

EDITORIAL



Richard Čečrdle

Pumpa Průhonice, F&B manažer

Rád bych vás osobně pozval na naši Pumpu v Průhonících, kde na vás čeká opravdu bohatá gurmánská nabídka. Také v období Velikonoc si u nás můžete pochutnat například na vynikajících burgerech, s láskou připravovaných z těch nejvyšší kvality surovin.

Ale to není vše!

Každý den pro vás máme obědové menu, sestavené z čerstvých a lákavých pokrmů, které uspokojí i ten nejnáročnější jazyček.

A pokud toužíte po osvěžení, určitě nevynechte vyhlášený Fresh Bar. V březnu s námi oslavte Velikonoce!

Naše pekárna chystá čokoládové beránky a tradiční mazance. Kromě toho u nás najdete široký výběr květin či dekorací, které váš domov promění v pravé velikonoční království.

Těším se na vaši návštěvu a věřím, že u nás prožijete příjemné chvíle plné výborného jídla a pohody. Přijďte a sdílejte s námi radost z jara a blížících se Velikonoc...



Krevetové menu

Restaurace Columna

Březen v Columně přináší něco opravdu speciálního **pro milovníky mořských plodů – jedinečné krevetové menu**. Přijďte a přesvědčte se, jak šéfkuchař Miroslav Lojda s vášní a umem přetváří krevety do ohromujících pokrmů s nádechem Itálie. Restaurace Columna je to pravé místo pro všechny, kdo si chtějí vychutnat nejen skvělé jídlo, ale i přátelskou a uvolněnou atmosféru. Těšíme se na vaši návštěvu a garantujeme, že vás naše krevetové pohoštění nadchne!



► www.restauracecolumna.cz



Tak trochu jiné Velikonoce

Sokolovna Průhonice

Rádi byste dopřáli rodině či návštěvě prvotřídní velikonoční hostinu, ale sami si na ni netroufáte? Pak není co řešit – vše zařídíme za vás! Užijte si Velikonoce v pohodlí domova s kulinářskými specialitami ze Sokolovny. Naše velikonoční nabídka take away zahrnuje klasického beránka a mazanec, vajíčkovou pomazánku a jehněčí kotletky sous vide. Objednávat můžete již nyní, nejpozději do 24. března 2024. S naší pomocí budou vaše Velikonoce ještě slavnostnější a nezapomenutelné.



► www.sokolovnapruhonic.cz

Od 6. 3.
do 24. 3. 2024
v Palomě
Průhonice

Paloma Specials

Paloma Průhonice

V březnu jsme se v Palomě rozhodli zařadit do naší nabídky speciální akci, která otevírá širší pohled na prezentaci francouzské kuchyně. Od 6. 3. do 24. 3. přijďte ochutnat jedno ze dvou speciálních menu, které pro vás připravil náš sous-chef Michal Mathe ve spolupráci s Alexii Falcone.

V **masovém menu** na vás čeká jako předkrm krém z kachních foie gras se suchým sherry Pedro Ximénez, kachními žaludky a krutony z máslové briošky z naší pekárny. Následuje kachní pithivier, tedy kachní prsíčko Magret, pečené v listovém těstě se špenátem a šedočernými smrži doplněné silnou omáčkou z červeného vína.

Druhým menu vám přiblížíme Francii v bezmasé podobě. Těšit se můžete na gratinovaný kozí sýr se zeleninou ratatouille, dušenou na extra panenském olivovém oleji Picholine. Hlavním chodem je typický masový pokrm ve vegetariánské verzi: Pot au Feu, kde ústřední roli místo masa hraje výběrová baby zeleninka.

Sladkou tečku obou menu prezentuje macerovaná rebarbora se slaným karamellem a rýžovým krémem. V ceně každého menu v hodnotě 790 Kč je také **welcome drink** v podobě skleničky Crémant z Loiry na náš účet. Rezervujte si své místo co nejdříve na našich stránkách a při rezervaci uveďte do poznámky heslo „Paloma specials“. Těšíme se na vás!

