



NÁŠ TIP:
Vítání prázdnin
v Sokolovně
Průhonice
30. 6. 2023

COLUMNA

SOKOLOVNA
PRŮHONICE



ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT VIEW



Inspirativní čtení společnosti IM O B A, a.s., červen 2023

EDITORIAL



Jan Rytíř

managing director, Sokolovna Průhonice

Milí přátelé,

v Sokolovně Průhonice si najde program každý, kdo má rád aktivní odpočinek. V našem salonu pečujeme o dámy i pány, dále nabízíme skvělé wellness a spa.

Návštěvu doporučuji ukončit relaxační masáží v nové masérně.

Pokud máte mlsný jazyček, rozhodně navštivte Kafe restaurant, jde o moderní restauraci s přátelským personálem, kde si v pohodovém prostředí pochutnáte na úžasné snídaní, zdravém obědě či fantastické večeři – vše je připravované z těch nejlepších surovin. Poslední patro tvoří exkluzivní Gourmet Club Grenier, vhodný pro korporátní večírky či soukromé oslavy a svatby.

Takže kdo chce strávit čas tak, že si ho naplno užije, ať neváhá. Sokolovna je pro vás tím pravým místem, odkud si odvezete zážitky, na které budete dlouho vzpomínat.



Příměstské tábory jsou tady!

Sokolovna Průhonice

Velké prázdniny klepou na dveře a s nimi i plány, jaké aktivity nachystat pro zvídavé děti. V létě by se měly věnovat něčemu, co je baví, co jim zároveň rozšíří obzory, a ideálně když si u toho najdou nové kamarády. To vše a mnohem víc splňují příměstské tábory v Sokolovně Průhonice.

Termín: 17.–21. 7. 2023

Cena: první dítě 5 400 Kč, druhé dítě 5 100 Kč

Cena zahrnuje oběd, svačinku 2x denně, pitný režim a kompletní bohatý program.

Děti budou denně docházet do Sokolovny Průhonice. Kapacita je max. 16 dětí, pro otevření turnusu je potřeba min. 9 dětí. **Program probíhá každý den** od 8:30 do 17:30 hodin.

Pro děti máme připravené **pohybové, kreativní, poznávací a hlavně zábavné aktivity**, na konci týdne je čeká velké překvapení!

► www.sokolovnapruhonic.cz



Speciální letní nabídka

Café Columna

Tato nabídka vás v teplých, slunečných dnech zkrátka pohladí po duši.

Připravili jsme několik neodolatelných pokrmů, které vynikají především výjimečnou svěžestí.

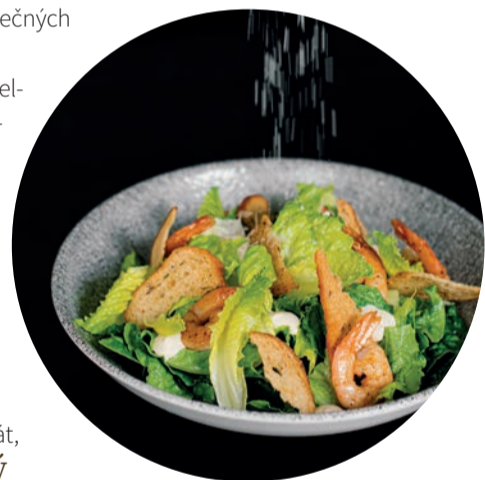
Začněte svou chuťovou jízdu s naší **melounovou polévkou s jahodami a mátou**. Kombinace sladkého melounu, šťavnatých jahod a osvěžující máty každého okamžitě naladí na letní vlnu.

Že není salát jako salát, o tom vás přesvědčí **křupavý mix čerstvých listů salátu** doplněný plody moře ve formě lahodných krevet. Důkaz, že zdravá strava může být zároveň ohromujícím požitkem.

Pokud přeci jen zatloužíte po něčem sytější, zkuste **sendvič s hovězí šunkou**. Kvalitní hovězí šunka spolu s čerstvým pečivem a výtečnými omáčkami vytváří kombinaci, která vám dodá energii a potěší vaše chuťové pohárky.

