***Ponedeljek 13.11.2023 200 pax***

KOSILO HTB MEDITERAN

**VIPAVSKA ŠTORJA**

**Aperitiv**

Klarnica

**Hladne predjedi:**

tradicionalni vipavski pršut s frtalijo

vipavske suhomesne mesnine

vipavski siri z breskovo marmelado

repa za mojo goričanko (vegan)

krompirjeva pita s čebulo, jabolki in vinom zelen

mariniran radič s fižolovo kremo, merlotinim kisom in prahom pancete

marinirana postru z janežem in krhlji kakija

tlačenka z rdečo čebulo in skuto

**Juhe:**

Vipavska jota s krodeginom

Pršutova juha z knedeljni

**Tople predjedi:**

O ti moja goričanka (Ječmenova rižota z bučo in mandljevo kremo) vegan

Bleki iz starega kruha, krema iz ohrovta in klobasa

Špinačni njoki s štekvižem

**Glavne jedi:**

Zapečeni telečji jezik, jurčki, buča in kislo mleko

File postrvi kuhan v maslu, cvetovi koromača

Dušena govedina v barberi s špehom

Zapečeni ohrovt, kostanjeva krema, zeliščne drobtine (vegan)

Lučka:

Divji prašič z grozdjem

**Priloge in prikuhe:**

Dušen ohrovt z jabolki redlove, sveži hren (vegan)

Kifelčki

Špinača s staranim sirom

Koruzna polenta

**Sladice:**

Frjulka

Delta rezina

Jabolčna pita z orehi

Torta iz lešnikov, čokolade in kutin

**Kruhi:**

Pogača

Ocvirkovka

Hleb z drožmi

Pinca

Bučni kruh

Finger food ali htb??? ~~1x 40pax in~~ 1x 200pax?????? 200 oseb večerja, ponujen HTB v Mediterraneu namesto fingerfooda, čakamo na potrditev

**PERLINA ŠTORJA**

frtalija z radičem, porom in pršutom

frika z jabolkami in čebulo z dimljeno postrvijo

telečji beli krajec na polenti z hruškovim želejem in rožmarinovo olje

krostin z kozjo skuto, kutina in lešniki

tlačenka z fokačo in suhi paradižnik

bučni njoki z žajbljevim maslom, kremo iz tolmiskega sira mandljevi piškoti

jančkov raviol z timjanom z pesto iz ohrovta

račja prsa na polenti s kostanjem in žganjem iz muškata

ocvrta polenovka v tempuri limonina krema

melancanina polpeta z rumeno paradižnikovo omako

minjoni

sadje

***Torek 14.11.2023 250 pax***

Coffi break

~~250~~ 240 pax

**GORIŠKA ŠTORJA POVEZANA Z KAVO IN ŠVERCOM ČEZ MEJO**

Doma pražena kava v ponvi

Domača ječmenova kava

Čaji

Aromatizirana voda s sadjem in zeliščami

bškoti domači

sladki kruh

sladki kruh z breskovo marmelado

sladki kruh z zakuho( tradicionalno v mleku zakuhana jajca in sladkor)

rezina z vinom in čokolado

rezina iz janeževih semen

pogača z mortadelo

bučna žemlja s pršutom in sir stracchino

perlica z sirom montasio mostarda iz fige

lešnikou namaz na mlečenem kruhu

sadje

KOSILO HTB MEDITERAN 200 oseb

**KRAŠKA ŠTORJA**

**Aperitiv**

Kraški gin z dimljenimi brinjevimi jagodi in krhlji kakija

**Hladne predjedi:**

tradicionalni kraški pršut z mariniranimi olivami v ginu

kraške suhomesne mesnine

kraški siri z kraškim medom in figami

šelen na ublč (vegan)

marinirane sardele s Teranovim kisom

jetrna pašteta z ajdovim crumblem lešniki čebulni gel

mlad sir v oljčnem olju s cvetovi koromača

tatrski iz jagnjetine, skute in nešpelj

**Juhe:**

šelinka s pršutom

juha iz kozlička z vlivanci

**Tople predjedi:**

polentini ravioli s Teranovim točem in radičem

krompirjevi njoki z zajčjim špecatinom in porovo kremo s ožepkom

nonini bleki z gobami in bučo, ocvrti žajbelj (vegan)

**Glavne jedi:**

dušen janček natrt z kraškimi zelišči

polenovka s šetrajem in paradižnikom

zapečena buča, reduciran Teranov kis in pesto iz orehov (vegan)

Lučka:

Zapečeno svinjsko stegno s koromačevimi semeni in rahlo dimljeno z brinovimi vejicami

**Priloge in prikuhe:**

kraški štruklji s špinačo

dušeno ruso zelje

pečena koleraba (vegan)

krompir v kozici

**Sladice:**

kraški orehovi štruklji z medom

kuhana hruška v teranu na kozji kremi

jabolčna pita z oljčnim oljem (vegan)

