



NÁŠ TIP:
PUMPA
Každý týden jiný
burger

COLUMNA

SAKALOVNA
PRŮHONICE

PALOMA

ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT VIEW

PUMPA

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

EDITORIAL



Lucie Klejna

manažerka hotelového provozu
a Spa & Wellness

Ráda bych vás pozvala k prozkoumání všeho, co Čapí hnízdo letos na jaře nabízí. Ať už dáváte přednost pobytu v pohodlném hotelovém pokoji, nebo útulné roubence, která je v samotném srdci Ekocentra, určitě si užijete spoustu nezapomenutelných chvil.

Unikněte každodennímu shonu a ponořte se do krás probouzející se přírody při procházkách areálem farmy, v Ekocentru se můžete těšit mimo jiné i na nové zvířecí přírůstky. Přijďte je přivítat společně se svými dětmi!

V našem Spa & Wellness vám poskytneme dokonalé útočiště pro odpočinek a načerpání nové energie. Od dubna doporučuji využít speciální nabídku masáží s jarní tematikou. Okouzlí vás například aroma masáž s vůní fialek a jarních bylinek. Využijte léčivou sílu přírody a nechte hýčkat všechny svoje smysly. Na jaře si navíc můžete dopřát nové bylinné saunové ceremoniály. Čeká vás úžasná atmosféra s příjemnou hudbou, tlumeným světlem a jemnými, čistě přírodními vůněmi.

Svou jedinečnost skrývá bylinný ceremoniál v originálním pojetí práce s rostlinami, výluhy a vykuřovadly.

Doufám, že se brzy uvidíme na Čapím hnízdě, těšíme se na vaši návštěvu!



Sladké staročeské dobroty

Pumpa Průhonice

Na Pumpě Průhonice si přijdou na své nejen milovníci výtečných hlavních pokrmů, ale také ti, kdo mají slabost pro sladké. Naši pekaři a cukráři dennodenně pracují na tom, aby vám mohli nabídnout **čerstvé a lákavé dezerty**. Nabídka zahrnuje **domácí buchty, makovky, bublaniny** a mnoho dalšího. Takže pokud vás přepadne chuť na sladké, víte, kam zamířit. Vychutnejte si naše s láskou připravované a tradiční recepty inspirované delikatesy a nechte se překvapit bohatým sortimentem pečených lahůdek.



► www.pumpapruhonice.cz



Jaro, vítej!

Restaurace Columnna

V restauraci Columnna slavíme příchod jara s radostí a nadšením. Připravili jsme pro vás speciální jarní menu, které se nese ve znamení svěžesti, čerstvosti a gastronomických inovací. **V dubnu můžete ochutnat jedinečné pokrmy, v nichž hrají hlavní roli medvědí česnek, telecí a kuřecí maso, připravené pod taktovkou šéfkuchaře Miroslava Lojdy.** Jeho kuchařské umění a vášně pro kulinářské zážitky zaručují, že každý kousek na vašem talíři bude dokonalou symfonií chutí a vůní. Prožijte s námi jarní měsíc plný gurmánských objevů. Jste srdečně zváni a slibujeme, že vaše chuťové buňky v Columnně zažijí opravdovou jarní renesanci.



► www.restauracecolumnna.cz

Výhodný
balíček
od 1. 4.
do 23. 6.
2024

Spring Break

Paloma Průhonice

Dejte sbohem jarní únavě a dopřejte svému tělu i duši potřebný odpočinek a vzpruhu!

BALÍČEK OBSAHUJE:

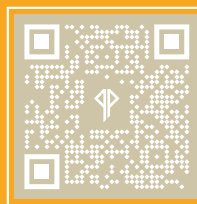
- Pětichodové degustační menu pro 2 osoby (běžná cena jednoho menu: 1990 Kč)
- Ubytování na jednu noc v pokoji kategorie Deluxe, včetně bohaté snídaně (běžná cena pokoje na jednu noc: 6500 Kč)
- Blahodárná koupel z oslího mléka s okvětními lístky, čerstvým ovocem a champagne Billecart-Salmon Brut Rosé 0,375 l (běžná cena: 1990 Kč)
- Volný vstup do Průhonického parku – památky UNESCO (běžná cena pro 2 osoby: 280 Kč)

- Návštěva wellness a fitness partnerského podniku, včetně dopravy (1 minuta od hotelu)
- Valet parking

CELKOVÁ CENA BALÍČKU
PRO 2 OSOBY: 10 990 Kč

- Balíček lze využít od 1. 4. do 23. 6. 2024
- Rezervujte přímo jako balíček přes hotelové rezervace: www.palomapruhonice.cz/hotel-rezervace
- V rezervaci zaškrtněte „Spring Break“ ve volbě pokojů na vámi zvolený den
- Ubytování v kategorii Signature suite s příplatkem 6000 Kč k ceně balíčku pro 2 osoby

► www.palomapruhonice.cz



RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!

