

Fresh News

Lanýžové gurmánské speciality

Restaurace Columna

Slovo
sommeliéra

Náš tip: Dorty
z cukrárny na
Čapím hnízdě



Suchý únor nedržím

Jiří Janovský

Jako sommelier Palomy suchý únor nedržím a musím být vždy schopný vybrat a přechutnat pro vás vybrané víno. Naše restaurace disponuje vinným lístkem s nejširší nabídkou vín v České republice. V únoru nás čeká svátek svatého Valentýna, na který jsme jako každý rok přichystali speciální degustační menu doplněné vinným párováním. I letošní rok budeme pokračovat s degustačními večery s vinařem, o které byl v loňském roce mimořádný zájem. Pokud si budete chtít udělat procházku Průhonickým parkem, můžete si k nám do restaurace zajít na sklenku dobrého vína a zpestřit si tak šedý zimních měsíců.

Těšíme na vaši návštěvu.

► www.palomapruhonice.cz

Restaurace Columna připravila pro své hosty nevšední kulinářský zážitek. Od 4. února se můžete těšit na exkluzivní menu z lanýžů, které pro vás připravuje zkušený šéfkuchař Miroslav Lojda. Tyto vzácné houby, považované za delikatesu světové gastronomie, dodají pokrmům nezaměnitelnou chuť a vůni. Na svatého Valentýna pro všechny zamilované

pak šéfkuchař nachystal speciální překvapení v podobě romantického dezertu plného lásky, který bude dokonalou tečkou za valentýnskou večeří.

Přijďte si vychutnat jedinečné lanýžové menu a nechte se unést vytříbenou gastronomií v příjemném prostředí restaurace Columna.

► www.restauracecolumna.cz



Grilovaný flank steak s wasabi pyré

4 porce

800 g hovězího flank steaku
hrubozrnná sůl
barevný pepř
50 g másla
olivový olej
1 dcl 31% smetany
1 kg brambor
wasabi pasta
500 g černého kořenu
4 karotky s natí
silný telecí nebo hovězí vývar
z kostí (demi glace)
wasabi Kizami a klíčky
na ozdobu



Jiří Eberl

šéfkuchař
Sokolovna Průhonice

Nejoblíbenější recept měsíce



Postup:

Hovězí flank steak necháme před tepelnou úpravou asi 20 minut při pokojové teplotě. Pak ho na pánvi zprudka opečeme, osolíme a opepříme čerstvým mletým pepřem, potřeme máslem a vložíme do předem vyhřáté trouby na cca 6 až 7 minut. Upečené maso necháme chvíli odležet a nakrájíme na tenké plátky. Wasabi pyré: očištěné a uvařené brambory propasírujeme přes jemný cedník a rozmícháme s máslem a smetanou. Podle chuti osolíme a před podáváním přidáme wasabi pastu. Černý kořen očištíme a spolu s karotkou povaříme v osolené vodě. Po uvaření ihned zchladíme ve studené vodě, aby zelenina zůstala křupavá. Před podáváním rozpustíme máslo s trochou olivového oleje a soli, vložíme uvařenou zeleninu a prohřejeme.

Servírování:

Přes cukrářský sáček nastříkáme pyré, okolo položíme zeleninu a filírované plátky masa. Podlijeme demi glace a dozdobíme sekaným wasabi Kizami a klíčky.



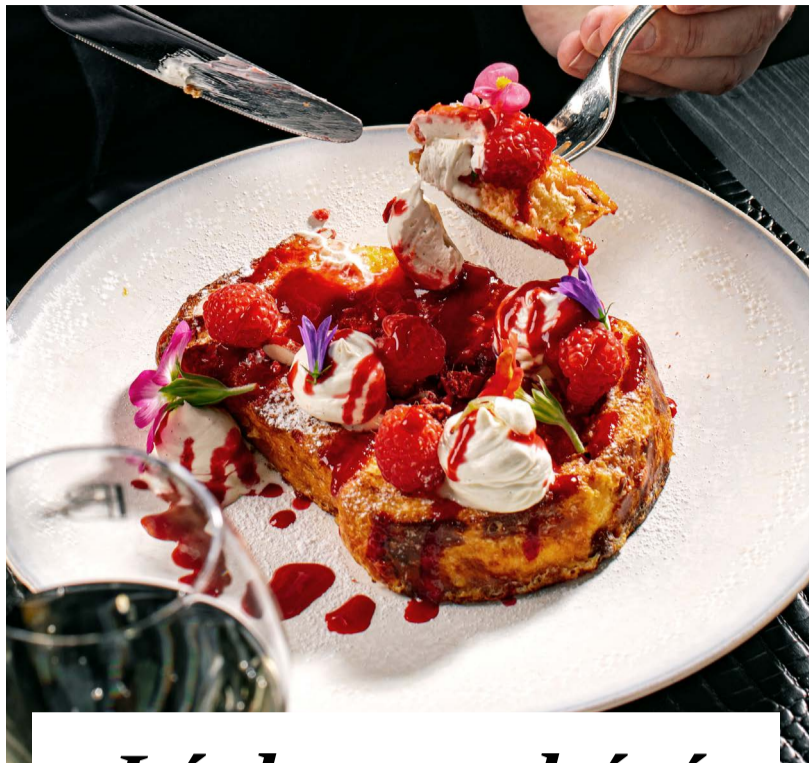
Wellness obědový balíček

Čapí hnízdo

Využijte únorové akční nabídky a dopřejte si jedinečnou kombinaci relaxace a skvělého jídla! Užijte si dvě hodiny relaxace spolu s obědem v restauraci Lihovar. Za skvělou cenu 850 Kč na osobu se můžete těšit na vstup do Spa & Wellness na 120 minut a obědové menu v restauraci Lihovar. Vybrat si můžete ze tří skvělých jídel: hovězí na smetaně „svíčková“ s karlovarským knedlíkem, řízek s bramborovou kaší či bramborovým salátkem nebo Caesar salát, a to s limonádou či kávou zdarma. Nabídka je platná od 3. února do 28. února 2025 každé pondělí až čtvrtek od 10 do 14 hodin. **Nezapomeňte si rezervovat své místo na telefonním čísle +420 317 716 280 nebo online přes rezervační formulář.**

