



EDITORIAL



Andrea Šachlová
front office manager
Sokolovna Průhonice

S příchodem hezkého jarního počasí se to u nás na Sokolovně aktivitami jenom hemží. Po rozšíření a znovuotevření venkovní zahrádky jsme zahájili oblíbenou grilovací sezónu, a to vždy ve čtvrtek a pátek. Je to skvělá příležitost strávit příjemné chvíle pracovním obědem anebo třeba romantickou večeří.

V plném proudu je také příprava letních táborů, které se stávají každým rokem oblíbenějšími a začínají být tradicí, která k Sokolovně neodmyslitelně patří.

Na Den dětí chystáme „sokolovňáčku“ pouť. Můžete se těšit na něco nového, netradičního, se spoustou atrakcí, soutěží a zábavy. Zkrátka ideální způsob pro rodiny s dětmi, jak si užít společný čas naplno.

Za dveřmi je rovněž svatební sezóna. Svatebčany poprvé uvítáme v nových, zvětšených prostorách Gourmet Club Grenier. Díky komplexu našich prvotřídních služeb si můžete být jistí, že na svůj důležitý den jen tak nezapomenete.

Ať již navštívíte naši restauraci, využijete služeb salonu nebo si zacvičíte pod dohledem zkušených lektorů, pevně věřím, že u nás budete maximálně spokojeni.



Venkovní posezení s dětským hřištěm

Pumpa Průhonice

Pumpa Průhonice, to není jen perfektní servis motoristům, včetně nabídky výborných jídel a nápojů. Pro **zákazníky jsme otevřeli terasu s dětským hřištěm!** Perfektní místo pro rodinné obědy nebo odpolední relaxaci s osvěžující zmrzlinou **mochi motiko**. Užijte si přátelskou atmosféru a pohodlí venkovního posezení, zatímco vaše děti zažijí spoustu zábavy na moderně vybaveném hřišti. Nabízíme k tomu rozmanité menu, které potěší každého gurmána. Brzy na shledanou!

► www.pumpapruhonic.cz



Chřestové hody v Columnně

Restaurace Columnna

Zažijte oslavu jara na **chřestových hodech** v restauraci **Columnna**. Našim hostům představíme květnové speciální menu, které sestavil šéfkuchař Miroslav Lojda. **Nabídka je plná nejrůznějších variací chřestu, od těch klasických po moderní gastronomické novinky.** Přijďte za námi na pražský Chodov a nechte se rozmazlovat unikátními, svěžími pokrmami ve stylovém prostředí zavedené restaurace. Těšíme se na vaši návštěvu a příležitost pohostit vás v rámci této sezónní akce.

► www.restauracecolumnna.cz



Letní příměstské tábory jsou tady!

Sokolovna Průhonice

Dopřejte svým dětem to nejlepší léto, nezapomenutelné prázdniny! Další ročník oblíbených letních příměstských táborů, určených pro děti od 6 do 12 let, je tady, stačí si vybrat a včas zamluvit.

Aktivity pro děti jsou realizovány formou pohybových a kreativních her, které vedou k poznávání světa kolem nás. Vše je přizpůsobeno věku a schopnostem konkrétní skupiny.

Program probíhá každý den od 9.00 do 17.00 hodin.

Cena jednoho turnusu je 5900 Kč/dítě, za druhého a dalšího sourozence zaplatíte 5700 Kč/dítě. Cena zahrnuje stravu, pitný režim, materiál na tvoření, výlety a pojištění péče o děti.

Přespání na táboře: 750 Kč/noc/dítě.

Rezervace se stává platnou po uhrazení ceny tábora na recepci Sokolovny nebo on-line na www.imobaklub.cz.

► www.sokolovnapruhonic.cz



I. TURNUS
15.–19. 7. 2024

REZERVACE PŘIJÍMÁME
NEJPOZDĚJI
DO 30. 6. 2024

II. TURNUS
12.–16. 8. 2024

REZERVACE PŘIJÍMÁME
NEJPOZDĚJI
DO 31. 7. 2024

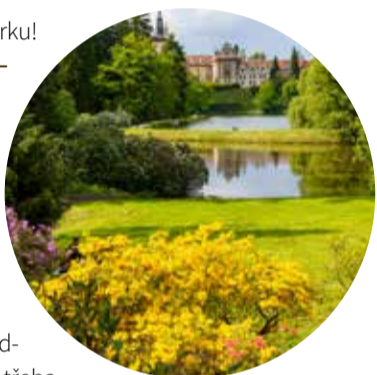


Piknikové koše

Paloma Průhonice

Vyrazte na piknik do Průhonického parku! Připravili jsme pro vás unikátní piknikové koše ve třech variantách, z nichž si jistě vybere single cestovatel, zamilovaný pár i skupina přátel.

V designovém proutěném koši nechybí veškeré potřebné vybavení, stylová deka ani chladič na víno se skleničkami. Budete mít zkrátka vše, co je na správný piknik v nádherných zahradách Průhonického parku potřeba. Užijte si hezké počasí, přírodu, pohodu, klid a bezstarostné chvíle s Palomou!