Recept
podle
Jiřího Eberla
šéfkuchař
Sokolovna Průhonice**DOMÁCÍ RAVIOLY
PLNĚNÉ KREKETAMI,
KREKETOVÝ BISQUE**

4 porce

NÁPLŇ

100 g kořenové zeleniny
(celer, mrkev)
20 ks neloupaných krevet
(skořápky využijeme na
bisque)
1 ricotta
malý stroužek česneku
olivový olej
sůl a pepř

Oloupané krevety orestujeme s česnekem na trošce olivového oleje, osolíme a opeříme. Kořenovou zeleninu nakrájíme na malé kousky a spaříme v osolené vodě. Orestované krevety nakrájíme a přimícháme zeleninu. Necháme zchladnout a pak přidáme ricottu. Dochutíme solí a pepřem.

DOMÁCÍ TĚSTO

100 g semolinové mouky
5 žloutků
5 g soli

Z mouky, žloutků a soli vypracujeme těsto. Necháme ho 2 hodiny odležet, poté vyválíme tenký plát a vykrajujeme kolečka. Přidáme vychladlou náplň a mokkými prsty spojíme přilehlé části. Vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme cca 7 minut.

KREKETOVÝ BISQUE

1 malá šalotka
4 rajčata
100 g kořenové zeleniny
0,1 dcl olivového oleje
50 g másla
2 dcl suchého bílého vína
celý pepř
0,05 dcl koňaku
1 dcl smetany

Na másle a olivovém oleji orestujeme kořenovou zeleninu, šalotku a rajče do tmavší zlaté barvy. Přidáme skořápky z krevet a pepř. Zastříkneme bílým vínem, zalijeme vodou a necháme cca 2 hodiny svařovat. Pak přecedíme a na dochucení použijeme koňak a na zjemnění smetanu.

Přejeme dobrou chuť!



Kavárna, kterou si zamilujete

Café Columna

V Café Columna máte po celý duben příležitost využít speciální nabídku, která osvěží tělo i ducha. Mezi našimi hity najdete kupříkladu neodolatelnou **grepovou limonádu**, milovníci kávy pak určitě ocení oblíbenou kávu **Flat White**, jejíž bohaté aroma vás dokonale povzbudí a naladí. K tomu všemu nabízíme poctivou **tomatovou polévku s cizrnou**, ideální pro zahnání mírného hladu. V Café Columna máte vedle lákavého výběru sladkých i slaných lahůdek další jistotu – vždy vás obsloužíme s přátelským úsměvem a maximální ochotou. Přijďte zažít nevšední atmosféru plnou chutí a pozitivní energie!

► cafe.restauracecolumna.cz

Mani & Pedi

Sokolovna Průhonice

Hledáte po zimě dokonalou péči pro vaše ruce a nohy? Zastavte se v Sokolovně Průhonice. Používáme exkluzivní **produkty značky OPI**, které jsou zárukou kvality, dlouhé výdrže a nabízí širokou paletu barev. Naši zkušení specialisté se postarají o vaše ruce a nohy tak, aby byly nejen krásné, ale i zdravé. Nabízíme celé spektrum služeb – od **klasické manikúry a pedikúry přes aplikaci gel laku až po komplexní péči o pokožku**. Dopřejte si chvíle zasloužené relaxace a nechte se hýčkat v komfortním prostředí našeho salonu. Přesvědčíme vás, že péče o ruce a nohy může být skutečně příjemným a účinným rituálem.

► www.sokolovnapruhonic.cz

Ekocentrum ožívá!

Resort
Čapí hnízdoOtevíráme
v sobotu
6. 4. 2024

Ekocentrum po zimní pauze otevírá svoje brány! Při pohledu ven není pochyb o tom, že nám jaro klepe na dveře, a tak mu jdeme naproti nejen my, ale především naše zvířecí osazenstvo. Ve voliérách už si ptáci načechravají peří, liška chytá první sluneční paprsky do huňatého kožíšku, divočák Růženka zkouší ve svém bazénku, zda už je čas na pořádnou kupačku, a největším poslem jara je samozřejmě čáp Tonda, který se vrátil na komín 21. února a ihned se pustil do velkého úklidu hnízda, aby družka přiletěla k hotovému 😊



A jak to vypadá u našich exotů? V kapse klokaní dámy je pěkně živo – zatím nikdo neměl to štěstí spatřit nový přírůstek, asi to bude stýdlivka. Ve skupince lemurů je jako vždy o zábavu postaráno, mladí skotačí ostošest a ti starší se k nim rádi přidají. Nosálové zjistili, že venku už je nezebou nožky, a tak se prohání ve výběhu a bedlivě vyhlíží první návštěvníky, kterým s radostí ukáží pár kaskadérských kousků.



Tým Ekocentra se nám trošku obměnil a rozrostl. I letos pro vás a vaše rodiny chystáme spoustu aktivit, akcí a zábavných dnů. **Slavnostní zahájení sezony a otevření Ekocentra proběhne v sobotu 6. dubna od 10 hodin**. Zúčastněte se například některého z **tematických víkendů** nebo **dne dětí**. Svoje ratolesti k nám také můžete poslat na **letní příměstský tábor** nebo na **koňský příměstský tábor**, ale pozor, volných míst už mnoho nezbývá... Pro děti máme v Ekocentru novinku v podobě nové prolézačky a pro mlsné jazyčky pestrou nabídku občerstvení v bistro U Čápa.

Těšíme se na letošní společnou jízdu!

► www.capihnizdo.cz