

Cilj gastro brenda Zrinski je razvoj inovativne i integrirane turističke ponude, upotunjene kreativnim turističkim proizvodima, promicanje regionalni gastronomski turizam kao inovativni oblik turizma kroz razvoj zajedničke gastronomske ponude tvrtke Malo selo d.o.o. i mađarske tvrtke Pannonia Inferior Kft.



Zatražite jelovnik u kojem su predstavljena osuvremenjena jela iz jedne od najstarijih kuharica svijeta iz kuharice Zrinskih.

Informacije i rezervacije: Catering Međimurski dvori



www.bajkovita-suma.eu



MALO SELO d.o.o., Lopatinec, Hrvatska
040 856 333 | 098 241 800
info@bajkovita-suma.eu | etnoart@etnoart-travel.com
www.bajkovita-suma.eu
ID: HR-AB-40-070066560 | OIB: 13486090993

PANNONIA INFERIOR Kft.
7811 Csarnóta, 011 hrsz. Tenkes Csárda
+36 72 424 057 | +36 20 589 6052
email:info@tenkescsarda.hu

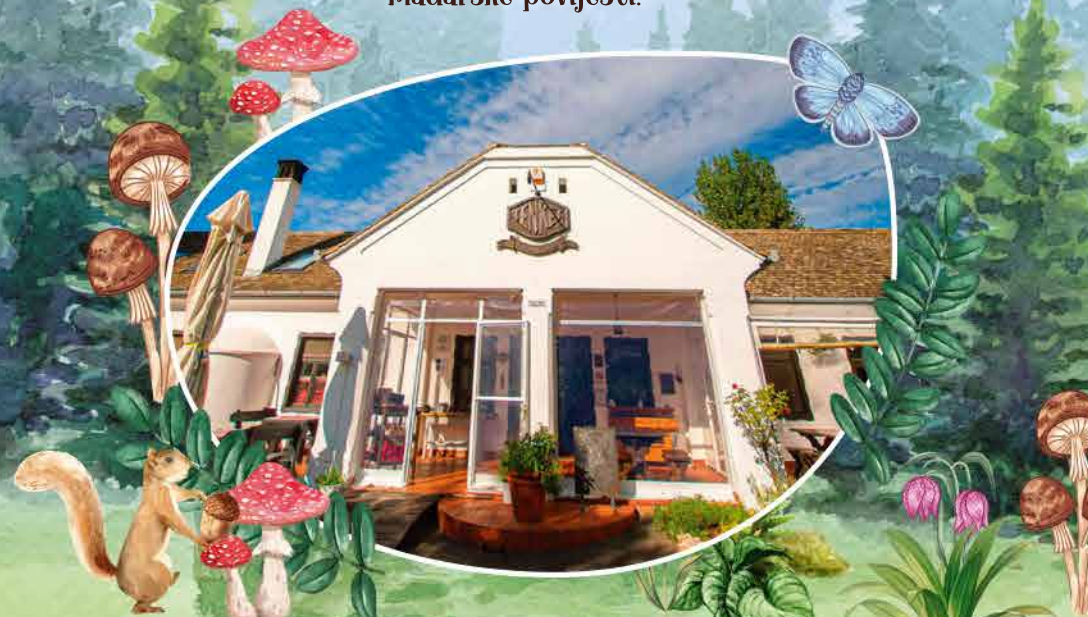
Bajkovita SUMA

TEMATSKI PARK

- poučne staze
- proširena stvarnost
- interaktivne radionice

Gastro brend Zrinski u Bajkovitoj šumi

Ako ste ljubitelj etno baštine, smatrate se gurmanom i želite uživati u seoskoj idili svakako morate posjetiti Tenkeš čardu u mađarskoj Baranji i vinsko područje Vilanji, gdje ćete istovremeno saznati sve o slavnoj prošlosti Zrinskih ali i bajkama i legendama iz davne mađarske povijesti.



Vlasnici čarde trude se da ožive uspomene iz herojske prošlosti Zrinskih i istraže njihove davne okuse.

Istina je da su mađarska jela hranjiva i zasitna i oduvijek su dobro služila njihovim precima, koji su radili naporan fizički posao, ali mi već živimo drugačije; stoga u Tenkes čardi smatraju da je važno ponovo razmotriti stare i povijesne recepte, kako bi udovoljili suvremenim gurmanima i putnicima namjericima.



U Tenkes čardi vlasnici su posvećeni oživljavanju starih mađarskih okusa uz životnu filozofiju: **Čuvajmo baštinu ali i dajmo baštini svoj pečat.** Ne možemo zaustaviti vrijeme koje neminovno prolazi ali pomoću zaboravljenih recepata možemo ponovo okusiti i mirisati jela koja su se kuhala na dvoru Zrinskih.

Tenkes čarda zaštitni je znak za očuvanje gastronomske baštine ovog kraja.

Tenkeš čarda uz gastro ponudu nudi i brojne etno sadržaje ali i potpuno novu ponudu za obiteljski turizam u kojoj spaja gastro ponudu s bajkama i legendama mađarske Baranje uz suvremenu i zabavnu interaktivnu digitalnu igru: Priče iz bajkovite šume.

Na temelju osmišljenog brenda Zrinskih i kuharice Zrinski u koju su utkana i povijesna jela iz originalne kuharice Zrinski ali prilagođena suvremenom gastro turistu stvaramo gastronomski put, koji čini sveobuhvatnu i tematsku turističku ponudu. Kako bi se uspostavila razina standardizacije, uspostaviti će se kriteriji kvalitete s certifikacijskim shemama koji će biti putokaz za nove gastro partnere koji će se željeti uključiti u kreiranje nove turističke gastro ponude.



Bajkovita jela iz Tenkes csarde i Međimurskih dvora prema povijesnim receptima Zrinskih

PREDJELA:

- **Vilinska gusta juha od buče** s tostiranim sjemenkama i bučnim uljem i **Pozojovi hlebeki** - domaće pecivo zmaja Pozoja
- **Međimurska čarobna juha:** Bistra goveđa juha s finim jetrenim okruglicama i domaćim krpicama
- **Pozojova vatrena juha:** kremasta juha od gljiva i dimljenog mesa s hajdinskom kašom



GLAVNA JELA:

- **Čarobnjakov odrezak z Međimurskih bregi:** teleći odrezak na posteljici od šumskih gljiva, umak od suhog mesa z tiblice, z lulekima i tostiranim sjemenkama
- **Jarilov ručak u međimurskim bregima:** pačja prsa na posteljici od luka, domaćeg vrhnja i crvene paprike sa šiškrinima
- **Ladin odrezak:** sočni file piletine s bukovačama uz fine domaće krumpiriće
- **Jurajev ručak:** svinjski kare iz paca sa sočnim suhim šljivama uz krokete od domaćeg kraljleg sira
- **Pozojev ramstek:** ramstek zalijan reduciranim kupinovim vinom, povrće z ognja (žar) i pireom od batata

DESERTI:

- **Vilinska gibanica:** Međimurska gibanica po izvornom vilinskom receptu
- **Vilinska snježna pita:** medena pita od sladoleda s kremom od buče i prženim sjemenkama
- **Ladina jesenka čarolija:** zapečeni štrukli s bundevom i makom
- **Patuljčekova pijana jabuka:** jabuka kuhana u crnom vinu i anisu s pjenicom od vanilije i šumskom voćem

