

EDITORIAL



Ing. Jakub Zajíc

F&B manažer, Paloma Průhonice

Přišel únor, který podle pranostik naznačí, jakou letos čeká úrodu. Měsíc, kdy si tentokrát užijí narozeniny i ti, kteří se narodili 29. 2. Pro někoho měsíc abstinence. Pro nás všechny je to však především měsíc lásky.

Pevně věřím, že tou vás naši zaměstnanci zahrnují napříč všemi provozovny po celý rok. Tím spíše nesmí být tento měsíc výjimkou. S únorem je spjatý svátek svatého Valentýna, svátek lásky a náklonnosti mezi partnery. Proto každý z našich podniků chystá speciální produkty, tematická menu či romantické balíčky. Rád bych vás srdečně pozval k nám do Palomy Průhonice, kde na vás při této příležitosti čeká královský odpočinek v jednom z nádherných hotelových pokojů, jedinečné a do detailu propracované degustační menu šéfkuchařky Alexie Falcone a jejího týmu v naší restauraci či valentýnské produkty v cukrárně.

Kdy jindy rozmazlit sebe a své nejbližší špičkovými službami než právě v měsíci lásky?

Těšíme se na vás!



Svátek lásky v Palomě

Paloma Průhonice

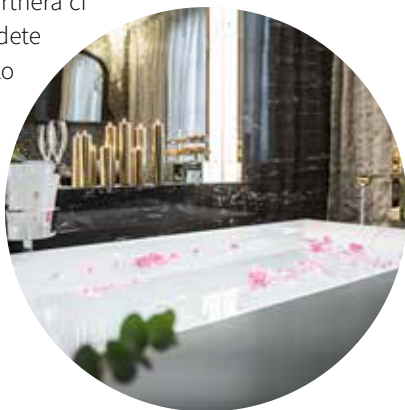
Přijměte naše srdečné pozvání do restaurace Paloma, kde pro vás na svátek zamilovaných připravujeme Valentýnské menu s příměsí lásky a výjimečných chutí.

Překvapte svoji drahou polovičku romantickou večeří, která pohladí nejen duši, ale i chuťové pohárky. V naší cukrárně na zákazníky čeká lahodná symfonie sladkostí, speciálně vytvořená pro tento den. Připravili jsme pro vás neodolatel-ný **valentýnský dort**, kterým beze slov vyjádříte to, jak moc vám na druhém záleží. Zastavte se na **valentýnský vaječňák** a pro **srdíčkové makronky** – dokonalý dárek pro partnera či partnerku. A to není vše! V nabídce najdete i mnoho dalších sladkých delikates jako stvořených pro oslavu lásky.

Prožijte Valentýn v Palomě a nechte se hýčkat v příjemné atmosféře. Těšíme se na vaši návštěvu a přejeme vám nezapomenutelný valentýnský den, plný sladkých chvil.

S láskou, tým restaurace a cukrárny Paloma 😊

► palomapruhonice.cz



Odhalte kouzlo zimní jógy

Sokolovna Průhonice

Nejvyšší čas načerpat pořádné množství pozitivní energie! Udělejte si čas pro sebe a přijďte s námi strávit den plný relaxu a dobrého jídla. Kouzlo zimní jógy vám pomůže odhalit skvělá instruktorka Míša Zúberová. Co vás čeká?

Termín: 17. 2. 2024

Dopolední lekce:

- 9:00 – 11:00 Energy vinyasa yoga & essence
Pranayama (dechové cvičení) a terapie sebedotekem za doprovodu vonných esencí, energická vinjása jóga a závěrečná meditace s relaxací
- 11:00 – 11:30 zdravá svačinka
- 11:30 – 13:00 wellness & relax
- 13:00 – 14:30 oběd formou menu

Odpolední lekce:

- 14:00 – 16:00 Energy vinyasa yoga & essence
Pranayama (dechové cvičení) a terapie sebedotekem za doprovodu vonných esencí, energická vinjása jóga a závěrečná meditace s relaxací
- 16:00 – 16:30 zdravá svačinka
- 16:30 – 18:00 wellness & relax
- 18:00 – 19:30 večeře formou menu

Přihlásit se můžete na ranní nebo odpolední lekci. Minimální počet účastníků je 7, maximální 12. V případě nenaplněné kapacity si vyhrazujeme právo seminář nerealizovat a vrátit 100 % zaplaceného vstupného. Cena: 1 900 Kč/osoba.

