

Dvorac Mihanović: raj za gurmane u srcu Zagorja

Reprezentativni à la carte restoran Dvorac Mihanović nudi bogatstvo tradicionalnih i nacionalnih jela. No, jeste li znali da su se tu nekada kraljevi gostili obilnim dvorskim večerama uz taktove dvorske glazbe i animaciju dvorskih sluga? Pilo se iz drvenih vrčeva, jelo iz glinenih posuda, a gozbe su trajale do dugo u noć. Ta prošlost u Termama Tuhelj nije zaboravljena, nego pretočena u novu ponudu kojom se goste želi razmaziti onim najboljim što gastronomija Zagorja nudi

Tuheljski pinklec, Grofovski odrezak, Viteška sablja i čak četiri vrste štrukli dio su nove ponude restorana Dvorac Mihanović u Termama Tuhelj. Dvorska večera oduševit će vas posebno kreiranim slijedom jela i atraktivnim načinom prezentacije hrane i pića s jedne strane, a s druge zabavnom animacijom osoblja i animacijskog tima.

Mirko Ljubić, chef kuhinje, kreirao je novi jelovnik inspiriran zagorskim krajem i duhom prošlosti. Podijeljen je na zagorska jela pripremljena prema recepturama karakterističnima za Hrvatsko zagorje, dvorska jela iz vremena grofa Brigljevića, nekadašnjeg vlasnika dvorca, te vitalna jela koja sadrže pravilnu kombinaciju nutritivnih elemenata, lagano meso i svježije povrće i začine.

Svaka od ovih grupa obilježena je svojim simbolom - zagorska jela zagorskom kućicom, dvorska jela krunom, a vitalna jela simbolom jabuke, inače zaštitnim znakom svih vitalnih jela u sklopu selfness projekta. Tu su i internacionalna jela kao što su tatarski biftek, dimljeni losos, lignje, odresci na razne načine...

Iako ćete se teško odlučiti između četiri vrste štrukli, ne propustite kraljevske štrukle koje je tim Terma Tuhelj pripremio norveškom kralju i kraljici prilikom njihovog posjeta Hrvatskoj. Za ljubitelje tradicije tu su mnoga jela naših baka - domaći kukuruzni žganci, zagorska juha, domaća šunka i sir s vrhnjem te mlinci, a uz posebnu narudžbu priprema se domaća pečena patka i guska te pečeni zagorski puran.

Za one koji traže nešto drukčije tu su dvorska jela Tuheljski pinklec, Grofovski odrezak i Viteška sablja. Vegetarijanci će odabrati jela poput filea lososa na žaru posluženog na pjenici od graška i pečenim ploškama krumpira, kuhano hrskavo povrće ili povrće na žaru. I ljubitelji vina doći će na svoje jer uz svako jelo dobivaju preporuku

sommeliera.

Ambasadorica Terma Tuhelj, poznata pjevačica grupe Novi fosili Sanja Doležal već nekoliko godina ne skriva oduševljenje ponudom restorana Dvorac Mihanović. I prije početka suradnje s Termama Tuhelj s obitelji i prijateljima znala je pobjeći u Zagorje kako bi uživala u odličnoj hrani i vinima, a restoran Dvorac Mihanović nebrojno puta se našao na njezinoj ruti. Kao vrhunska domaćica i kuharica Sanja je pohvalila selfness koncept i ponudu vitalne hrane, ali priznaje da dobrim štruklima nikada ne može odoljeti.

„U krivu smo ako mislimo da će nam dobri štrukli ili odrezak telećeg mesa s prilogom i salatom naštetiti, jer raznolikost prehrane je upravo ono što nas održava zdravima. Uvijek volim doći u restoran Dvorac Mihanović jer pruža poseban doživljaj - od otvaranja pjenušca sabljom, preko umjetnosti na tanjuru, pa sve do prekrasne prirode i ambijenta.“ rekla je Sanja.