čokoladni mousse s kakijem

**Kruhi:**

Tradicionalni kruh s teranovim pršutom

Ajdov kruh

Mlečni kruh

Polbeli kruh z ožepkom

APERITIVO torek, 40 oseb ob 14.20 in 200 oseb ob 18h

štorija gorici v pričakovnji go&go2025 evropska prestolnica kuture

koruzna žemljica s telečjim jezikom in alge

sardele in saor z rdeče čebule in salicornia

buča orehi balzamični kis in sir taleggio

***Sreda 15.11.2023 150 pax***

Coffi break

150pax

**GORIŠKA ŠTORJA POVEZANA Z KAVO IN ŠVERCOM ČEZ MEJO**

Doma pražena kava v ponvi

Domača ječmenova kava

Čaji

Aromatizirana voda s sadjem in zeliščami

bškoti domači

sladki kruh

sladki kruh z breskovo marmelado

sladki kruh z zakuho( tradicionalno v mleku zakuhana jajca in sladkor)

rezina z vinom in čokolado

rezina iz janeževih semen

pogača z mortadelo

bučna žemlja s pršutom in sir stracchino

perlica z sirom montasio mostarda iz fige

lešnikou namaz na mlečenem kruhu

sadje

KOSILO HTB MEDITERAN 150 oseb

**BRIŠKA ŠTORJA**

**Aperitiv**

Peneča rebula

**Hladne predjedi:**

tradicionalni briški pršut s fuljami

briške suhomesne mesnine

siri z češnjevo marmelado

wljevka

briška frtalija

kuhana govedina s hrenom in peteršiljevo omako

rdeča pesa z briškimi mandarini in svežim hrenom (vegan)

tatarski iz postrvi z belo slanino in madlji

**Juhe:**

Briška mineštra

Kruhova župa z rebulo

**Tople predjedi:**

Kostanjevi njoki s špecatinom in divjega zajca

Bela polenta s šalamovim točem

Pašta z krompirjem, bučo in špinačo (vegan)

**Glavne jedi:**

Toč iz markandel

Pečeni piščanec s figami in muškatom, glazirana rdeča čebula

Zapečeni janež s kruhovo skorjico in lešniki (vegan)

Lučka:

Telečji škink

**Priloge in prikuhe:**

Brovada in muset

Obložena bela polenta

Dušene wine (fižolete)

Pištun (pražen krompir z ohrovt in ocvirki)

**Sladice:**

Kostanjev štrukelj z vinskim zabajonom

Zavitek iz tolminske skute in grozdjem

Čokoladna rezina s češnjevo marmelado

Mlečna krema z jabolko in sladkim muškatom

**Kruhi:**

Koruzna pogača

Pogača suhim sadjem

Rženi kruh

Kruh z grozdjem

Coffi break

**GORIŠKA ŠTORJA POVEZANA Z KAVO IN ŠVERCOM ČEZ MEJO**

Iz knjige Briška kuhinja (Magda Reja, Tatjana Sirk)

Kava je bila cenjeno priljubljeno živilo, zaradi visoke cene pa so jo pili bolja malo, ponudili pa le izrednim gostom (torej mi ponudimo njim, kot posebnim gostom). V glavnem so kupovali surovo kavo in jo sami pražili v ponvi ali posebni posodi (brštulin), kar je bilo prijetno opravilo najstarejše ženske v družini. V družini je bila kava pribiljšek za starejše, ki so jo največkrat pili zjutraj. Moški so ji dodali vino ali žganje (koreto), ženske pa rumenjak zmešan s sladkorjem. Lonček za kavp je bil vedno na ognjišču ali na štedilniku in so ga le redko pomili, da je po hiši »vsaj dišalo po kavi«. Ko jo je zamnjkovalo, so popoldan kavno usedlino jutranje kave ponovno prekuhali.

Ječmen, rž, bob, lečo, kumino, suhe regratove koreninince ali grozde peške so sproti pražili in mleli za kavo, ki so jo pili z mlekom za zajtrk ali večerjo. Pogosto so kuhali figovo kavo iz črnih, posušenih in spraženih fig, ki so poleg barve dajale tudi sladek okus.

Kava kot plačilno sredstvo

Največjo moč je imela kava, saj je je močno primanjkovalo, želel pa si jo je praktično vsak. *"Kava je bila posebna valuta, z njo si lahko dosegel marsikaj. Tako se je dogajalo, da si bil v času, ko je primanjkovalo bencina in so ljudje čakali v dolgih kolonah, lahko s pol kilograma kave takoj na vrsti,"* je povedal. To je bil klasični primer korupcije v jugoslovanski družbi v času pomanjkanja. *"V Jugoslaviji si s 60 kilogrami kave lahko kupil tudi golfa,"* je še dodal.

Za 12 jajc je bilo treba dati 200 gramov kave, pol kilograma kave za tri litre žganja ali dva kilograma mesa, za kilogram kave pa si dobil šest kilogramov masla. S kavo so se plačevale tudi poroke. Prav v tem povojnem času se je na Slovenskem razvila kultura obdarovanja s kavo. *"Ustaljena navada je postala, da ko si prišel h komu na obisk, si prinesel nekaj kave,"* je pojasnil, kako je kava postala univerzalno darilo.