Tak co ochutnáte jako první? Přijďte k nám do Café Columna a dopřejte si exkluzivní a s láskou chystané pochoutky. Harmonie chutí, vůní a barev zaručena. Těšíme se na vás!

► www.cafe.restauracecolumna.cz



Osvěžení v bistru U Čápa

Ekocentrum Čapí hnízdo

Rádi bychom vás pozvali do našeho útulného bistru U Čápa, které je součástí Ekocentra Čapí hnízdo. Po prozkoumání všech zajímavostí, které Ekocentrum nabízí, si zde můžete odpočinout a dopřát si **lahodné občerstvení**.

U nás se budete cítit jako doma díky přátelské atmosféře a nabídce poctivých jídel jako od babičky. Vedle polévek, hlavních chodů, salátů, dezertů si můžete dát rychlý párek v rohlíku nebo zmrzlinu. Na své si přijde opravdu každý, i ti nejmenší farmáři. Brzy na shledanou v bistru U Čápa!

► www.capihnizdo.cz/ekocentrum





Degustace vín

Paloma Průhonice

Tentokrát jsme z našeho vinného lístku vybrali vína z odrůdy Riesling, o němž se právem říká, že je **králem vín a vínem králů**. Ochutnáte různé styly této královské odrůdy od nejvýznamnějších vinařů z regionů Německa, Rakouska a Francie, konkrétně z oblasti Alsaska, Mosely, Wachau, Nahe nebo Rheingau. V řízené degustaci s promítáním se opět dozvíte zajímavé informace o výrobě i historii vína.

Těšit se můžete na tato vína:

- Riesling Grand Cru „Hengst“ Domaine Josmeyer 2012, Alsasko, Francie
- Riesling Smaragd „Singerriedel“ Weingut Franz Hirtzberger 2014, Wachau, Rakousko
- Riesling 2020 „Abtei 1937“ Erste Lage Weingut Kruger-Rumpf, Nahe, Německo
- Riesling Scharzhofberger Kabinett 2016 Weingut Egon Müller, Mosela, Německo
- Bernkasteler Doctor Riesling Grosses Gewächs 2014 Wwe.Dr.H.Thanisch, Mosela, Německo
- Riesling feinherb 2020 Weingut Johannishof, Rheingau, Německo

Degustaci provází somélier **Jiří Janovský**. Cena degustace, včetně drobného pohoštění, je 2 290 Kč a celková kapacita čítá 12 osob. Vzhledem k charakteru akce je nutná **závazná rezervace s předplatbou** na našich webových stránkách.

► www.palomapruhonice.cz



Soukromí pro váš tým

Restaurace Columna

V rámci restaurace Columna nabízíme gastronomické zážitky, ale také impozantní **konferenční prostory**. Pokud hledáte **moderní a elegantní prostředí pro vaše školení, mítink nebo teambuilding**, jste na správné adrese. Naše konferenční prostory jsou vybaveny nejnovější technologií a poskytují pohodlí a soukromí pro úspěšné pracovní setkání. Máme k dispozici **čtyři jednací místnosti**, ideální pro menší skupiny. Pro větší události je určený moderní **kongresový sál**. Náš tým vám ve všem vyjde vstříc a zajistí, aby akce probíhala bezchybně. Stačí se na nás obrátit s požadavky, a my se postaráme o veškeré detaily. Bude nám potěšením vytvořit pro vás individuální plán, který předčí vaše očekávání. Kontaktujte nás ještě dnes!

► www.restauracecolumna.cz

RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!



Recept
podle
Martina Myslíka
zástupce šéfkuchaře
Café Columna

HOVĚZÍ BURGER S DOMÁCÍ BULKOU

SUROVINY NA 8 BULEK:
500 g hladké mouky
32,5 g cukru krupice
9 g soli
13,5 g droždí
30 g sušeného mléka
1 vejce
41 g sádla
300 ml vody

POSTUP:

Všechny ingredience důkladně vymícháme. Vypracované těsto necháme 1 hodinu kynout pod utěrkou na teplém místě. Během hodiny těsto dvakrát přeložíme. Těsto naporcujeme na cca 110g kuličky. Kuličky necháme 10 min. odpočinout a znovu překulíme. Kuličky necháme na pečícím plechu kynout ještě 30 min. Na závěr je pomazeme vajíčkem smíchaným s vodou. Pečeme na 180 °C cca 15 min.