► www.capihnizdo.cz





Láska prochází žaludkem

Paloma Průhonice

Valentýn se blíží a my jsme pro vás v Palomě Průhonice připravili hned několik způsobů, jak si tento svátek zamilovaných náležitě užít. Naše cukrárna už voní čerstvě upečenými valentýnskými dobrotami a srdíčkovými dezerty, které potěší každého milovníka sladkého. Pro romantické duše jsme nachystali speciální valentýnské menu, které bude k dispozici v pátek 14. února. A pokud chcete své drahé polovičce nabídnout opravdu výjimečný zážitek, můžete si dopřát kompletní valentýnský balíček včetně luxusního ubytování a sobotního brunchu. A právě náš valentýnský brunch si zaslouží zvláštní pozornost! V sobotu 15. února vás čeká gurmánský zážitek, který si můžete vychutnat, i když nevyužijete ubytování. Představte si romantickou atmosféru, vybrané delikatesy a sklenku šampaňského –

zkrátka dokonalý start do valentýnského víkendu. Celý valentýnský balíček zahrnuje pětichodové degustační menu se šampaňským, luxusní ubytování s valentýnskou pozorností, přístup do wellness a fitness a samozřejmě zmíněný sobotní brunch. To vše v překrásném prostředí Palomy Průhonice, kde se o vás s láskou a péčí postaráme. Ať už si vyberete jen sladkou pozornost z cukrárny, romantickou večeři, sobotní brunch nebo kompletní valentýnský balíček, v Palomě Průhonice zažijete Valentýna, na kterého jen tak nezapomenete! Rezervace a více informací vám poskytneme na recepci Palomy Průhonice. Nezapomeňte, že láska sice prochází žaludkem, ale nejkrásnější je, když ji můžete sdílet s někým výjimečným.

► www.palomapruhonice.cz



Pumpa v Průhonicích nabízí nově fitness dobroty!

Pumpa Průhonice



Už vás nebaví klasické benzinové svačinky? Máme pro vás skvělou zprávu! Na naší čerpací stanici v Průhonicích jsme právě naskladnili parádní novinku – produkty značky Vilgain. Konečně si i na cestách můžete dopřát něco dobrého, co nezatíží vaše svědomí ani postavu. V nabídce najdete šťavnaté proteinové tyčinky, lahodné milkshaky a spoustu dalších fitness dobrot. Prostě sladké hřešení bez výčitek! Ať už jste vášnivý sportovec, nebo jen chcete mlsat trochu zdravěji, určitě si u nás vyberete. Vilgain totiž umí spojit skvělou chuť se zdravým složením, a to je kombinace, která prostě nemá chybu. Až pojedete kolem Průhonic, tak se nezapomeňte u nás zastavit! Vaše tělo vám poděkuje!

P.S.: Nemusíte být profík z posilovny, abyste si naše nové dobroty zamilovali. Stačí jen chuť na něco dobrého!

► www.pumpapruhonice.cz



Sladký Valentýn v Café Columna

Café Columna

Únorový svátek zamilovaných je už za dveřmi a naše šikovná děvčata z Café Columny už pro vás chystají speciální valentýnské dobroty. A že bude z čeho vybírat! Jako hlavní hvězda oslní božský srdíčkový dort, který je tak lahodný, že se do něj zamilujete na první sousto. Pro milovníky francouzských sladkostí máme připravené křehké makronky ve tvaru srdce a nechybí ani tradiční linecká srdíčka plněná domácí marmeládou. Ať už plánujete romantické rande nebo si chcete jen tak osladit den, naše holky vám s radostí a úsměvem naservírují kousek lásky na talíři. **Zpřijemněte si valentýnský čas valentýnskými dobrotami z Café Columny.**

► www.restauracecolumna.cz

Staročeský zabijačkový jarmark

Sokolovna Průhonice

Sokolovna pro vás připraví oblíbený zabijačkový jarmark, který se uskuteční od 7. do 9. března 2025. Hlavní jarmarková slavnost proběhne v sobotu 8. března od 11 do 16 hodin na terase Sokolovny, kde na vás čeká bohatý program. Návštěvníci se mohou těšit na pravé domácí zabijačkové speciality, jako je škvařená sádlo, tlačěnka či škvarková pomazánka. Všechny dobroty si můžete zakoupit i s sebou domů. K dobré náladě zahraje harmonikář, osvěžíte se

připraveným čepovaným pivem a zahřejete se pravou slivovicí. Po celou dobu jarmarku vám bude v restauraci podáváno speciální zabijačkové menu. Myslíme i na nejmenší návštěvníky. Ti se mohou vyskotočit v dětském koutku. Atmosféru loňského ročníku si můžete připomenout načtením QR kódu. Přijďte si užít pravou zabijačkovou atmosféru a ochutnat tradiční české pochoutky. Kompletní ceník jarmarkových produktů bude k dispozici na místě.

► www.sokolovnapruhonice.cz