► www.sokolovnapruhonice.cz



Nabitý únor v naší kavárně

Café Columna

Milí přátelé a zákazníci, zima pokračuje, ale my vám již v únoru přinášíme „slunce“ v podobě domácí pomerančové limonády. Nabijte se vitamínem C a užijte si přívál svěžesti s každým douškem. K tomu vám s radostí podáme šálek výjimečné Nespresso Colombia Organic kávy. Její krémová konzistence a ovocné nuance vás přenesou do exotických krajín, aniž byste museli opustit pohodlí naší kavárny. **Tato bio káva z etických zdrojů** vám zpříjemní chvíle odpočinku, bonusem může být pocit z dobrého skutku. Navštivte nás a vyberte si z široké nabídky, která vyniká vzhledem, vůněmi i chutí. Těšíme se na vás, vaše holky z kavárny 😊

► cafe.restauracecolumna.cz



RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!

Recept
podle

Ladislava Douši

šéfkuchař resortu Čapí hnízdo

HOVĚZÍ TATARÁČEK S CORNICHONS PASTOU A CHIPOTLE MAJONÉZOU

4 porce

280 g *hovězí svíčkové*60 g *CORNICHONS PASTY*
(okurky, kapary, žampiony,
sůl, pepř, olivový olej)

šalotka, pažitka

80 g *CHIPOTLE MAJONÉZY*
(chipotle paprička, majonéza nebo
zakysaná smetana, sůl, pepř,
citronová šťáva)8 ks *kořenového chleba*
50 g *parmazánu*

Maso z očištěné hovězí svíčkové nakrájíme na malé kousky. Do malých okurek cornichons přidáme sekané kapary, žampiony, sůl, pepř a olivový olej. Rozmixujeme na pastu a přimícháme k masu. Do masa přidáme ještě sekanou šalotku a pažitku, dobře promícháme, dochutíme dle potřeby solí. Chipotle papričku smícháme s majonézou nebo zakysanou smetanou, ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Vše mixujeme do jemné hmoty. Při podávání tataráček doplníme pečeným chlebem, chipotle majonézou a parmazánem.

Přejeme dobrou chuť!

od
7. února
2024

Lanýžová hostina v Columnně

Restaurace Columnna

V mrazivém únoru vás stoprocentně zahřeje kulinářský objev – šéfkuchař Miroslav Lojda vás zve na lanýžovou hostinu! Aktuální měsíc se tak mění v oslavu netradičních chutí, kdy hlavní roli hrají tyto vznešené houby. Objevte nové dimenze gastronomie skrze **originální předkrmy, syté hlavní chody a překvapivé dezerty s lanýžovým podpisem.** Nepropástejte příležitost a zamiřte na pražský Chodov do Columnny, kde každé sousto je příslibem gurmánského potěšení.

► www.restauracecolumnna.cz

Šťavnaté dobroty z grilu Rotisol

Pumpa Průhonice

Na Pumpě Průhonice pro vás máme velké množství gurmánských a jiných zážitků. Na grilu Rotisol každý den připravujeme dozlatova vypečená kuřata, křídla, stehna a kolena, spolu s vepřovou porchettou, špízou a šunkou, které vás zaručně nadchnou. Přijďte a ochutnejte naše speciality, nechte se unést vůní a chutěmi, které jsme pro vás vyladili k dokonalosti. Když k tomu přičtete stylové prostředí, příjemnější zastávku na svých cestách si můžete jen těžko představit. Dorazte s celou rodinou, budete vítáni!

► www.pumpapruhonic.cz

Jóga pobyt „Jarní probuzení“ s Míšou Zúberovou

Resort Čapí hnízdo

Víkendový program s názvem „Jarní probuzení“ je pozvánkou k postupnému oživení jak těla, tak i ducha skrze komplexní praxi jógy, doplněnou o dokonalý relaxační zážitek v našem Spa & Wellness centru. To vše se odehrává pod pečlivým vedením vášnivé jogínky a instruktorky Michaely Zúberové.

Program je navržen tak, aby nabídl exkluzivní rozmazlování všech vašich smyslů, s hlavním záměrem poskytnout vám novou energii a sílu pro blížící se jaro.

Připojte se k nám a dopřejte si pocit výjimečnosti a luxusu na našem speciálním víkendovém pobytu!

• Datum konání: 1.–3. března 2024

• Cena za 1 osobu, v jednolůžkovém pokoji: 13 900 Kč

• Cena za 2 osoby, ve dvoulůžkovém pokoji: 21 800 Kč

► www.capihnizdo.cz