FRESH news

IMOBA KLUB

COLUMNA · SOKOLOVNA PRŮHONICE · PALOMA · ČAPÍ HNÍZDO · PUMPA

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

EDITORIAL

Jaroslav Černý
catering manager

Sezóna venkovních akcí se rozjíždí na plné obrátky, a co si budeme povídat, vynikající nabídka jídla a perfektní servis jsou klíčem k úspěchu každého takového eventu. Co právě plánujeme? Například polní dny a rodinný den na Čapím hnízdě. Také největší zemědělská událost roku, Země živitelka v Českých Budějovicích, spadá do našeho portfolia. V rámci cateringu jsme připraveni poskytnout klientům to nejlepší, zajišťujeme služby šité na míru konkrétní akci. Díky profesionalitě a zkušenostem víme, jak z každé události udělat nezapomenutelný zážitek pro všechny přítomné. Nabídka je opravdu pestrá a troufnu si říct, že umíme uspokojit jakýkoliv požadavek. Jsme přesvědčeni, že pokud se pro náš rozhodnete, budete po všech stránkách spokojeni.

Přeji všem krásné léto!

Prostory v novém kabátě

Sokolovna Průhonice

Podkrovní prostory Gourmet Clubu Grenier prošly rozsáhlou rekonstrukcí a modernizací. Díky rozšíření kapacity pojmou větší počet hostů a nabízí ještě příjemnější prostředí pro vaše speciální události. **Ať už plánujete svatbu, oslavu narozenin nebo firemní akci, naše nové prostory vám zaručí maximální spokojenost.** Moderní design interiéru a vylepšené vybavení přispějí k ještě lepší atmosféře. Věříme, že se vám u nás bude líbit a že se k nám budete rádi vracet. Přijďte a přesvědčte se sami o úrovni našich služeb a komfortu prostředí.

▶ www.sokolovnapruhonice.cz

Grilovací párty v plném proudu

Restaurace Columna

V Columně odstartovala grilovací sezóna! Přijďte ochutnat naše **lahodné domácí klobásky salsiccia,** které jsou prostě neodolatelné. **Letní novinkou a hitem je skvělá porchetta plněná česnekem** – tu musíte také vyzkoušet! **Stavte se na drink a užijte si všechny grilované lahůdky,** připravené s láskou a citem pro vybrané chuti. Nezapomeňte si rezervovat místo, ať vám nic neunikne. Těšíme se na vás!

▶ www.restauracecolumna.cz

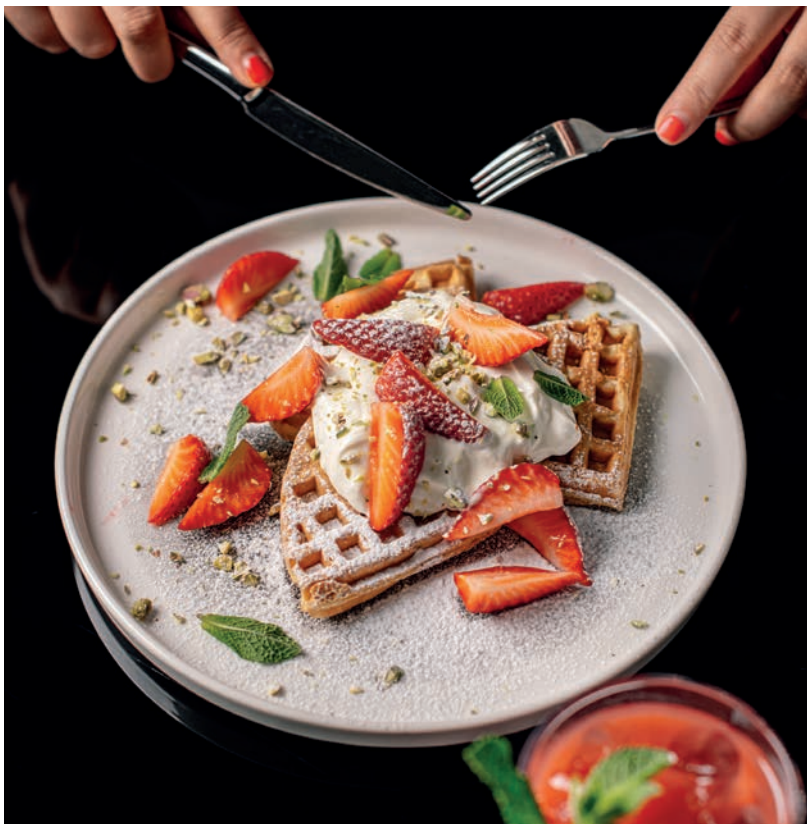
Sladkosti v Palomě v režii francouzského mistra

Paloma Průhonice

Změnu ve vitríně naší cukrárny jste již určitě zaregistrovali. Nyní vám s radostí představujeme toho, kdo za inovacemi stojí. Florian Felix!

