



NÁŠ TIP:
TRUFFLE WEEK
v Palomě Průhonice
od 15. do 24.
listopadu!

COLUMNA

SOKOLOVNA
PRŮHONICE

PALOMA

ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT VIEW

PUMPA

Inspirativní čtení společnosti IM O B A, a.s., listopad 2024

EDITORIAL



Jakub Rous

asistent F&B manažera, Columna

Podzimní chuť a vánoční kouzlo na jednom místě!

Listopad v Columně přináší to nejlepší z podzimu i blížících se Vánoc. Zatímco restaurace Columna láká na vyhlášenou svatomartinskou husu, Café Columna vás zahřeje lahodnou kávou a denními specialitami z vitríny. Chystáte firemní večírek? Naše konferenční prostory jsou ideální volbou. Novinkou je vánoční take away – dopřejte si naše vyhlášené delikatesy i doma.

Ať už toužíte po svátečním obědě, příjemném posezení s přáteli, nebo hledáte místo pro firemní akci, Columna je tu pro vás. Přijďte na pražský Chodov nasát podzimní atmosféru a naladit se na vánoční čas.

Těšíme se na vás!



Svatomartinské hody: pocta tradici v moderním pojetí

Restaurace Columna

Restaurace Columna zve všechny gurmány na výjimečné listopadové pochoštění. Šéfkuchař Miroslav Lojda pro vás připravil svatomartinskou husu, přičemž spojil tradiční recepturu s inovativními kulinářskými postupy. U příležitosti svátku sv. Martina můžete ochutnat tuto sezonní specialitu v nezapomenutelném provedení. **Křupavá kůžička, šťavnaté maso a dokonale vyvážené chutě vás přenesou do gastronomického ráje. K husě samozřejmě patří svatomartinské víno, které umocní celkový zážitek.** Přijďte objevit nové dimenze tradičních receptur do Columny, určitě nebudete litovat 😊

► www.restauracecolumna.cz



Přijďte
2. listopadu
do našeho
Ekocentra!

Listopad v halloweensském stylu

Čapí hnízdo

Jako každý rok i letos v Ekocentru zakončujeme sezonu ve velkém stylu. Tentokrát nám to krásně vychází na dušičky, a tak vás 2. listopadu 2024 zve na den plný tajemné zábavy, soutěží a na závěrečný průvod, kde na vás čeká velice napínavá cesta. Masky jsou samozřejmě vítány!

Konec listopadu se nese ve znamení prvního adventního víkendu. V resortu Čapí hnízdo se skvěle naladíte na vánoční atmosféru díky bohatému programu pro malé i velké návštěvníky. Vaše děti jistě potěší kreativní dílničky, pečení perníčků, betlém, zatímco dospělí si vychutnají sváteční pochoutky v naší restauraci nebo si mohou užít chvíle pohody v exkluzivním Spa & Wellness. Těšit se můžete také na rozsvícení vánočního stromu a koledy. Tak na shledanou v Olbramovicích!

► www.capihnizdo.cz



Podzimní husí speciality

Pumpa Průhonice

Pumpa Průhonice vás v listopadu láká na výjimečné husí hody. Šéfkuchař Vladimír Rott pro vás nachystal menu, které potěší každého milovníka poctivé české kuchyně. Ochutnejte lahodný husí kaldoun, který vás zahřeje a v sychravém počasí pohladí na duši. Jako hlavní chod doporučujeme dokonale propečená, šťavnatá husí stehýnka s variací zelí a knedlíků. Každé sousto vás stoprocentně přesvědčí o mistrovství našeho šéfkuchaře. Přijďte si užít příjemnou podzimní atmosféru a nechte se unést chutěmi, které k listopadu neodmyslitelně patří. Pumpa Průhonice – místo, kde tradice ožívá na talíři 😊

► www.pumpapruhonic.cz



Voňavá vánoční nadílka

Café Columna

Café Columna i letos nabízí oblíbené vánoční take away. Dopřejte si vybrané sváteční pochoutky v pohodlí domova. Těšit se můžete na voňavé domácí cukroví, nadýchanou vánočku a lahodný vaječný likér od šéfkuchaře Miroslava Lojdy. Neodolatelná škvarková pomazánka mistra Mariána a delikátní domácí paštika nesmí chybět. Samozřejmostí je

vánoční klasika v podobě vyhlášeného bramborového salátu a křupavého smaženého kapra. Nechte si od nás zpříjemnit a ulehčit vánoční přípravy a užijte si svátky bez stresu. S Café Columna přinesete na váš stůl to nejlepší z tradiční vánoční kuchyně v prvotřídní kvalitě.