► www.palomapruhonic.cz



Sváteční take away

Café Columna

Zdravíme všechny příznivce Velikonoc! V naší útulné kavárně jsme pro vás u příležitosti svátků jara nachystali speciální pochoutky, které si můžete odnést s sebou a vychutnat v pohodlí domova. Zručná cukrářka Helča vykouzlí úžasného velikonočního beránka a vláčný mazanec – ty si rozhodně nesmíte nechat ujít. Navíc jsme do nabídky zařadili i domácí paštiku, která se doslova rozplývá na jazyku. Přijďte si pro kousek potěšení a prožijte Velikonocce bez starostí kolem pečení. **Objednávky přijímáme do 22. března 2024, k vyzvednutí budou 28. března 2024 od 7:00 do 17:00 hodin.**



► cafe.restauracecolumna.cz



Bufet:
1850 Kč
za osobu

Asijský bufet na Čapím hnízdě

Čapí hnízdo

Přijměte pozvání na exkluzivní večer plný asijských chutí, který se uskuteční 23. března 2024 od 18:00 do 22:00 hodin. Za cenu 1850 Kč na osobu si budete moci vychutnat široký výběr asijských pokrmů včetně předkrmů, hlavních jídel, sushi a dezertů. K dokonalé atmosféře přispěje i pestrá nabídka Asií inspirovaných nápojů, koktejlů a limonád. Neodmyslitelnou součástí večera bude live station pod vedením Juliuse Surmaje, lektora Pražského kulinařského institutu a specialisty na sushi a japonskou kuchyni. Objevte s námi kouzlo asijské gastronomie v jedinečném prostředí resortu Čapí hnízdo. Těšíme se na vás!



► www.capihnizdo.cz



Recept
podle
Přemysla Douší
Paloma Průhonice

**PEČENÉ FILÁTKO Z TRESKY,
POHANKOVÉ RISOTTO
S ČERVENOU QUINOOU,
SUŠENÁ CHERRY RAJČATA,
DIVOKÝ CHŘEST,
SMAŽENÉ KŘEPELČÍ VEJCE**

4 porce

SUROVINY:

600 g filetů z tresky
300 g pohanky
100 g červené quinoou
150 g cherry rajčat
10 g bazalky
4 ks křepelčích vajec
40 g hladké mouky
1 vejce
100 g strouhanky
1 dcl mléka
120 g másla
2 dcl bílého vína
30 g šalotky
40 g parmezánu
100 g drčených rajčat

100 g chřestu (divoký nebo klasický)

olivový olej
olej
bylinky
sůl, pepř
cukr

POSTUP:

Filátka z tresky

Tresku nařízneme na kůži, potřeme olivovým olejem a posypeme bylinkami, osolíme a orestujeme na pánvi dokřupava.

Pohankové risotto s červenou quinoou

Na olivovém oleji orestujeme šalotku a přidáme pohanku společně s červenou quinoou. Krátce orestujeme a zalijeme bílým vínem. Odpaříme alkohol a přidáme drčená rajčata. Vše necháme vařit, dokud nebude pohanka měkká. Poté dokončíme jako klasické risotto přidáním másla a nastrohaného parmezánu.

Sušená cherry rajčata

Rajčátka rozkrojíme podélně na dvě půlky. Přidáme sůl, pepř, cukr, olivový olej a čerstvou bazalku. Vše důkladně promícháme a rozložíme na plech nebo na mřížku. Vložíme do trouby rozehráté na 60 °C a pečeme 3–4 hodiny.

Křepelčí vejce

Vajíčka vaříme 2 minuty, zchladíme a oloupeme. Dále je obalíme do trojobalu a smažíme.

Zelený chřest

Pokud použijeme klasický, tak ho oloupeme a poté krátce povaříme v osolené vodě.

Přejeme dobrou chuť!

Burgrový březien

Pumpa Průhonice

Takovou burgrovou jízdu jste ještě nezažili! Každý týden v březnu přicházíme s novým, neodolatelným burgerem, který si zamilujete. Zahajte první jarní měsíc s bohatě naloženým 150g hovězím cheeseburgerem a poté si vychutnejte gejzír chutí s burgerem s anglickou slaninou, sázeným vejcem a modrým sýrem. Nechte se dále rozmazlovat burgerem s rajčatovou salsou, pečenou pancettou a sýrem gouda a nakonec se s chutí zakousněte do burgeru se sýrem brie a grilovaným rajčetem. Co mají tyto čtyři delikatesy společného? Spojují kvalitní hovězí maso s originálními přísadami, jako je zkaramelizovaná cibulka na černém pivu, kari majonéza nebo pažitkovo-slaninový dresink. Zastávka na Pumpě Průhonice je zkrátka sázkou na jistotu 😊

► www.pumpapruhonice.cz

