

Turistička zajednica Općine
Mošćenička Draga

POVODOM

» DANA KVARNERSKOG ŠKAMPA I MORSKIH DELICIJA «

U MOŠĆENIČKOJ DRAGI

od 19. svibnja do 27. svibnja 2012

PROGRAM

19.05. 17:00 terasa hotela Mediteran u Mošćeničkoj Dragi

KULINARSKI SHOW

Kulinarski dvoboj dva tima. Jedan tim kojeg vode kuhari Liburnia Riviera Hotela i spremaju buzaru od kvarnerskog škampa i školjke na ribarski način, te drugi tim kojeg vode učenici Ugostiteljske škole iz Opatije, budući kuhari, i pripremaju ribarsku tjesteninu s kvarnerskim škampima i školjkama na ribarski način.

Na terasi hotela „Mediteran“ prezentacija i degustacija vinara i maslinara iz Istre - Agrokor

Ugostiteljska škola: Pribor i posluživanje jela od ribe, demonstracija

Nastup klape „Nevera“

19.05. 20:00 - otvorenje izložbe Višnje i Marijana Anića „Slikanje morem“ - galerija Mošćenička Draga

Nastup zbora Sv. Andrija iz Mošćeničke Drage i učenika OŠ „Viktora Cara Eminina“ iz Lovrana s lutkarskim igrokazom „Mom zavičaju“ – Josip Kaplan

20.05. Nedjeljni prigodni doručak s kvarnerskim škampom i morskim delicijama u Mošćeničkoj Dragi

- terasa hotela „Mediteran“, 8:00 - 10:00

- učenici ugostiteljske škole iz Opatije

25.05. Večer poezije i gitare – pjesme i melodije inspirirane morem i primorjem

- terasa restorana „Nostromo“, početak u 18:00 sati

- nastupa maestro Raoul Devjak na gitari te Damjan Dražul i Rikardo Staraj, poezija

- prezentacija vinara Marka Geržinića iz Ohnića kraj Vižinade

- degustirati će se vina istarska malvazija 2010, chardonnay 2011 i muškata 2010 uz ugostiteljsku ponudu kvarnerskog škampa i morskih delicija

27.05. RIBARSKA FEŠTA „KVARNERSKI ŠKAMP I MORSKE DELICIJE“

- riva i terasa hotela „Mediteran“, početak u 17:00 sati

- prigodna predavanja o kvarnerskom škampu (biologija, ribolov, gastronomija)

Zabava uz grupu „Trio bum“



PRIGODNI JELOVNICI U RESTORANIMA

RESTORAN »PLAŽA«

Šetalište 25.travnja 3, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 373 • 091 250 22 92

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 1. Škampi na pariški | 70,00 kn |
| 2. Zelena pašta sa škampima | 50,00 kn |
| 3. Brudet od inćuna | 35,00 kn |

RESTORAN »SIDRO«

Ljube Mrakovčića 2, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 509

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 1. Škampi na žaru - buzara | 150,00 kn |
| 2. Dagnje na buzaru 1 kg | 40,00 kn |
| 3. Oštrige - kamenice | 60,00 kn |

RESTORAN »NA RIVI KOD BENITA«

Stari grad 28, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 502 • 098 91 22 460

- | | |
|--|-----------|
| 1. Marinada od plave ribe | 40,00 kn |
| 2. Ravioli sa sirom u umaku od škampi i šparoga | 40,00 kn |
| 3. Mješani riblji tanjur
(škampi, lignji, školjke, plava i bijela riba) | 130,00 kn |

RESTORAN »NOSTROMO«

A.Slatina 6, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 326 • 091 1 737 295

- | | |
|---|----------|
| 1. Topla salata od rakova i morskih plodova | 45,00 kn |
| 2. Domaća tjestenina sa rakovima | 45,00 kn |
| 3. Marinirani škampi na podlozi od mediteranskog bilja i povrća | 50,00 kn |

LIBURNIA RIVIERA HOTELI - HOTEL MEDITERAN

Trg Slobode 2, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 622

- | | |
|--|----------|
| 1. Rižot mare-monti sa škampima | 70,00 kn |
| 2. Punjeni lignji s divljim šparogama i morskim kozicama | 60,00 kn |
| 3. Rolani riblji file sa škampima, blitvom i pršutom | 75,00 kn |