Paloma piknik

Sandwich dle výběru
Salát dle výběru
Sladké dle výběru
Rajec neperlivý
640 Kč/osoba

Paloma Deluxe piknik

Sandwich dle výběru
Salát dle výběru
Sýry, nářezy dle výběru
Sladké dle výběru
Rajec neperlivý
Fresh juice
Chandon Garden Spritz 0,187 l
1290 Kč/osoba

Paloma Champagne piknik

Sandwich dle výběru
Salát dle výběru
Sýry, nářezy dle výběru
Sladké dle výběru
Rajec neperlivý
Fresh juice
Moët & Chandon Impérial Brut 0,2 l
1690 Kč/osoba

Sandwiche

Parisienne (šunka, poloslané máslo)
Atlantique (uzený losos, salát, mayo)
Pan Bagnat (tuňák, rajčata, papriky, černé olivy, vejce)

Saláty

Míchaný listový salát s rajčaty
Citrusový salát
Salát z lesního ovoce

Sýry a studené nářezy
Francouzské sýry s pečivem
Výběr uzeného a sušeného masa
Variace sýrů, uzeného a sušeného masa

Sladké

Kouign-amann
Pain au chocolat
Croissant s domácím džemem
Citrusový travel cake (pro dvě osoby)

Nealkoholické nápoje

Fresh juice: pomeranč, grep – 105 Kč
Granini: pomeranč, jablko, jahoda, černý rybíz – 55 Kč
Mošt: jablko, hruška – 55 Kč
Domácí limonáda – 85 Kč
Green smoothie – 165 Kč
Rajec: neperlivý, jemně perlivý – 50 Kč

Alkoholické nápoje

Chandon Garden Spritz 0,187 l – 199 Kč
Chandon Garden Spritz 0,75 l – 740 Kč
Crémant de Loire Baumard 0,75 l – 890 Kč
Prosecco Nino Franco 0,75 l – 890 Kč
Moët & Chandon Impérial Brut 0,2 l – 590 Kč
Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l – 1850 Kč

Součástí každého piknikového menu je deka a potřebný inventář.

Záloha na koš a půjčené vybavení je 2000 Kč.

► www.palomapruhonic.cz

RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept podle Miroslava Lojdy

šéfkuchař restaurace Columna

VEJCE BENEDIKT

4 porce

TOUSTOVÝ CHLÉB

333 g hladké mouky
22 g cukru krupice
7 g soli
10 g droždí
20 g sušeného mléka
1 vejce
80 g sádla
200 ml vody

sádlo + trochu mouky do formy

Všechny ingredience smícháme dohromady. Těsto necháme 1 a 1/2 hodiny kynout na teplém místě. Formu vymažeme sádlem, vysypeme moukou a vložíme do ní těsto, které pak necháme ještě 30 minut odpočívat. Troubu předehřejeme na 180 °C. Do rozehřáté trouby vložíme formu s těstem a pečeme cca 25 min.

ROZVAR NA HOLANDESKOU OMÁČKU

0,5 l vody
0,2 l bílého vinného octa
0,2 l bílého vína
1 bílá cibule
petrželová nať
čerstvý pepř

Ingredience dáme do hrnce a pomalu vaříme. Až se směs svaří cca na polovinu, rozvar scedíme do láhve. Vychladlý rozvar uchováme v lednici pro další použití.

HOLANDESKÁ OMÁČKA

4 lžíce rozvaru
4 žlutky
1 lžička másla

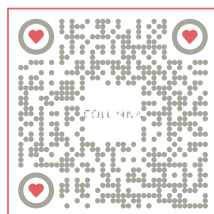
Do hrnce nalijeme rozvar se žlutky a na mírném plameni šleháme, dokud omáčka nezačne houstnout. Jakmile je omáčka tak akorát hustá, přidáme na zjemnění lžičku másla a promícháme.

VEJCE BENEDIKT

4 vejce
1 l vody
trochu octa
4 plátky toustového chleba
200 g šunky od kosti
holandská omáčka
sůl a pepř
pažitka

Na pánvičce na másle lehce osmažíme šunku a dáme ji stranou. Opečeme toustový chléb. Do většího hrnce nalijeme litr vody a přivedeme k varu. Přilijeme trochu octa. Na mírnějším ohni necháme vodu jemně probublávat. Poté do vody postupně vyklepneme vajíčka, vaříme je cca 3 minuty.

Na opečené tousty položíme plátky šunky, na ně zastřené vejce a zalijeme holandskou omáčkou. Osolíme, opepříme a zasypeme nasekanou pažitkou.



Přejeme dobrou chuť!



Květnové osvěžení

Café Columna

V Café Columna máme pro letošní květen v nabídce speciální drinky – **citronádu** a **espresso tonic**. Oba tyto osvěžující nápoje jsou dokonalou volbou pro povzbuzení během teplých jarních dnů. Je jen na vás, jestli dáte přednost ovocné nebo kávové chuti. Navštivte nás společně s rodinou, přáteli či kolegy a objednejte si drinky měsíce, určitě nebudete litovat a brzy se k nám vrátíte...

► cafe.restauracecolumna.cz

Prodlužte si pobyt na 3 noci, dáme vám je za cenu 2!

Resort Čapí hnízdo

No nezní to lákavě? Využijte naší jedinečné nabídky, která platí nadále i v květnu, konkrétně na pobyty od neděle do čtvrtka. Jak na to? Jednoduše si v našem rezervačním systému vytvořte rezervaci na tři noci – a my vám budeme počítat pouze dvě noci! Nabídka se nevztahuje na cenovou kategorii smart rate. Jestliže si nevíte s objednávkou rady, ozvěte se nám na reservation@capihnizdo.cz, jsme vám plně k dispozici. Budeme se těšit na vaši návštěvu!



► www.capihnizdo.cz