040/155-832

**Veselimo se
srečanja
z Vami!**