RESTORAN »DORA«

Šetalište 25.travnja 13, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 616 • 098 039 182 • 099 803 91 82

- | | |
|--|-----------|
| 1. Buzara od škampi na ribarski način (kvarnerski škamp, školjka) 1 kg | 110,00 kn |
| 2. Brudet »Dora« (riba, škampi, školjke, palenta) | 70,00 kn |
| 3. Srdela »in forno« s krompirom | 45,00 kn |

RESTORAN »JOHNSON«

Sveti Petar bb, Mošćenička Draga
Tel.: 051/737 578 • 091 3737833 • 091 4446668

- | | |
|--|----------|
| 1. Šumske šparoge sa škampima | 75,00 kn |
| 2. Tjestenina sa listom i mediteranskim biljem | 80,00 kn |
| 3. Fileti od inćuna na pari | 30,00 kn |

RESTORAN »PERUN«

Mošćenice
Tel.: 051/737 515 • 098 713 379

- | | |
|--|----------|
| 1. Toplo-hladna salata od škampi i šampinjona | 45,00 kn |
| 2. Ravioli punjeni kvarnerskim škampom u umaku od pršuta i šparoga | 55,00 kn |
| 3. Brodet od škampi i jadranskih lignji sa škurom palentom | 70,00 kn |

PRIGODNI JELOVNICI U RESTORANIMA

- 19.05. Terrazza dell'albergo „Mediteran“ a Mošćenička Draga, ore 17:00
 SPETTACOLO CULINARIO – gestito da Srđana Jevtić (Masterchef)
- Duello culinario di due squadre. La prima squadra conducono i cuochi della Liburnia Riviera Hoteli, i quali preparano la „buzara“ di scampi e conchiglie alla pescatora. La seconda squadra, invece, conducono gli scolari della Scuola alberghiera di Abbazia (futuri cuochi). Loro preparano la pasta con gli scampi del Quarnero e conchiglie.
- Terrazza dell'albergo „Mediteran“: presentazione di olivicoltori e produttori di vino dell'Istria - Agrokor
 Scuola alberghiera: „Posateria e l'arte del servire le pietanze a base di pesce“
 L'esibizione del gruppo corale „Nevera“
- 19.05. Apertura della mostra di Višnja e Marijan Anić „Dipingere col mare“, ore 20:00
 L'esibizione del coro di Sant'Andrea di Mošćenička Draga
- 20.05. Colazione domenicale d'occasione (scampi del Quarnero, specialità di mare)
 - terrazza dell'albergo „Mediteran“, ore 8:00 - 10:00
 - studenti della Scuola alberghiera di Abbazia
- 25.05. Serata di poesie e chitarra – canzoni e melodie ispirate al mare
 - terrazza del ristorante „Nostromo“, inizio alle ore 18:00
 - si esibiscono maestro Raoul Devjak alla chitarra, Damjan Dražul e Riccardo Staraj, poesia
 - presentazione del produttore di vino Marko Geržinić di Ohnić (Vižinada)
 - degustazione di vini d'Istria („Istarska malvazija 2010“, „Chardonnay 2011“ e „Muškat 2010“)
- 27.05. FESTA DEI PESCATORI – „LO SCAMPO DEL QUARNERO E ALTRE SPECIALITÀ DI MARE“
 - molo e terrazza dell'albergo „Mediteran“, inizio alle ore 17:00
 - conferenze d'occasione (biologia, pesca, gastronomia)
- Divertimento con il gruppo „Trio Boom“
- 19.05. Terrasse des Hotels „Mediteran“ in Mošćenička Draga, Beginn um 17:00 Uhr
 KULINARISCHE SHOW – moderiert von Srđana Jevtić (Masterchef)
- Kulinarisches Duell von zwei Mannschaften. Ein Team von Köchen wird von dem Liburnia Riviera Hotels geführt, und sie bereiten Scampi- und Muscheln – Buzara nach Fischerart zu, ein weiteres Team wird von Studenten der gastgewerblichen Fachschule von Opatija geführt (zukünftige Köche), und sie bereiten Fischernudeln mit Kvarner Scampis und Muscheln vor.
- Terrasse des Hotels „Mediteran“: Präsentation von Olivenbauern und Weinbauern von Istrien - Agrokor
 Die Schüler der gastgewerblichen Fachschule: „Eißbesteck und Bedienung der Speisen aus Fisch“
 Auftritt der Klape „Nevera“
- 19.05. Eröffnung der Ausstellung „Malen mit dem Meer“ (Višnja und Marijan Anić) Kunstgalerie in Mošćenička Draga, Beginn um 20:00 Uhr
- Gemischter Chor von St.Andreas, M.Draga
- 20.05. Gelegentliches Sonntagsfrühstück in Mošćenička Draga
 - Terrasse des Hotels „Mediteran“, von 8:00 - 10:00
 - Die Schüler der gastgewerblichen Fachschule von Opatija
- 25.05. Musikalischer Abend – Lieder und Melodien von dem Meer inspiriert
 - Terrasse des Restaurants „Nostromo“, Beginn um 18:00 Uhr
 - Es treten auf: Raoul Devjak auf Gitarre, Damjan Dražul und Riccardo Staraj, Poesie
 - Präsentation von Wein aus Istrien mit dem gastronomischen Angebot von raffinierten Delikatessen
 - Präsentation vom Weinbauer Marko Geržinić (Ohnić - Vižinada)
 - Weinkostproben für alle Weinliebhaber („Istarska malvazija 2010“, „Chardonnay 2011“, „Muškat 2010“)
- 27.05. FISCHERABEND - „KVARNER SCAMPI UND ANDERE MEERESSPEZIALITÄTEN“
 - Hafen und Terrasse des Hotels „Mediteran“, Beginn um 17:00 Uhr
 - Verschiedene Vorlesungen (Biologie, Angeln, Gastronomie)
- Unterhaltung mit der Gruppe „Trio Boom“