V týmu Palomy není žádným nováčkem. S jeho dezerty jste se již mohli setkat v předchozím konceptu Palomy v Průhonicích nebo i té v Mougins, kde připravoval zákusky pro naši 2* michelinskou restauraci. V posledních dvou letech sbíral cenné zkušenosti v 1* michelinské restauraci Maison Kieny v Alsasku. Další sladké radosti nyní rozdává zase jenom u nás v Palomě. Přijďte ochutnat nové dezerty, na své si přijdou všechny mlsné jazýčky!

▶ www.palomapruhonice.cz



Neodolatelné snídaně

Café Columna

Snídaně v Café Columna už znáte a víte, že naše Jitka připravuje opravdu nejlepší vejce Benedikt široko daleko. Ale tušili jste, že máme v nabídce i sladké snídaně? **Naše vafle s jahodami nebo banánem jsou fakt neodolatelné!** Tak se zastavte a oslaďte si ráno. Určitě si pochutnáte, načerpáte energii a odcházet budete naladění na super den…

▶ cafe.restauracecolumna.cz

Pro milovníky golfu

Čapí hnízdo

9jamkové hřiště na Čapím hnízdě má PAR 28. Z toho 8 jamek PAR 3 a jednu jamku PAR 4. Délka tříparových jamek se pohybuje od 61 do 150 metrů. Nejnáročnější a zároveň nejkratší jamka hřiště (61 m) se hraje přes bunkr a vodní plochu. **Náš čtyřpar se může pochlubit dvěma bunkry a rafem po celé délce 225 metrů.**

Celkový design hřiště je citlivě zasazen do okolní malebné krajiny. Každá jamka je navržena tak, aby měla velká travnatá odpaliště zvlášť pro muže a zvlášť pro ženy, kvalitní fervej a členité, velké a rychlé greeny.

Hřiště je jako stvořené pro začínající hráče, seniory, rodiny s dětmi, ale na své si přijdou i zkušení golfisté. Je plně znormované i pro profesionální golfové turnaje.

▶ www.capihnizdo.cz

Tankování s bonusy

Pumpa Průhonice

Pumpa Průhonice nabízí nejen tankování pohonných hmot a nabíjení pro elektromobily. Zákazníci si zde mohou vychutnat výborné snídaně a obědy z prvotřídních surovin. V nabídce máme také domácí pečivo, samozřejmě denně čerstvě upečené. Bohatý sortiment zahrnuje různé druhy potravin a nápojů. Zajímavostí je gril Rotisol, na kterém připravujeme lahodná jídla přímo před očima zákazníků. Tento koncept zaručuje vysokou kvalitu nabízených pokrmů. Tak brzy na viděnou na Pumpě! 🙂

▶ www.pumpapruhonice.cz

RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!

Recept podle Vladimíra Rotta

šéfkuchař Pumpy Průhonice

ŽLOUTKOVÉ VĚNEČKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

cca 20 kusů

SUROVINY NA ODPALOVANÉ TĚSTO:

375 g hladké mouky
8 vajec
250 ml mléka
250 ml vody
125 g másla
špetka soli

SUROVINY NA ŽLOUTKOVÝ KRÉM:

480 ml mléka
20 ml rumu
40 g kukuřičného škrobu (nebo pudink v prášku)
120 g žloutků
5 g vanilky
60 g másla

POSTUP:

Mléko s vodou nalijeme do hrnce, přidáme máslo a přivedeme k mírnému varu. Přidáme sůl a hladkou mouku. Za stálého míchání odpálíme těsto. Nesmí se nám lepit na stěny ani na dno hrnce. Těsto necháme zchladnout a přendáme do robota, postupně zapracujeme vajíčka. Těsto přendáme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou. Na plechu vyloženém pečicím papírem vytvoříme věnečky. Vložíme je do trouby vyhřáté na 240 °C a ihned stáhneme teplotu na 220 °C. Když věnečky nabydou na objemu (za cca 10–15 minut), stáhneme teplotu na 180 °C a věnečky dopečeme dozlatova. Vytáhneme je z trouby a necháme vychladnout. Na krém smícháme všechny ingredience a za stálého míchání je přivedeme k varu. Řádně provaříme (asi 2–3 minuty). Poté krém přikryjeme potravinovou fólií a vychladíme. Po vychladnutí jej prošleháme dohladka a vmícháme do něj 150 g měkkého másla. Krémem naplníme sáček s hvězdicovou špičkou. Vychladlé věnečky podélně překrojíme, na spodní část věnečků naneseme krém a překlopíme horní část. Nakonec pocukrujeme.

Přejeme dobrou chuť!