



EDITORIAL



Michal Kučera
event manažer
Sokolovna Průhonice

Vážení přátelé Sokolovny Průhonice,

rok se nám pomalu blíží ke svému závěru. Hlavní sezóna v naší Sokolovně Průhonice byla opravdu náročná, za mé šestileté působení jedna z nejlepších a nejúspěšnějších. Byli jsme součástí několika krásných svateb. Uspořádali jsme nespočet oslav pro ty nejmenší. Na prázdninové dětské tábory máme samé pozitivní ohlasy. Stálým i novým členům našeho fitka jsme, věřím, posílili sportovního ducha. Nově jsme otevřeli wellness pro veřejnost. Aktuálně stále nepolevujeme, vrcholí u nás příprava na vánoční večírky. Chystáme se také na vánoční take away, který má u nás tradici již několik let. Budu rád, pokud se s vámi potkám, ať už v restauraci, nebo během eventové akce. S celým týmem se na vás moc těšíme!



Svatomartinské menu
od 10. do 12. 11.

Listopad plný průhonických akcí

Sokolovna Průhonice

Pomalou, ale jistě se blíží Vánoce a jako každý rok se těšíme na to, že budeme moci přispět k vaší sváteční pohodě. Od poloviny listopadu spouštíme objednávky vánočního take away. Naše pestrá nabídka vám ušetří spoustu času, který tak můžete věnovat svým blízkým a rodině. Samozřejmě jsme pro vás připravili tradiční dobroty, jako je bramborový salát, filety kapra, domácí vánočka a mnoho dalších.

Ale nekončíme jen u toho. Od 10. do 12. listopadu se můžete těšit také na výjimečné svatomartinské menu z kuchyně šéfkuchaře Jiřího Eberla a jeho týmu. Rezervace přijímáme na telefonním čísle +420 607 024 769. Jste srdečně zváni!

► www.sokolovnapruhonic.cz



Svatomartinské menu
od 9. 11.

Svatomartinské hody

Restaurace Columnna

I když Martin na bílém koni dorazí až 11. listopadu, na svatomartinském menu v Columnně si můžete pochutnat již od 9. listopadu.

Tyto speciality osobně připraví šéfkuchař Miroslav Lojda a jeho kolegové. Abyste si zajistili svá místa, kontaktujte nás telefonicky na čísle +420 272 192 458. Rádi vás přivítáme v útulném a stylovém prostředí Columnny!

Řešení máme i pro případ, že si nevíte rady s originálním dárkem. Svěřte nám na recepci svoje individuální přání a my vám nabídneme dárkový voucher přesně podle vašich představ.

► www.restauracecolumnna.cz



Delikatesy s francouzským šarmem

Paloma Průhonice

V cukrárně Paloma vás čeká zcela nová nabídka francouzského pečiva, včetně chausson aux pommes, palmiers a travel cake ve třech lahodných variantách: citronové, čokoládové a dýňové. K tomu jsme rozšířili sortiment chlebů, přidali jsme „baby“ verzi oblíbeného žitno-pšeničného kulatého chleba a nyní nabízíme i toastový chléb a klasickou francouzskou briošku. A to není vše! V naší restauraci vám v listopadu naservírujeme svatomartinské menu s autentickým francouzským šarmem. Přejeme vám dobrou chuť a chvíle plné gastronomického potěšení!

► www.palomapruhonic.cz



RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept
podle
Michala Mathe

sous chef
Paloma Průhonice

**FRANCOUZSKÉ
BABY KUŘÁTKO S HOUBAMI,
KUŘECÍM JUS, OPEČENOU
HLÁVKOVOU KAPUSTOU
A HROZNOVÝM VÍNEM**

4 porce

SUROVINY:

- 4 kusy vykostěných baby kuřátek
- sůl
- pepř
- 15 g másla
- 50 g cibule
- 50 g mrkve
- 50 g řapíkatého celeru
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 5 kuliček celého pepře
- hroznové víno
- 1 litr vody
- 80 g líšek
- 80 g hřibů
- 80 g hlívy královské
- 1 kus šalotky
- 5 g hladkolisté petrželky
- šťáva z půlky citronu
- 4 listy kapusty

POSTUP:

Kuřátka

Kuřátka vykostíme a kosti dáme péct do trouby na 160 °C na 1 hodinu. Vykostěná kuřátka osolíme, opeříme a zabalíme do rolády. Tu obalíme potravinářskou fólií a řádně utáhneme. Vaříme v páře na 65 °C po dobu 1,5 hodiny. Hotová kuřátka po uvaření zchladíme v ledové vodě. Odstraníme fólii a opečeme na pánvi dozlatova. Poté ještě vložíme do trouby na 200 °C a pečeme 7 minut. Maso pak necháme lehce odpočinout a rozkrojíme.