RESTORAN »SIDRO«
 Ljube Mrakovčića 2, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 509

1. Škampi na žaru - buzara 150,00 kn
2. Dagnje na buzaru 1 kg 40,00 kn
3. Oštrige - kamenice 60,00 kn

RESTORAN »PLAŽA«
 Šetalište 25.travnja 3, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 373 • 091 250 22 92

1. Škampi na pariški 70,00 kn
2. Zelena pašta sa škampima 50,00 kn
3. Brudet od inćuna 35,00 kn

RESTORAN »NA RIVI KOD BENITA«
 Stari grad 28, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 502 • 098 91 22 460

1. Marinada od plave ribe 40,00 kn
2. Ravioli sa sirom u umaku od škampi i šparoga 40,00 kn
3. Mješani riblji tanjur 130,00 kn
 (škampi, lignji, školjke, plava i bijela riba)

RESTORAN »NOSTROMO«
 A.Slatina 6, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 326 • 091 1 737 295

1. Topla salata od rakova i morskih plodova 45,00 kn
2. Domaća tjestenina sa rakovima 45,00 kn
3. Marinirani škampi na podlozi od mediteranskog bilja i povrća 50,00 kn

LIBURNIA RIVIERA HOTELI - HOTEL MEDITERAN
 Trg Slobode 2, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 622

1. Rižot mare-monti sa škampima 70,00 kn
2. Punjeni lignji s divljim šparogama i morskim kozicama 60,00 kn
3. Rolani riblji file sa škampima, blitvom i pršutom 75,00 kn

RESTORAN »DORA«
 Šetalište 25.travnja 13, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 616 • 098 039 182 • 099 803 91 82

1. Buzara od škampi na ribarski način (kvarnerski škamp, školjka) 1 kg 110,00 kn
2. Brudet »Dora« (riba, škampi, školjke, palenta) 70,00 kn
3. Srdela »in forno« s krompirom 45,00 kn

RESTORAN »JOHNSON«
 Sveti Petar bb, Mošćenička Draga
 Tel.: 051/737 578 • 091 3737833 • 091 4446668

1. Šumske šparoge sa škampima 75,00 kn
2. Tjestenina sa listom i mediteranskim biljem 80,00 kn
3. Fileti od inćuna na pari 30,00 kn

RESTORAN »PERUN«
 Mošćenice
 Tel.: 051/737 515 • 098 713 379

1. Toplo-hladna salata od škampi i šampinjona 45,00 kn
2. Ravioli punjeni kvarnerskim škampom u umaku od pršuta i šparoga 55,00 kn
3. Brodet od škampi i jadranskih lignji sa škurom palentom 70,00 kn