FRESH news

IMOBA KLUB

COLUMNA · SOKOLOVNA PRŮHONICE · PALOMA · ČAPÍ HNÍZDO · PUMPA

Inspirativní čtení společnosti IMOBA, a.s., září 2024

EDITORIAL

Jiří Eberl
šéfkuchař
Sokolovna Průhonice

Milí gurmáni a milovníci dobrého jídla,

v září jsme pro vás v naší restauraci připravili řadu lákavých gastro akcí a menu plné sezónních pochoutek. Zvláštní pozornost věnujeme drůbeži – těšte se na šťavnaté kachny, křehká kuřata a lahodné krůty od menších farmářů. Každé sousto vám připomene, jak chutná maso z volného chovu.

Na své si přijdou i milovníci sladkého. Naše kuchyně voní čerstvě upečenými koláči a nadýchanými buchtami podle receptů babiček. Pokud nám počasí bude přát, každý čtvrtek pro vás rozpálíme gril. Vůně grilovaných specialit se line celou Sokolovnou a láká k posezení na útulné terase. Není nic lepšího než si vychutnat šťavnatý steak nebo grilovanou zeleninu pod širým nebem.

Nesmím zapomenout ani na denní nabídku čerstvých ryb, ať už mořských, nebo sladkovodních. Přijďte a nechte se unést výjimečnou atmosférou Sokolovny. Vychutnejte si sklenku dobrého vína a užijte si nezapomenutelný večer v příjemné společnosti.

Přijměte moje pozvání!

S úctou a chutí do dalších gastronomických zážitků,
Jiří Eberl

Czech Mussel Week 2024

Paloma Průhonice

Milovníci slávek, slyšte! Opět po roce vás v Palomě čeká celý týden ve znamení těchto mořských delikates. **V rámci již 6. ročníku Czech Mussel Week v Palomě ochutnáte delikátní holandské slávky dle tradičních, ale také zcela unikátních receptů – po provensálsku, s curry a kokosovým mlékem nebo ciderem a slaninou.**

A co víc! Po celý týden pro vás máme **jedinečnou akci 1 + 1 zdarma.** Záležet jsme si dali také na výběru vín, která jsou napárovaná ke každé z úprav. Skvělý zážitek zajištěn! Stačí přijít a přesvědčit se na vlastní oči a chuťové pohárky.

▶ www.palomapruhonice.cz

Oáza chutí na vaší cestě

Pumpa Průhonice

Unaveni dlouhou jízdou? Toužíte po poctivém domácím jídle? Pumpa Průhonice je správná volba! Nejsme jen obyčejná čerpací stanice. Jsme gurmánský ráj, kde si odpočinete a pochutnáte na vynikajícím jídle. **Naše kuchyně, vedená zkušeným šéfkuchařem Vladimírem Rottem, vám nabídne širokou škálu chutných pokrmů z čerstvých surovin. Naší pýchou je gril Rotisol, na kterém připravujeme šťavnaté maso.** A co by to bylo za zastávku bez sladké tečky? Domácí dezerty vás přenesou zpět do dětství díky klasickým českým receptům. Ať už míříte kamkoli, Pumpa Průhonice je ideální místo k načerpání energie pro další cestu. Zastavte se a zažijte nefalšované chuťové dobrodružství!

