

*Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma z vinarjem  
iz Kartuzije Pleterje*

*in izbrano kulinariko izpod rok  
študentov*

*Višje šole za gostinstvo in  
turizem Novo mesto - Grm Novo  
mesto*

*in njihovih mentorjev*

*17. 3. 2016,*

*z začetkom ob 18. uri*

*Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma*

*Glavni trg 30*

*8000 Novo mesto*



***Pozdrav iz kuhinje:***

Bajnofški sir v družbi pancete in suhe slive na nabodalcu

APERITIV: PENINA PLETER

***Hladna predjed:***

M: Zeliščna polenta z mariniranim govejim jezikom na sveži solatki iz regrata in dimljenim vinegrom

V: Zeliščna polenta na sveži solatki iz regrata  
MAŠNO VINO & CVIČEK PTP

***Juha:***

M: Dvojno močna juha, odišavljena z vinjakom, z jajčnim rumenjkom in mesnimi cmočki

V: Korenkova kapučino juha

***Glavna jed:***

M: Rožnato popečen goveji hrbet z redukcijo modre frankinje v družbi oljčnega pireja z motovilcem in čemažem

V: File ribe v družbi oljčnega pireja z motovilcem in čemažem

MODRA FRANKINJA

***Sladica:***

Čokoladni sufle ob flambiranih svežih jagodah na borbonski kremi

STARI VINJAK



**Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma**





## Kartuzija Pleterje

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 17. 3. 2016, ob 18. uri.

Predstavljal bomo vina vinarja iz Kartuzije Pleterje.

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

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



Vinska klet Kartuzije Pleterje je najbrž ena najstarejših v Sloveniji, saj je bila zgrajena pred 600 leti, ko je Celjski grof Herman II. postavil pod Gorjanci srednjeveško kartuzijo.



V začetku dvajsetega stoletja so se v obnovljeno pletersko kartuzijo naselili menihi iz Francije, ki so gotovo s seboj prinesli bogato vinogradniško in kletarsko tradicijo. Obdelovali so vinograde na Pleterskem hribu in Vinjem vrhu. Tako so v dobrih letinah napolnili vinsko klet, v kateri je bilo takrat lesene vinske posode za približno šestdeset tisoč litrov.

Osnovno vino pleterske kleti je bilo vedno cviček, kar dokazuje, da so francoski menihi spoštovali in sprejeli tradicijo domačih vinogradnikov. Poleg cvička je bilo v sosednji mali kleti tudi mašno vino, zvrst sort chardonnay, beli pinot, sivi pinot, traminec in laški rizling, kar dokazuje sortni sestav skoraj 90 let starih trsov, ki še sedaj lepo uspevajo na Pleterskem hribu.

Tudi danes ostaja pleterska klet predvsem cvičkova klet, čeprav pridelujemo tudi mašno vino, vrhunska sortna vina, predikate in peneča vina. Vsa pleterska vina stekleničimo in tržimo z blagovno znamko PLETÉR.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 15. 3. 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)