

### EDITORIAL



**Kristýna Štemproková**  
manažerka Café Columna

V srdci hlavního města se nachází kavárna Columna, místo, kde se snoubí kouzelná atmosféra a elegance s vysokou gastronomií. Naše stylové prostředí vás vybízí k vychutnání neopakovatelných momentů, čímž se Columna stává ideální volbou pro vaše schůzky, chvíle odpočinku a kulinářské objevy.

V našem menu najdete signature pokrm, tedy favorita nabídky. Je jím vejce Benedikt, v dokonalé úpravě od šéfkuchařky Jitušky. Každý kousek je mistrovským spojením jemného vaječného žloutku a bohaté holandské omáčky, což odráží naši vášň pro tvorbu lahodných chutí.

Do Café Columna se však nechodí pouze za gastronomií, ale za komplexním zážitkem. Každý šálek kávy je s péčí a láskou připravován naší baristkou Aničkou. Columna je symbolem harmonie mezi uměním servírování a kvalitou surovin, kterou pocítíte v každém soustu. Ale konec řečí, srdečně vás zveme, abyste se přesvědčili na vlastní chuťové pohárky!

Do nového roku vám přejeme spoustu radosti, inspirace a spokojenosti. Bude pro nás ctí, pokud některé okamžiky budeme moci sdílet s vámi – těšíme se na vás v Café Columna!



## Netradiční prostory pro vaše nezapomenutelné akce

### Sokolovna Průhonice

Hledáte to pravé místo pro organizaci nezapomenutelného eventu? Chcete vyjádřit uznání svým zaměstnancům a obchodním partnerům, uvést na trh nový produkt nebo poskytnout školení vašemu týmu? Služby odborníků ze Sokolovny Průhonice jsou zde pro vás! **Pomůžeme vám uspořádat firemní akci šitou na míru, tiskovou konferenci, workshop nebo slavnostní setkání pro vaši rodinu a přátele.** Zajistíme, aby vaše požadavky byly splněny ještě předtím, než je stihnete formulovat. Pro teambuildingové nebo kulturní události nemůžete najít lepší lokaci. S pomocí zkušených animátorů vyladíme každý detail k dokonalosti a spokojenosti. Zakládáme si na individuálním přístupu, naši mantrou jsou vaše specifické potřeby a přání. Stačí nás kontaktovat, upřesnit představu, a my se o zbytek postaráme.

► [www.sokolovnapruhonice.cz](http://www.sokolovnapruhonice.cz)



## Vůně moře v Columnně

### Restaurace Columna

V naší kuchyni pod vedením šéfkuchaře Miroslava Lojdy se také v tomto roce budou odehrávat kulinářská kouzla, přičemž zavítáme do všech možných koutů planety. Například leden přináší do restaurace Columna svěží vítr oceánu. Jsme rádi, že můžeme naše hosty opět pozvat k ochutnání **exkluzivního výběru delikates z hlubin moří.**

**Kromě stálého jídelního lístku pro vás denně chystáme polední nabídku a každý měsíc jinak laděné speciální menu.** Podrobnosti najdete na webu, aktuální vám budeme rádi zasílat mailem. Těšíme se na viděnou na Chodově!

► [www.restauracecolumna.cz](http://www.restauracecolumna.cz)



## Staročeský víkend s vepřovými hody

### Resort Čapí hnízdo

Přijměte pozvání na tradiční Staročeský víkend dne 20. ledna 2024!

Tento jedinečný zážitek je k dispozici jak pro hotelové hosty, tak pro veřejnost. Můžete se těšit na bohatou nabídku oblíbených českých pokrmů, mezi které patří:

- domácí polévka „prdeláčka“
- klasický ovar
- výtečný zabijačkový guláš
- tradiční staročeská lepenice
- křupavé škvarky

Přímo před vašimi očima bude probíhat výroba jitrniček a jelítek, takže si vychutnáte opravdovou atmosféru



vesnického posvícení. Nezapomněli jsme ani na sladkou tečku v podobě **posvícenských koláčů a štavnatého závinu.**

Těšíme se na setkání s vámi a návrat do starých dobrých časů v resortu Čapí hnízdo!

- polední lounge od 12 do 15 hodin – 590 Kč
- večerní bufet od 18 hodin – 1190 Kč
- delikatesy po celý den (obědový lounge + večerní bufet) – 1620 Kč

► [www.capihnizdo.cz](http://www.capihnizdo.cz)





RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept  
podle  
Vladimíra Rotta

šéfkuchař Pumpy Průhonice

**ITALSKÉ TOMATOVÉ  
RISOTTO S MOZZARELLOU,  
CUKETOU, PEČENÝMI  
CHERRY RAJČATY,  
PARMAZÁNEM A RUKOLOU**

4 porce

**RAJČATOVÉ SUGO**

400 g drcených rajčat

1 červená cibule

3 stroužky česneku

1 polévková lžička třtinového cukru

1 polévková lžička olivového oleje

10 lístků čerstvé bazalky

sůl

čerstvě mletý pepř

Nakrájíme si červenou cibuli na malé kostičky, orestujeme ji v rendlíku na olivovém oleji. Přidáme prolisovaný česnek a krátce zarestujeme. Do základu přidáme drcená rajčata, sůl, čerstvě namletý pepř a třtinový cukr. Vaříme cca 10 minut. Poté přihodíme čerstvou bazalku a odstavíme z tepla. Rozmixujeme tyčovým mixérem do hladka.