▶ www.pumpapruhonice.cz

Dokonalé místo pro firemní akce

Sokolovna Průhonice

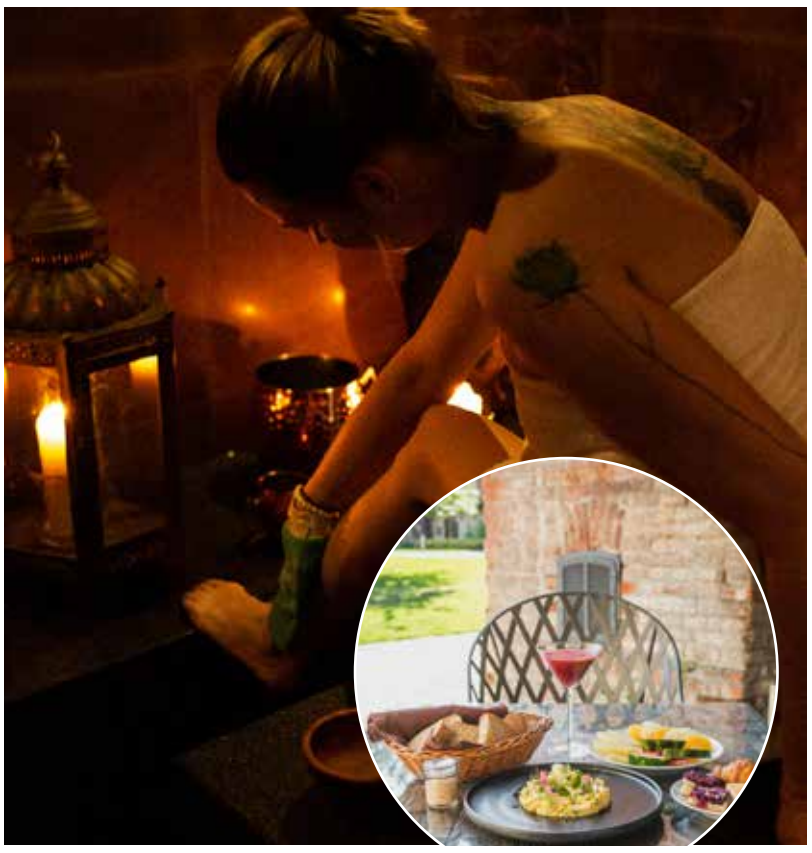
Hledáte výjimečné prostory pro firemní akci, kde se snoubí moderní design s útulnou atmosférou? Sokolovna Průhonice a její exkluzivní Gourmet Club Grenier jsou tím správným místem! Ať už plánujete narozeninové oslavy, firemní večírky, team buildingy, školení nebo malé soukromé oslavy, u nás najdete vše potřebné. Prostorná terasa s nádherným výhledem do okolí dokonce umožňuje pořádání venkovních aktivit.

Zkušené týmy se postarají o hladký průběh vaší akce od A do Z. Nabízíme kompletní cateringové služby s důrazem na prvotřídní gastronomii. Naši šéfkuchaři pro vás připraví gurmánské speciality, které ocení i ti nejnáročnější hosté.

Flexibilní prostory lze přizpůsobit konkrétním požadavkům a představám. Dopřejte svým kolegům a obchodním partnerům jedinečný zážitek. Kombinace stylového prostředí, vynikajícího jídla a profesionálních služeb zaručuje úspěch vaší akce.

Nechte si připravit nabídku na míru. Jsme tu pro vás a těšíme se na spolupráci!

▶ www.sokolovnapruhonice.cz



Zažijte luxus od rána až do večera

Resort Čapí hnízdo

Toužíte po dokonalém odpočinku? Čapí hnízdo vám nabízí unikátní zážitek! Přijeďte již ráno v 9 hodin a prodlužte si pobyt na maximum. **Od pondělí do čtvrtka v podzimních a zimních měsících můžete začít den lahodnou snídaní, následovanou relaxací v útulné Stodole.** V 11 hodin se ubytujte v luxusním pokoji a všechny starosti nechte před branami resortu.

Pro milovníky wellness máme speciální nabídku zvýhodněných vstupů do našeho SPA. Vyberte si ten nejlepší balíček pro vás a opřejte si hýčkání od rána do večera! Na Čapím hnízdě čas plyne pomaleji a relaxace je tu na prvním místě. Rezervujte si svůj pobyt ještě dnes a zažijte luxus od prvního okamžiku. Váš ničím nerušený odpočinek začíná s ranním příjezdem na Čapí hnízdo!

▶ www.capihnizdo.cz

Skvělý den začíná ranní inspirací

Café Columna

Začněte svůj den v diskrétní atmosféře Café Columna! Od 7 hodin ráno vás přivítáme vůní čerstvě uvařené kávy a lákavou nabídkou snídaní. Milovníci sladkého si pochutnají na nadýchaných vaflích nebo zdravé ovesné kaši. **Pro ty, kdo preferují slané, máme v nabídce omelety, vejce Benedikt, obložené chleby a křehké quiche. A co takhle salátky? Vajíčkový, hermelínový nebo tuňákový – vyberte si svůj oblíbený!**

Vitrínu plníme každý den vybranými dobrotami. Ze sladkých pokušení vás okouzlí barevné makronky, domácí čokolády nebo tradiční české zákusky jako větrníky a koláčky. Nechybí ani osvěžující jogurty s čerstvým ovocem. Tak brzy na viděnou!

