

*Vabljeni na Vinski večer v Hiši
kulinarike in turizma z vini
turistične kmetije Bahor*

*in izbrano kulinariko izpod rok
študentov*

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

in njihovih mentorjev

18. 2. 2016,

z začetkom ob 18. uri

*Gostišče na Trgu, Hiša kulinarike
in turizma*

Glavni trg 30

8000 Novo mesto



Pozdrav iz kuhinje:
Belokranjska pogača
APERITIV: BELOKRANJEC PTP

Hladna predjed:
M: Slastne goveje rezine na regratu z
brusketo
in ocvrtim mariniranim paradižnikom
V: Bajnofški sir na regratu z brusketo
in ocvrtim mariniranim paradižnikom
BELOKRANJEC PTP

Topla predjed:
M: Puranji »trakci« v družbi kakija
in granatnega jabolka s hišnimi »rezančki«
V: Hišni »rezančki« v družbi kakija in
granatnega jabolka
BELI PINOT & ROSE

Glavna jed:
M: Nadevana svinjska rebrca po moderno in
fuline ter krompir po naše
na sotirani gomoljni zelenjavi
V: Čičerikin zrezek po moderno s krompirjem
po naše
na sotirani gomoljni zelenjavi
MODRA FRANKINJA

Sladica:
Osvežujoča jagodna strjenka z muškato
aromo
ob čokoladnem brauniju
RUMENI MUŠKAT



Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma





Turistično izletniška kmetija Bahor

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 18. 2. 2015, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vina iz Turistično izletniške kmetije Bahor.

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.

Kmetija leži na jugovzhodu Slovenije, v mirnem okolju gozdov in vinogradov.

Leži ob glavni cesti Črnomelj-Stari trg ob Kolpi. Smo družina, ki se ukvarjamo z vinogradništvom. Svoje pridelke smo pred približno dvajsetimi leti začeli prodajati na svoji kmetiji. Zaradi povpraševanja smo začeli s peko jagenjčkov in odojkov, ki jih sedaj zelo uspešno predstavljamo kot značilno belokranjsko jed. Veseli smo, da se s svojim vinom uspešno predstavljamo na raznih prireditvah, kot so Martinovanje, Vinska vigred in ostale prireditve. Vsak gost je na naši turistični kmetiji dobrodošel.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 16. 2. 2016, 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