Omáčka

Mezitím si nakrájíme zeleninu na tenké plátky a opečeme v hrnci dozlatova. Přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Vložíme opečené kosti, podlijeme vodou a vaříme cca 1 hodinu. Přecedíme, lehce zredukujeme a zjemníme máslem, dochutíme solí a přidáme hroznové víno.

Houby

Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky, v pánvi si na másle opečeme šalotku nakrájenou na malé kostičky, přidáme houby, lehce opečeme, zakápneme citronovou šťávou, osolíme a přidáme nakrájenou petrželku.

Kapusta

Kapustu rozdělíme na jednotlivé listy a odkrojíme středový košťál, spaříme ve vroucí osolené vodě cca 30 sekund a poté hned zchladíme v ledové vodě, osušíme a opečeme na másle.

Přejeme dobrou chuť!



Husičkou to jen začíná...

Pumpa Průhonice

Listopad na Pumpě Průhonice je spojen s tradicí **svatomartinské husičky**, takže se určitě stavte a ochutnejte! Ale to není zdaleka vše, co pro vás chystáme. V prosinci připravujeme lahodné **vánoční pochoutky včetně naší šťavnaté vánočky, výborného domácího cukroví a vaječňáku ze slaného karamelu**. Důležité je, že vše, co podáváme, je dělané s láskou a s tou největší péčí, zkrátka jako doma. Přijďte se přesvědčit na vlastní chuťové pohárky!



► www.pumpapruhonice.cz



2. 12.
2023

Adventní čas s Mikulášem

Resort Čapí hnízdo

I letos jsme obdrželi nebeské hlášení, že nás navštíví **Mikuláš, čert a anděl**. Určitě u toho nesmíte chybět ani vy a vaše ratolesti! **Udělejte si čas 2. prosince a zarezervujte si včas místo**, kapacita je totiž omezená.

• 13:00–14:00 Pekelná kočárová

jízda Krytá jízďárna na agro dvoře se stane přistávací dráhou pro čerta, Mikuláše a anděla. Součástí programu je i vodění na koni či poníkovi.

• 14:00–15:30 Čertovské dílničky pro šikovné ručičky

Výroba mikulášské a adventní ozdoby v Ekocentru

• 14:00–16:30 Lounge s vůní svařeného vína a drobné adventní občerstvení

• 15:30–16:30 Živý betlém

• 16:30 Rozsvícení vánočního stromu

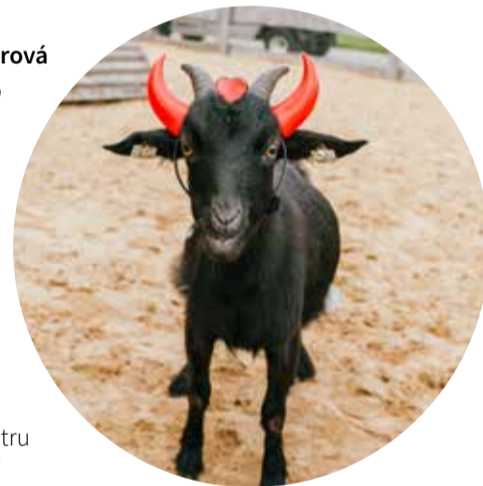
• 16:45–19:00 Mikulášská nadílka přímo na vašem pokoji

• 19:30 Pohádka na dobrou noc na červeném baru

Cena programu: 1300 Kč/dítě

Rezervace je nutná předem. Těšíme se na vás!

► www.capihnizdo.cz



Vánoční take away

Café Columna

Je to tady! Od 14. listopadu startujeme objednávky **vánočního take away**. Můžete se těšit na tradiční lahůdky: výtečné **Helenčino cukroví, vánočku**. Aby toho nebylo málo, **ve vánoční nabídce naleznete také vynikající Mariánovu škvarkovku, lahodné nakládané sýry**, které jsou specialitou zástupce šéfkuchaře Martase, a samozřejmě si můžete objednat i letošní **vymazlenou verzi nejlepší paštiky nebo vaječňáku**, kterou pro vás nachystá sám šéfkuchař Míra Lojda. Nezapomeňte své objednávky udělat včas, abyste si mohli v klidu užívat sváteční atmosféru.

► cafe.restauracecolumna.cz