▶ cafe.restauracecolumna.cz

Konferenční prostory: základ vašeho úspěchu

Restaurace Columna

Hledáte místo pro vaši příští akci? Vítejte v Columně! Naše konferenční prostory nabízí flexibilitu a profesionalitu pro každou příležitost.

▶ **Velká kongresová hala s kapacitou až 500 hostů**

Tento impozantní prostor se snadno přizpůsobí všem potřebám, ať už plánujete elegantní ples, neformální koncert, nebo důstojnou konferenci. Díky nejmodernější audiovizuální technice a variabilnímu uspořádání zde realizujete i ty nejambicióznější projekty.

▶ **4 jednací místnosti – komfort pro menší skupiny**

Pro intimnější setkání nabízíme čtyři sofistikované jednací místnosti. Hodí se pro brainstormingy, školení nebo obchodní jednání. Místnosti lze propojit a vytvořit tak prostor až pro 85 osob.

▶ **Kongresový sál s kapacitou 200 osob**

Příjemný kompromis mezi komorní atmosférou a velkorysým prostorem. Je skvělou volbou pro středně velké konference, semináře nebo firemní prezentace.

Proč zvolit Columnu?

▶ **Adaptabilita:** Naše prostory se přizpůsobí charakteru vaší akce.
▶ **Moderní vybavení:** Nejnovější technologie zajistí bezproblémový průběh každé události.
▶ **Expertní tým:** Naši profesionálové jsou připraveni pomoci s každým detailem.
▶ **Strategická lokace:** Místo je snadno dostupné pro všechny vaše hosty.

V Columně vytváříme příležitosti pro váš úspěch. Ať už organizujete malé školení, nebo velkou konferenci, poskytneme vám perfektní zázemí. Kontaktujte nás ještě dnes a společně proměníme vaši vizi ve skutečnost.

▶ www.restauracecolumna.cz

RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!

Recept podle Milana Benedikta

Chef de Partie
Paloma Průhonice

SALÁT NIÇOISE S POŠÍROVANÝM TUŇÁKEM

1 porce

SUROVINY:

120 g čerstvého tuňáka
1 vařené vejce
3 ředkvičky
2 artyčoky
3 cherry rajčata
2 brambory Grenaille
1 polévková lžíce kapar
½ menší červené papriky
10 keňských fazolek

OZDOBENÍ:

černé olivy
½ menší červené cibule
bylinky microgreens

ZÁLIVKA NA SALÁT:

1 polévková lžíce dijonské hořčice
1 polévková lžíce hrubozrnné hořčice
3 polévkové lžíce extra virgin olivového oleje
½ polévkové lžíce bílého vinného octa

NÁLEV NA RYBU:

4 l vody
400 g cukru
400 g soli

POSTUP:

Čerstvého tuňáka nakrájíme na plátky a necháme v připraveném nálevu 30 min. Poté rybu vložíme do vakuovacího sáčku a zavakuujeme. Sáček s rybou vložíme do vodní lázně s teplotou 50 °C na 60 min. Poté sáček s rybou zchladíme v ledové vodě. Stejně tak tuňáka můžeme bez naložení připravit jako steak na grilu, dle jeho výšky grilujeme cca 30 sekund z každé strany. Mezitím si v menší misce promícháme suroviny na zálivku. Uvaříme vejce natvrdo. Keňské fazolky vložíme na 2 minuty do osolené horké vody. Nakrájíme zeleninu – ředkvičky, artyčoky a cherry rajčata na půlky. Brambory na čtvrtiny a červenou cibuli a papriku na nudličky.

Na vychlazený talíř nandáme 3 polévkové lžíce připravené zálivky, na kterou postupně poklademe fazolky, červenou papriku, Grenaille, rajčata, artyčoky, ředkvičky a vařené vejce. Na naaranžované suroviny položíme tuňáka a ozdobíme černými olivami, červenou cibulí a bylinkami microgreens.

Přejeme dobrou chuť!