

*Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma z vinarjem  
Kleti Brda*

*in izbrano kulinariko izpod rok  
študentov*

*Višje strokovne šole, smer  
gostinstvo in turizem, na Grmu  
Novo mesto - centru biotehnike  
in turizma*

*in njihovih mentorjev*

*15. 12. 2016,*

*s pričetkom ob 18. uri.*

*Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma*

*Glavni trg 30*

*8000 Novo mesto*



#### **Pozdrav iz Goriških Brd:**

Tatarski biftek v družbi masla na popečenem  
domačem kruhku

S PENEČO REBULO, BRUT, TRGATEV 2015

#### **Hladna predjed:**

»Ena žlahtna štorija po grmško«  
s študentskim kulinaričnim navdihom

Postrv po briško na hladnem pireju  
pastinaka ob solatki iz koromača in rdeče  
redkvice

KRASNO BELO, SUHO, TRGATEV 2015

#### **Juha:**

Repina juha s čokolado

#### **Glavna jed:**

Svinjska ribica »Bageri« z rožmarinom  
v »krasnem« objemu  
ob kostanjevem štruklju z brusnicami in  
omaki iz graha in lešnikov

#### **VEGETERJANSKI**

Nadevana bučka z proseno kašo in zelenjavo  
ob kostanjevem štruklju z brusnicami  
v omaki iz graha in lešniki

KRASNO RDEČE, SUHO, TRGATEV 2014  
CABERNET SAUVIGNON BAGUERI, SUHO,  
TRGATEV 2012

#### **Sladica:**

Šarlota s skuto na posteljici  
iz flambiranih »žlahtnih« višenj  
PENEČI MUŠKAT, SLADKO, TRGATEV 2015



## **Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma**



## Klet Brda

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 15. 12. 2016, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vina iz Kleti Brda

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

Cena na osebo je 18 evrov.



Klet Brda je največja pridelovalka in izvoznica slovenskih vin, ki s prepoznavnim slogom osvaja ljubitelje vina doma in v kar 26 državah sveta.

Klet združuje 400 briških vinogradniških družin, ki že več kot pol stoletja soustvarjajo uspešno zgodbo briškega vinarstva.

Zgodbo Kleti Brda soustvarja 400 družin herojskih vinogradnikov. Klet Brda je sinonim stare modrosti, ki pravi, da je v slogi moč.

**KLET**  **BRDA**

Do konca druge svetovne vojne, ko je med briške griče zarezala meja in deželo razdelila med tedanjo Jugoslavijo in Italijo, se je tu ohranil svojevrsten fevdalni sistem, imenovan kolonat. Kmetje so obdelovali majhne površine, vino so pridelovali v kletih 17 gradov, ki so bili v lasti tujega plemstva.

Vinska klet v Goriških Brdih je bila ustanovljena leta 1957 kot zadruga in je še danes v 100% lasti briških vinogradnikov. Za tukajšnje družine donegujemo vino, ga tržimo v Sloveniji in tujini ter svetujemo pri delu v vinogradu.

Vse od svojih začetkov je klet sooblikovala razvoj gospodarstva in kakovost življenja v Brdih.

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 13. 12. 2016, na naš elektronski naslov [vinski.vecer@gmail.com](mailto:vinski.vecer@gmail.com), ali na telefonsko številko 040 806 476, 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)