

VABLJENI V HOTEL HUM NA KULINARIČNE UŽITKE

KRALJA LAŠKEGA PIVA GAMBRINUSA

Hmelj je v pivu delikatesna začimba, saj ga porabijo za 100 litrov piva le 100- 300 gramov, odvisno od stopnje grenčice, ki jo želijo s hmeljem doseči. Pivo je edina pijača, ki vsebuje hmelj. V pivovarstvo naj bi ga uvedli okrog leta 1000 v samostanu v Brabantu. Od tod verjetno zgodba, da je brabantki kralj Gambrinus izumitelj piva. Še danes ga častijo kot svojega zavetnika pivovarji in ljubitelji te žlahtne pijače. Vsekakor pomeni začetek uporabe hmelja pravo revolucijo, saj je spremenil značaj piva, ki je bilo dotlej pijača sladkega okusa.

GAMBRINUSOVA POJEDINA V PIVNICI HOTELE HUM

APERITIV (2 dl svetlega laškega piva)

Goveja juha s pivskimi fritati



Ocvrta puranova ruladica v
pivovem testu z pečenjaki

(1/2 piva Elikzir)



Svinjski kotlet s sladko kislom pivovo omako

Pečen krompir v foliji

Zelje s pivom

Sestavljena solata

(2 dcl temnega Laškega piva)



Ocvrte jabolčne rezine z
vanilijevo kremo

Informacije in rezervacije:

03 734 88 00, 734 88 33.