► cafe.restauracecolumna.cz



Sváteční pohoda až k vám domů

Sokolovna Průhonice

Co dělá Vánoce Vánoce? Vynikající jídlo. Díky Sokolovně Průhonice doma uspořádáte vánoční hostinu bez starostí s přípravami! Od listopadu spouštíme vánoční take away, který potěší všechny milovníky tradičních pochoutek. V nabídce naleznete voňavé domácí cukroví, šťavnatého kapra, lahodný bramborový salát, domácí vaječný likér a mnoho dalších vánočních specialit.

Dopřejte si pohodové svátky bez stresu z vaření a pečení. Naše sváteční menu vám zaručí dokonalý gurmánský zážitek v teple vašeho domova. Objednejte si své oblíbené pokrmy a nechte se hýčkat autentickými chutěmi, které k Vánocům neodmyslitelně patří. Se Sokolovnou Průhonice si užijete svátky plné chuti a vůně, aniž byste strávili hodiny u kuchyňské linky.

► www.sokolovnapruhonic.cz



Recept podle
Ladislava Douši
šéfkuchař resortu Čapí hnízdo

HOVĚZÍ PUPEK S HŘÍBKÝ, CIBULOVÝM KONFITEM A GRATINOVANOU BRAMBOROVOU KAŠÍ

4 porce

SUROVINY:

- 800 g hovězího pupku (flank steak)
- olivový olej, sůl, pepř, rozmarýn, tymián
- 800 g brambor hrubá sůl
- 2 žloutky
- 60 g parmazánu
- 150 g másla
- 200 g hřibků
- 300 g šalotky, stroužek česneku
- 2 dcl bílého vína
- 2 dcl smetany
- moučkový cukr
- 1 dcl balzamiky
- 1 dcl červeného vína
- karotka, jarní cibulka

PUPEK

Hovězí pupek opeříme, protřeme čerstvým rozmarýnem a pokapeme olivovým olejem. Necháme v lednici odležet několik hodin. Před opečněním osolíme. Pečeme po obou stranách dorůžova. Krájíme na tenké plátky.

ZAPEČENÁ KAŠE

Brambory pečeme v troubě na hrubé soli cca 1 hodinu při 160 °C. Vychladíme, oloupeme a prolisujeme. Přidáme žloutky, máslo a strouhaný parmazán. Dle potřeby osolíme. Cukrářským sáčkem tvoříme pusinky, které pečeme 5 minut v troubě na 200 °C.

HŘÍBKOVÁ OMÁČKA

Na másle zpěníme šalotku a stroužek česneku, přidáme na kostičky nakrájené hřibky. Zalijeme bílým vínem a přidáme snítku tymiánu. Omáčku svaříme a zjemníme smetanou, dochutíme solí a pepřem.

CIBULOVÝ KONFIT

Malé šalotky lehce pocukrujeme moučkovým cukrem, dáme na pečící papír. Pečeme v troubě na 180 °C cca 15–20 minut. Pečené cibulky dáme do pánve, zastříkne balzamikovým octem a červeným vínem. Svaříme do potřebné konzistence.

TIP

Použijte pouze maso z pupku dobře vyzrálých býků. Nejlepší je z jihoamerické produkce, případně prémiové kousky US Prime Beef ze Severní Ameriky.

Přejeme dobrou chuť!

Adventní kalendář plný překvapení

Paloma Průhonice

Advent klepe na dveře a s ním i spousta tradic a zvyků. Jedním z nich je adventní kalendář, který dokáže zpříjemnit dlouhé čekání na Štědrý den. I letos jsme pro vás v Palomě jeden připravili. Originální adventní kalendář jsme naplnili dobrotami z naší cukrárny, drobnými dárečky pro velké i malé, ale také zdravými produkty, kterými si před Vánoci figuru rozhodně nezkažete.

Udělejte radost vašim dětem, rodině, přátelům nebo kolegům jedinečným dárkem z Palomy. Kalendáře jsou k dostání od 15. listopadu do vyprodání, tak si pospěšte, ať na vás zbyde.

► www.palomapruhonic.cz

