



KULINARIČNO SREDIŠČE
OKUSITI SLOVENIJO
Guste Slovenia
CENTRE OF CULINARY ARTS



DVOR JEZERŠEK 1768, Zgornji Brnik 63. Več kot 240 letna Hočevarjeva domačija sredi vasi Zgornji Brnik je bila prenovljena v sodoben hotel z 18 sobami in 40 ležišči, restavracijo, gostilno in kletjo. Ob potoku, ki priteče izpod krvavških gorá, je nastalo urejeno središče za srečanja, sestanke, kongrese, praznovanja, promocijske dogodke, poroke, slavlja manjših in večjih skupin, zaključenih družb. Tu so najrazličnejše predstavitve, organizirajo kulturne dogodke in od marca 2009 je tukaj še **Kulinarično središče Okusiti Slovenijo**.



DVOR JEZERŠEK 1768, Zgornji Brnik 63. The nearly 250 years old Hočevar Homestead in the middle of the Zgornji Brnik village has been converted into a modern, 18-bedroom hotel that can accommodate 40 guests, and boasts a restaurant, café and wine cellar. The hotel, located next to a stream that springs under Mt Krvavec, is an ideal setting for gatherings, meetings, congresses, celebrations, promotional events, weddings and banquets. In addition to hosting various presentations and cultural events, it also houses the **Taste Slovenia Culinary Centre**.



Na stičišču Alp, Panonske nižine in Mediterana.



OKUSITI SLOVENIJO je slogan gastronomske in kulinarične razpoznavnosti republike Slovenije. Država si od leta 2006 dalje sistematično prizadeva tudi za razpoznavnost gastronomije in kulinarike doma in v svetu. Slovenija je razdeljena na 24 gastronomskih regij, ki jih predstavlja 176 temeljnih razpoznavnih jedi in izvirne alkoholne ter brezalkoholne pijače.



Where the Alps meet the Mediterranean and the Pannonian Plain.



TASTE SLOVENIA is the slogan that aims to ensure the recognition of Slovenia's cuisine and gastronomic heritage at home and abroad; a goal which the country has systematically pursued since 2006. Slovenia has 24 gastronomic regions, represented by 176 characteristic dishes and alcoholic and soft drinks.





Kulinarično središče Okusiti Slovenijo na Dvoru Jezeršek 1768 je v celoti usmerjeno k predstavljanju gastronomije Slovenije, njene kulturne dediščine in sodobnih kulinaričnih nadgraditev, ki sledijo bogatim izkušnjam s pogostitvami in organizacijo sprejemov v Sloveniji in tujini. Ponujamo vam celovita doživetja in okuse vseh gastronomskih regij Slovenije, pokušine posameznih jedi ali njihovih skupin ter tudi možnost nakupov hišnih, delikatesnih specialitet, prav tako značilnih za okuse Slovenije.



The Taste Slovenia Culinary Centre at Dvor Jezeršek 1768 focuses on presenting and promoting Slovenia's gastronomic and cultural heritage, as well as the latest culinary achievements, which tap into the country's rich tradition of organising banquets and receptions at home and abroad. At the Culinary Centre we are delighted to offer our guests a memorable culinary experience of all of Slovenia's gastronomic regions and food tastings, and an opportunity to buy typical house delicacies.



Kulinarično središče Okusiti Slovenijo pripravlja degustacije posameznih jedi in pijač, pogostitve za manjše in večje skupine v obliki hladno toplih bifejev, postreženih kosil ali večerij, elitna kosila in večerje z izbranimi kulturnimi programi, svečane in protokolarne dogodke, temelječe na gastronomiji Slovenije. Dosledno upoštevamo naravno pridelane surovine, pri sestavi menijev sledimo letnim časom, posebnosti pripravljamo za posamezne praznike in druge osebne ali družbene ter družabne dogodke.



The Taste Slovenia Culinary Centre organises food and drink tastings, hot and cold buffets, formal and informal lunches and dinners, cultural programmes, state banquets and elite celebrations, all based on Slovenia's unique gastronomy. We serve only organic and free-range products, our menus reflect the seasons of the year, and we are happy to prepare special menus for special occasions, such as anniversaries, holidays or other festive events.





Kulinarično središče Okusiti Slovenijo izdeluje in ponuja številne prehranske izdelke in slovenske delikatese značilne za bogastvo različnosti Slovenije, države na stičišču evropskih Alp, Mediterana in Panonske nižine. V hišni krušni peči pečemo kruh, pri nas dobite najboljšo kranjsko klobaso v Sloveniji, iz sladkih istrskih fig smo izdelali slastno marmelado in za zdrave požirke po kosilu ali večerji vam ponujamo odličen orehovec. V naši kuhinji delamo hišne rezance, v zimskem času pečemo izvrstno ocvirkovko, čez leto še druge vrste potic. Na policah so vam na voljo tudi med, bučno in oljčno olje, solni cvet, pršut, savinjski in čepleski želodec ... in seveda ... najboljša vina vseh treh vinorodnih dežel ter 100 % naravni sadni sokovi iz kmetije Matic na Hotavljah. Bogata ponudba, ki smiselno zaokroža celovitost doživljanja in okušanja Slovenije!

The Taste Slovenia Culinary Centre produces and sells a wide range of produce and typical Slovenian delicacies which reflect the gastronomic diversity of the country tucked between the Alps, Mediterranean and Pannonian Plain. We bake our own bread in a brick oven; we will serve you the best Kranjsky in Slovenia, the sweetest fig jam from ripe and plump Istrian figs, and a glass of heavenly walnut liqueur to round off the gastronomic experience. We make our own fresh noodles; in winter time we bake potica with pork scratchings, and all other potica varieties during the rest of the year. Our shelves offer honey, pumpkin-seed and olive oil, fleur de sel, dry-cured ham, and a host of other traditional products. And last, but not least, there are the wines – the best wines from all three wine regions – and delicious 100% natural fruit juices made at Matic Homestead in Hotavlje. Experience Slovenia and its culinary diversity in the right setting.



OKUSITI SLOVENIJO

KULINARIČNO SREDIŠČE

Dvor Jezeršek 1768

Zgornji Brnik 63

4207 Cerklje na Gorenjskem

T: +386 4 25 29 420

E: info@dvor-jezersek.si

W: www.dvor-jezersek.si

TASTE SLOVENIA

CENTRE OF CULINARY ARTS

Dvor Jezeršek 1768

Zgornji Brnik 63

4207 Cerklje na Gorenjskem

T: +386 4 25 29 420

E: info@dvor-jezersek.si

W: www.dvor-jezersek.si