



EDITORIAL



Jakub Ouřada

F&B manager
restaurace Columna a Café Columna

Milí přátelé,

rád bych vás pozval do naší stylové restaurace Columna. Na pražském Chodově nedaleko stanice metra

Chodov a zastávky autobusu na vás čeká nezapomenutelný gastronomický zážitek. Ať už preferujete italskou nebo tradiční českou kuchyň, přijdete si na své.

Můžete se mj. těšit na sezonní speciality ve znamení zvěřiny a dýně. Chuť pokrmu podtrhne kvalitní víno české či zahraniční provenience, s výběrem ochotně pomůže personál.

Hledáte útulné místo na posezení s přáteli nebo klienty? Přímo naproti naší restauraci se nachází kavárna. Café Columna vás nadchne nejen moderním interiérem, ale i vytříbenou nabídkou pokrmů, prvotřídní kávy, čajů a domácích dezertů.

Rád bych s blížícím se koncem roku připomněl také možnost využít naše konferenční prostory. Hodí se totiž nejen na jednání, ale například i pro firemní vánoční večírky.

Přeji vám krásný podzim a těším se na viděnou.



Vymazlený podzim

Café Columna

Přicházíme s novým a hodně lákavým menu do naší kavárny. Nabídka je pestrá. Co vyzkoušet třeba **dýňový krém s hlívu ústříčnou, opečený chléb caprese s krémovou mozzarellou, olivovou tapenádou, parmskou šunkou a rajčaty?** Nebo sáhnete raději po **švédském chlebu s čerstvým zeleninovým salátem, avokádem a zastřeným vajíčkem?** Doporučení je jasné: při každé návštěvě Café Columna si pochutnat na něčem jiném, špatná volba totiž u nás neexistuje 😊



► www.cafe.restauracecolumna.cz



To nejlepší sushi v Průhonicích!

Sokolovna Průhonice

Od 18. října do 22. října vás v Sokolovně Průhonice čeká **jedinečná sushi hostina**, připravená osobně mistrem asijské kuchyně Juliem Surmajem. Buďte si jisti, že jste ještě nikdy předtím neochutnali lepší sushi! Tomu se říká jedinečná šance pro milovníky této japonské delikatesy. V prostředí naší krásné restaurace vám bude chutnat o to víc. **Nezapomeňte si rezervovat své místo včas e-mailem na info@sokolovnapruhonice.cz nebo volejte 607 024 769.**



► www.sokolovnapruhonice.cz

Nové menu s francouzským šarmem

Paloma Průhonice

Zveme vás do světa francouzské kulinářské magie, kterou pro vás nachystala šéfkuchařka Alexia Falcone v podobě nového menu à la carte. Můžete si vychutnat uzeného lososa s citronovým crème fraîche, lososovým kaviárem a jablky. Nebo si vybrat duet foie gras s glazovanou hruškou, hruškovým gelem a brioškovou strouhankou. Pro opravdové fajnšmekry přicházíme s extra lahůdkou – pomalu taženým hovězím žebrem po burgundsku, doplněným bramborovým pyrém. Nově pro vás servírujeme také degustační menu ve variantách dvou nebo tří chodů, které vám umožní za lepší cenu ochutnat více našich exkluzivních pokrmů najednou. Těšíme se na vaši návštěvu a na to, že vás provedeme gastronomickým rájem 😊

► www.palomapruhonice.cz





Zvěřina a dýně

Restaurace Columna

V říjnu si v Columnně užijete **nevšední mix podzimních chutí a barev**. Šéfkuchař Miroslav Lojda pro vás sestavil speciální menu s **dýní a zvěřinou** v hlavních rolích. Tyto skvostné pokrmy vás jistě nadchnou. Nezapomeňte pozvat přátele a rodinu, protože některá gastronomická potěšení zkrátka musíte zažít, slovy nejdou popsat.



► www.restauracecolumna.cz

RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept
podle
Jiřího Eberla

šéfkuchař Sokolovny Průhonice

STAŘENÁ VEPŘOVÁ KOTLETA S CELEROVO-JABLEČNÝM PYRÉ A CHIMICHURRI OMÁČKOU

4 porce

SUROVINY:

1 ks stařené vepřové kotlety
z plemene Duroc (400 g–450 g)

1,5 dcl olivového oleje

30 g soli

10 g čerstvě mletého barevného
pepře

50 g másla

5 g oregana

1 citron

2–3 stroužky česneku

1 šalotka

1 chilli paprička

5 g ploché petržele

2 jablka

1 bulva celeru

1 dcl smetany

POSTUP:

Vepřovou kotletu opeříme čerstvě mletým pepřem, potřeme olivovým olejem a necháme odpočinout. Pak ji zprudka opečeme na pánvi z obou stran, osolíme hrubozrnnou solí a na každý kus masa položíme plátek másla. Takto vložíme do trouby předehřáté na 140 °C na cca 20–25 min.

Omáčka chimichurri: nejmenno posekaný česnek utřeme se solí, do nerezové misky vymačkáme šťávu z citronu a přilijeme olivový olej. Vše dobře vymícháme do emulze, přidáme posekané oregano s petrželkou a česnekem. Nakonec přidáme podle chuti nadrobno nakrájenou chilli papričku a čerstvě mletý pepř.

Celerovo-jablečné pyré: do osolené vody dáme vařit kousky očištěného celeru, v troubě upečeme oloupaná a vyjádřincovaná jablka. Celer a jablka pak rozmixujeme do hladkého pyré, přilijeme smetanu podle chuti a hustoty pyré, můžeme také zjemnit kouskem másla.

Přejeme dobrou chuť!



Spojte příjemné s užitečným

Pumpa Průhonice

Už od brzkých ranních hodin vám nabízíme tu nejlepší kávu, nadýchané a chutné domácí pečivo a fantastickou snídani. A co je nejlepší? Všechno to lehce spojíte s prací. Takže ať už potřebujete ranní náboj energie nebo prostor pro obchodní setkání, Pumpa Průhonice vám poskytne to pravé prostředí a inspiraci. Vaše rána budou hned o něco příjemnější a efektivnější.

► www.pumpapruhonic.cz



Gurmánský pobyt v italském stylu

Resort Čapí hnízdo

Zavzpomínejte na léto se vším, co k němu patří! Dopřejte si výjimečný Gurmánský pobyt plný skvělého jídla, pití a nekonečného relaxu.

NA CO SE MŮŽETE TĚŠIT?

- Ubytování pro 2 osoby na jednu noc včetně snídaně
 - Welcome amenity
 - Antipasti buffet
- Šestichodová večeře pro 2 osoby s vinným párováním
- Vstup do Spa & Wellness pro 2 osoby na 120 minut

CENA BALÍČKU PRO DVĚ OSOBY: 9 990 Kč

► www.capihnizdo.cz