

Valentinova večerja

z vini Burja

Grand Hotel Toplice
Sobota, 15. 2. 2025 ob 19.30h

Romantični Bled je popoln kraj za nepozabne trenutke v dvoje. Zato vas vabimo, da se nam pridružite na posebni **Valentinovi večerji**, kjer bomo postregli s **5-hodnim menijem** in vinsko spremljavo **vinarstva Burja**. Za vrhunsko kulinariko bo poskrbel **chef Simon Bertonceľ**, čigar kulinarične mojstrovine so bile nagrajene s prestižnim priznanjem »Recommended by Michelin«, medtem ko mu je vodnik Gault & Millau podelil tri kape. Ob gastronomskih presežkih chefa Bertonceľja vam bomo postregli z izbranimi vini vinarstva Burja. Vinsko spremljavo bo predstavil **g. Lavrenčič** osebno. Njihove žlahtne kapljice nastajajo v skladu z vipavsko vinogradniško tradicijo, v prepletu z biološko-dinamično pridelavo.

Meni

Penina dobrodošlice

Panna cotta s kokosom in limeto,
marinirani kvarnerski škampi,
motovilec, žafranov čips, cvetačni
sladoled, drobljenec iz wasabija
in preliv iz sveže bazilike

Terina teletine, račjih jeter in pistacije,
čatni iz rdeče čebule s figami, žele
iz marelice, preliv iz malinovega kisa,
topinamburjev čips in popečen brioš

Pečen file jadranske orade, drobnjakova
rižota z dimljenim korenjem, luštrekova
pena, sipin čips in glaziran koromač

Narastek iz pastinaka s črnimi tartufi,
black angus ribeye steak z zeliščno
skorjico, glazirana zelenjava, demi
glace z brusnicami in bučni sponge

Mousse iz karamele, pomarančna omaka,
pena iz črne čokolade, gel iz amaretta,
arašidov sladoled in kokosov drobljenec

Cena 5 hodnega menija skupaj
z vinsko spremljavo je **110 €** na osebo

Rezervacije in informacije: 04 579 1700 | julijana@hotelibled.com

Število mest je omejeno. Rezervacije vnaprej so obvezne.



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ

★★★★★