



Degustacije 2019

Za grupe (min. 20 osoba)

Na bazi domaće kuhinje!

Kruh i sve tjestenine radimo brašnom mljevenim na starinskom mlinu u našem Kulturno-edukativnom centru Kaštel

1. DEGUSTACIJA - DOMAĆA

Degustacija ekstra djevičanskog masl. ulja (biancera, licino, mix)

Degustacija 2 vrste kruha (sa tartufima i kukuruzni)

Fritule

1 dcl bijelog vina

1 dcl crnog vina



2. DEGUSTACIJA - TARTUF

2 fete sira od tartufa

2 prepečenca s namazom od tartufa

Kroštule (2 kom)

1 dcl bijelog vina

1 dcl crnog vina



3. DEGUSTACIJA - BOŠKARIN

Kobasica od boškarina
2 bruschette sa namazom od boškarina
Pita od jabuke
1 dcl crnog vina



4. DEGUSTACIJA – TARTUF EXCLUSIVE

2 fete pršuta
2 fete sira s tartufima
Tartufata u rošćiću (1 kom)
1 žlica kajgane sa tartufima
1 žlica fuži sa tartufatom i crnim tartufima
Čokoladni tartuf (1 kom)
1 dcl bijelog vina
1 dcl crnog vina



5. DEGUSTACIJA – MIX

Degustacija ekstra djevičanskog masl. ulja (3 vrste+kruh+sir)
2 fete pršuta
2 fete sira s tartufima
Namaz od boškarina
1 žlica kajgane sa tartufima
1 žlica fuži sa tartufatom i crnim tartufima
Sladoled od tartufa
1 dcl bijelog vina
1 dcl crnog vina



MOTOVUN
POVIJEST
U POKRETU



Kulturno
edukativni
centar
Istra - Croatia

Obilazak Kulturno-edukativnog centra Kaštel



Postav: Motovun povijest u pokretu:

- Obitelj Polesini
- Mlin sa vodenicom na kamen
- Josef Ressel
- Mario Andretti
- Veli Jože
- Motovunska šuma
- Parenzana
- Motovun film festival



Kulturno edukativni centar Kaštel - GIP d.o.o.

Trg Andrea Antico 7, Motovun

tel: +385 52 681 607 / e-mail: info@hotel-kastel-motovun.hr / www: [Kulturno edukativni centar Kaštel](http://Kulturno%20edukativni%20centar%20Ka%5Cstel)