**RÝŽE**

480 g Arborio rýže

2 polévkové lžičky olivového oleje

1 cibule

1 dcl bílého vína

2 bobkové listy

0,5 l kuřecího vývaru

Cibuli nakrájíme na malé kostičky a orestujeme v rendlíku na olivovém oleji. Přidáme rýži a bobkové listy a krátce orestujeme. Přilijeme bílé víno a za stálého, pomalého míchání necháme víno pozvolna odpařit. Potom po naběračkách přiléváme kuřecí vývar a nachystané rajčatové sugo. Vaříme do změknutí, aby rýže byla tzv. al dente.

**NA DOKONČENÍ**

200 g strouhaného parmezánu

nebo sýru Grana Padano

80 g másla

cuketa (250 g)

200 g cherry rajčat

mozzarella (200 g)

50 g rukoly

sůl

čerstvě mletý pepř

Do připraveného risotta přidáme máslo, parmezán a prudce mícháme. Až se nám máslo a sýr rozpustí, stáhneme z plotny. Můžeme dochutit solí a pepřem. Přendáme na talíře a ozdobíme orestovanou cuketou, pečenými cherry rajčaty, mozzarellou, rukolou a parmezánem.

Přejeme dobrou chuť!



**Vymazlené domácí  
burgery**

**Pumpa Průhonice**

Dalí byste si ten absolutně nejlepší burger, jaký svět viděl? Buďte si jisti, že právě takový dostanete u nás na Pumpě.

Naši pekaři si dávají záležet na každém detailu, za prvotřídní kvalitu odpovídá šéfkuchař Vláška. Základem úspěchu je samozřejmě vymazlená domácí houska. **Garantujeme vám, že váš burger bude chuťově vyvážený, dokonale propečený a profesionálně servírovaný.** Pokud jsme vás nalákali, neodkládejte návštěvu a vsadte na naše želízko v ohni. Nabídka se však neomezuje jen na burgery. Na Pumpě Průhonice si na své přijde každý, i ten největší fajnšmekr. Věříme, že se vám i letos u nás bude líbit a budete se stále vracet. Věrní zákazníci jsou pro nás největší odměnou.



► [www.pumpapruhonice.cz](http://www.pumpapruhonice.cz)



**Leden plný dobrot**

**Café Columna**

V lednu vám kavárna Columna přináší nejen tradiční lahůdky, ale i něco pro posílení imunity – zázvorový shot plný vitality.

Přijďte do našeho útulného podniku, kde můžete začít den výživnou snídaní nebo si dopřát odpolední přestávku s lahodným šálkem kávy. U nás za každých okolností vládne pohoda a každý návštěvník je vítán jako doma. Zkušený baristé vám připraví váš oblíbený nápoj, který doplníte skvělým zákuskem. Nenechte si ujít speciální nabídku **India Intenso Nespresso – intenzivní kávu s kořeněnými tóny**, která osloví každého milovníka silného a poctivého espressa. Ze slané kuchyně doporučujeme vejce Benedikt, na to jsme fakt pyšní. Brzy na shledanou!



► [cafe.restauracecolumna.cz](http://cafe.restauracecolumna.cz)

**Galette des Rois  
TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ**

**Paloma Průhonice**

Tříkrálový koláč se ve Francii tradičně podává 6. ledna, na svátek Tří králů. Připomíná příchod mudrců Kašpara, Melichara a Baltazara do Betléma. Je z listového těsta, plněný marcipánem, jemnou náplní z mandlí, másla, vajíček a cukru, zdobený křížovými zářezy. Schovává se do něj malá figurka Ježíška. Existují ale i jiné verze pro potěšení mlsných jazýčků: s čokoládou, jablky, kandovaným ovocem... Známi francouzští cukráři se každoročně předhánají s exkluzivními variantami této tradiční pochoutky. Slavný tříkrálový koláč se objevuje na stolech i v Belgii nebo v Holandsku. Je zvykem si jej vychutnávat v New Orleansu, během karnevalu si ho labužníci dávají také v New Yorku, Londýně a v Berlíně. Vy ale nemusíte za delikatesou s původním názvem Galette des Rois jezdit daleko. Stavte se v Palomě Průhonice! **Náš tříkrálový koláč o průměru 18 cm nabízíme ve dvou podobách – buď s náplní z mandlí, karamelizovaných jablek, vanilky a calvadosu, nebo s domácím lískooríškovým krémem.** Budeme ho péct od středy 3. ledna do neděle 7. ledna nebo do vyprodání figurek. **Cena je 595 Kč včetně balení a papírové královské korunky.** Nechte si chutnat a při konzumaci nezapomeňte na porcelánovou figurku uvnitř! 😊

► [palomapruhonice.cz](http://palomapruhonice.cz)

Galette  
des Rois  
595 Kč