SUROVINY NA 4 BURGERY:

4 ks bulek na burger
80 g másla
640 g hovězího mletého masa (krk)
sůl, čerstvě mletý pepř
200 g cheddaru
240 g majonézy
80 g hrubozrnné hořčice
4 kávové lžičky medu
8 ks červené cibule
třtinový cukr
8 dcl červeného vína
4 dcl červeného vinného octa
120 g anglické slaniny
čerstvý listový salát
120 g nakládaných kyselých okurek

POSTUP NA BURGERY:

Bulku na burger rozkrojíme a opečeme na grilu nebo na pánvi s troškou másla. Mleté hovězí maso dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem a vytvarujeme ho do potřebného tvaru. Maso zatáhneme z obou stran na grilu cca minutu a půl z každé strany a poté ho vložíme do rozpálené trouby na cca 6 min. na 175 °C. Na poslední minutu pečení přidáme na maso sýr cheddar.

POSTUP

NA HOŘČIČNOU MAJONÉZU:

Do majonézy přidáme med, hrubozrnnou hořčici, sůl, čerstvě mletý pepř a vše důkladně promícháme.

POSTUP NA CIBULOVÝ KONFIT:

Červenou cibuli nakrájíme na měsíčky. Vložíme do rozpáleného rendlíku, přidáme třtinový cukr, sůl, pepř, červené víno a červený vinný ocet. Necháme redukovat, dokud se víno s octem nevyvaří. Ochucenou majonézu si rozetřeme na oba díly opečené bulky, přidáme čerstvý listový salát, na medium upečené maso se sýrem, na grilu opečenou slaninu, nakládané okurky nakrájené na tenké plátky, navrch cibulový konfit a zakončíme trochou listového salátu. Přiklopíme druhou polovinou bulky.

Přejeme dobrou chuť!



Pumpa, která vás dostane!

Pumpa Průhonice

Naše Pumpa není jen obyčejná pumpa, u nás dostanete vše, co potřebujete. Nabídka přesahuje **kvalitní jídla a tankování paliva**. Můžete se těšit na **široký výběr vín, alkoholických nápojů a míchaných drinků**, díky kterým například oslníte hosty zahradní párty. Ať už dáváte přednost vínu, tvrdému alkoholu nebo osvěžujícímu koktejlu,

u nás najdete to, co hledáte.

A nezapomněli jsme ani na ty nejmenší! V nabídce máme

výborné **zmrzlinové Mochi Motiko**

a zařadili jsme i další klasické druhy zmrzlin. Jak je vidět, Pumpa Průhonice umí potěšit každého člena rodiny a nabízí skutečně komplexní servis.

Vyzkoušejte to a uvidíte, že si tohle místo u exitu 6 dálnice D1 zamilujete.



► www.pumpapruhonice.cz

Boží babí léto

Resort Čapí hnízdo

Prodlužte si léto a vychutnejte si **září na Čapím hnízdě!** Abychom vám pobyt ještě zpříjemnili, přinášíme exkluzivní nabídku. Použijte níže uvedený kód* a získáte okamžitou **5% slevu na ubytování, která platí pro rezervace pobytů od neděle do středy**. Využijte všeho, co luxusní resort poskytuje, načerpejte energii, oddávejte se nekonečnému relaxu a nechte se unést krásou okolní přírody. K dispozici jsou vám prvotřídní wellness služby i delikatesy z našeho jídelního lístku.

* KÓD PLATÍ NA REZERVACI UBYTOVÁNÍ CELÉ ZÁŘÍ VŽDY OD NEDĚLE DO STŘEDY.

► www.capihnizdo.cz



Slevový kód
„NOVINY“

Kód použijte pro objednání prostřednictvím rezervačního formuláře.