



Amici! Siamo pronti per ripartire con **2 serate speciali!**

La prima serata è la continuazione della collaborazione con le eccellenze vinicole del nostro amico **Luka Bresciani - Wine & Beer.**

! MALVASIA & RIBOLLA !
VENERDI, 11 MARZO ALLE 20

Potrete degustare i grandi vini delle seguenti aziende agricole:

Silveri – Brda Collio - Ribolla gialla spumantizzata e Ribolla

Reya - Brda Collio - Malvasia e Ribolla

Klinec - Brda Collio - Malvasia e Ribolla

Ronk della famiglia Kristančič – Brda Collio - Ribolla

Guerila della famiglia Petrič - Vipavska dolina – Malvasia e Ribolla

Sv. Martin della famiglia Štegovc - Vipavska dolina - Ribolla

JNK della famiglia Mervič - Vipavska dolina - Malvasia e Ribolla

Burja - Vipavska dolina - Malvasia

Klabjan - Slovenska Istra Istria slovena - Malvasia e Ribolla

Kozlovic – Croazia - Malvasia e Ribolla

Ogni viticoltore avrà il proprio banchetto e sarà a disposizione per parlare, discutere e spiegare **personalmente** i suoi vini.

Ogni banchetto avrà abbinato un fingerfood, preparato dalla Gabry e dalla nostra amica chef Manuela Rossi della **“Hostaria al Refolo”** di Monfalcone, che propone una cucina vegana – vegetariana e di pesce.

Verranno preparati anche 2 primi, 2 secondi e qualche buon dolcetto – tutto a buffet!

La **Sara** (az. agr. **“Devetak Sara”**) porterà, come oramai quasi tradizione, i suoi eccellenti prodotti (confetture, sottoaceti e - NOVITA' DI QUEST'ANNO - **I SALAMI** e altri prodotti norcini) da abbinare al formaggio di fossa dell' az. agr. **“Sirk della Subida”** di Cormons.

Inoltre ci nutriranno con della buona musica dal vivo la cantante **Martina Feri** accompagnata da **Aljoša Saksida** - entrambi musicisti professionisti, facenti parte di vari gruppi musicali con un vasto repertorio pop, soul, rock, ecc.

52 € a persona

SOLO SU PRENOTAZIONE!

Info e prenotazioni: 0481 882488 – info@devetak.com



P.S. Contattaci, ti organizziamo il trasporto in TAXI.

Prov. GO max 10,00 €/persona - Prov. TS/UD max 20,00 €/persona (Andata e Ritorno!)

La seconda serata si terrà una settimana dopo:



GIOVEDÌ 17 MARZO ALLE 20
In onore del π -DAY,
PARASCHOS
presenta le VARIE ANNATE
DEL SUO PINOT GRIGIO

(NOT '04 – '05 – '06 – '08 – '10 – '11 e NOT '12 SPECIAL VINTAGE)
con piatti della nostra cucina in abbinamento.

Max 30 posti disponibili

47 € a persona

SOLO SU PRENOTAZIONE!

Info e prenotazioni: 0481 882488 – info@devetak.com



Anticipazioni:

La serata con il miele... quello vero e buono!

Venerdì 8 aprile

Organizzata in collaborazione con il

Consorzio Obbligatorio degli Apicoltori della Provincia di Gorizia.

Ci sarà un menù costruito tutto con diversi mieli di diverse aziende agricole.

Ogni apicoltore presenterà la propria azienda ed il proprio lavoro.

POSTI LIMITATI. Solo su prenotazione!

Più informazioni in seguito...

Vi aspettiamo, famiglia Devetak



Prijatelji! Že smo pripravili za Vas **dva nova dogodka!**
Prvi je nadaljevanje sodelovanja z vinskimi izvirnostmi našega prijatelja
Luke Brescianija podjetja Wine & Beer.

! MALVAZIJA & REBULA ! **PETEK, 11. MARCA OB 20h**

Okusili boste lahko **VELIKA VINA** sledečih slovenskih vinarjev:

Silveri – Brda – Peneča rumena rebula in Rebula
Reya - Brda - Malvazija in Rebula
Klinec - Brda - Malvazija in Rebula
Ronk družine Kristančič – Brda - Rebula
Guerila družine Petrič - Vipavska dolina – Malvazija in Rebula
Sv. Martin družine Štegovc - Vipavska dolina - Rebula
JNK družine Mervič - Vipavska dolina - Malvazija in Rebula
Burja - Vipavska dolina - Malvazija
Klabjan - Slovenska Istra - Malvazija in Rebula
Kozlovic – Hrvaška - Malvazija in Rebula

Vsak vinar bo imel svojo stojnico in bo na razpolago za pogovor.

Na vsaki stojnici bo fingerfood, ki ga bosta pripravili Gabry in naša prijateljica kuharica
Manuela Rossi gostilne **“Hostaria al Refolo”** iz Tržiča-Monfalconeja,
ki ponuja vegetarijansko – vegansko in ribjo kuhinjo.

Nato bosta pripravili še 2 topli jedi, 2 glavni jedi in sladice – vse v obliki buffet-ja!

Sara (kmetije **“Devetak Sara”**) bo prinesla, kot že običaj, njene odlične izdelke (marmelade, vložene zelenjavice in – LETOŠNJA NOVOST – **SALAME** ter druge suhomesnate izdelke), katere boste lahko okusili skupaj s sirom staranim v jami kmetije **“Sirk della Subida”** iz Krmina.

Okusili bomo lahko tudi glasbo v živo pevke **Martine Feri** ob spremljavi **Aljoše Saksida**, profesionalna pop, soul, rock glasbenika.

SAMO Z REZERVACIJO!

52 € po osebi

Info in rezervacije: 0481 882488 – info@devetak.com



P.S. Nudimo tudi možnost TAXIja, kontaktiraj nas!!
Pokrajina GO max 10,00 € po osebi - Pokrajina TS/UD max 20,00€ po osebi.

Drugi večer se bo vršil teden kasneje:



V ČETRTEK, 17. MARCA OB 20h
Ob Π-DAYu bo PARASCHOS
predstavil RAZLIČNE LETNICE
njegovega SIVEGA PINOTA

(NOT '04 – '05 – '06 – '08 – '10 – '11 in NOT '12 SPECIAL VINTAGE)
ob raznih krožnikih iz naše kuhinje.

47 € po osebi

SAMO Z REZERVACIJO!

Na razpolago največ 30 mest.

Info in rezervacije: 0481 882488 – info@devetak.com



Pripravljamo še:

Večer z medom (...ta resnim in dobrim!)

V petek, 8. aprila

V sodelovanju z Obveznim Konzorcijem Čebelarjev Goriške Pokrajine

Meni bo sestavljen iz raznih hodov, kjer bo vsak imel drugačen tip medu iz različne kmetije

Vsak čebelar bo predstavil sebe, kmetijo in svoje delo.

OMEJENO ŠTEVILO MEST. Samo z rezervacijo!

Več naknadno...

Pričakujemo Vas, družina Devetak