



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 12 | 2024 | PROSINEC

WWW.E-FINANCE.EU

SAUNOVÉ RITUÁLY

Naše novinka ve wellness EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivovar vám umožní nevšední relaxaci v náročném zimním období. Nové rituály kombinují **přírodní esenciální oleje a bylinné směsi**, které pod vlivem horkého vzduchu uvolňují blahodárné látky.

Naši profesionální sauněři jemnými pohyby víří vzduch, což přispívá k intenzivnějšímu prohřátí organismu a detoxikaci těla. Proces je zakončen ochlazením, které podporuje cirkulaci krve a posiluje vaši obranyschopnost.



VÍCE INFORMACÍ
NAJDETE ZDE:



Kdy a kde: Saunový rituály si můžete vychutnat ve **čtvrtek 12. prosince od 18:00 do 21:00**. Během večera proběhnou **tři seance**, každou hodinu a půl jedna, přičemž každý rituál trvá přibližně **15 minut**. Tento výjimečný zážitek bude k dispozici **každé dva týdny** a jsou vedeny naším profesionálním sauněrem.



EFI

SPA HOTEL

SAUNOVÉ RITUÁLY

12/12
2024

Benefity **saunových rituálů**:

- Detoxikace těla: Intenzivní prohřátí a následné ochlazení pomáhá tělu efektivně odvádět toxiny.
- Podpora imunitního systému: Střídání horka a chladu aktivuje imunitní systém a zlepšuje prokrvení.
- Relaxace a regenerace: Saunové rituály napomáhají k hluboké relaxaci svalů, zlepšení kvality spánku a celkové psychické pohody.

Saunové rituály jsou pro návštěvníky **EFI SPA wellness zcela zdarma**. Rezervujte si své místo a vyzkoušejte unikátní wellness zážitek, který vám přinese uvolnění a obnovu energie.

Rezervace je možná na **našem webu** nebo telefonicky na čísle **+420 515 557 557**.

EFI SPA Hotel****
Superior & Pivovar
náměstí 28. října 1903/23
602 00 Brno

recepce@efispahotel.cz
tel.: 515 557 500
www.efispa.cz



EFI PIVOVAR MÁ VÁNOČNÍ SPECIÁLY JIŽ PŘIPRAVENY

Již na první adventní neděli jsou samozřejmě připraveny **naše tradiční vánoční speciály z EFI Pivovaru**. Pokud můžeme doporučit, za vyzkoušení rozhodně stojí **EFI X-MAS BEAER!** Aromatické pivo vyrobené za použití devíti druhů sladu, laktózy a ovesných vloček pro hedvábnou sladkost se stává tento Milk Stout opravdovým klenotem mezi našimi pivy. Díky skořici a vanilce bude skvělým vánočním společníkem.

Opravdovým milovníkům hořkého piva nesmí uniknout **EFI CASCADIAN DARK ALE**. Pivo typické pro své intenzivní chmelové aroma. Tato tmavá varianta celosvětově oblíbeného stylu American IPA ve spojení s praženými a čokoládovými slady spolu s aromatickými chmely Cascade a Citra nabízí opravdu mimořádný chuťový zážitek. Neváhejte se zastavit do kteréhokoliv z našich EFI hostinců a ochutnejte pravé pivní kouzlo Vánoc.



VÁNOČNÍ MENU V EFI HOSTINCI OSMEC

Vánoční svátky jsou časem oslav, pohody a dobrého jídla. Pokud hledáte jedinečnou příležitost jak si **užít letošní svátky s rodinou**, přáteli či blízkou osobou, **vánoční menu v EFI Hostinci Osmec** je skvělou volbou. Pokud si chcete **užít opravdovou pohodu a klid**, aniž byste se museli starat o špinavé nádoby, využijte naši nabídku v podobě sváteční hostiny, o kterou se postarají profesionální kuchaři z **EFI Hostince Osmec**. Přijďte si vychutnat výjimečné vánoční menu a nechte se hýčkat bez starostí.

Těšit se můžete na:

- Roastbeefovou rolku s marinovanou zeleninou a křenovou espumou
- Krémovou kapří polévku s máslovými krutony
- Smažený filet z Pohořelického kapra s vánočním bramborovým salátem
- Smažený telecí řízek s vánočním bramborovým salátem
- Rizoto á la Houbový kuba
- Dort z hořké čokolády s pomerančovým glazé a perníkovou zmrzlinou

Vychutnejte si jen to co máte rádi, nebo přijďte na naše již připravené 4 chodové menu, ke kterému dostanete i přípitek.

Rezervujte si svůj stůl pro vánočního menu nyní telefonicky na **515 557 515** nebo mailem na **info@efihostinec.cz**.

STĚDROVEČERNÍ VEČEŘE BEZ STAROSTÍ U VÁS DOMA

Pokud **však chcete trávit čas s rodinou u stromečku**, můžete **si sváteční menu objednat s sebou**, vyzvednout **ho a doma jen dochystat**. Možnost **vyzvednutí vánočního menu s sebou** je pouze **23.12.2024 a rezervace je možná do 20.12.2024**.

V nabídce vánočního menu s sebou se nachází:

- Krémová kapří polévka 115 Kč
- Obalovaný filet z Pohořelického kapra, vánoční bramborový salát 325 Kč
- Obalovaný telecí řízek, vánoční bramborový salát 325 Kč

Vánoční svátky jsou časem oslav, pohody a **svátečního jídla**.

EFI Hostinec Osmec nabízí jedinečnou vánoční příležitost, jak maximalizovat zážitky z kouzelné atmosféry tím, že celou slabnostní tabuly připraví za vás v nejvyšší kvalitě.

Užijte si **Vánoce bez starostí** a nadělte svým blízkým spoustu krásných vzpomínek a zážitků.

Objednávejte vánočního menu již nyní telefonicky na **515 557 515** nebo mailem na **info@efihostinec.cz**.

Více informací
a rezervační
formulář najdete na
našem webu zde:



Ilustrační foto

POVÁNOČNÍ MENU 25.-26.12.2024 V EFI HOSTINCI OSMEC

Jedinečná příležitost jak potkat své známé, přátele či rodinu u vynikajícího jídla s příjemnou atmosférou v luxusním prostředí nabízí **Povánoční menu 25.-26.12. v EFI Hostinci Osmece**. Touto speciální nabídkou potěšíte ty, na kterých vám opravdu záleží. Upozorňujeme, že v dané **dny nebude k dispozici klasický á la carte**.

Povánoční menu obsahuje následující pokrmy:

Paštiku z kachních jater s portským vínem a cibulovou marmeládou
Roastbeefová rolku s marinovanou zeleninou a křenovou espumou
Hovězí vývar s masem, nudlemi, zeleninou a játrovými knedlíčky
Pečenou sváteční kachnu, červené zelí se švestkami a kysané Tuřanské zelí se slaninou, variací domácích knedlíků a bramborovou lokši
Svíčkovou na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem a brusinkami
Štěpánskou hovězí pečení s jasmínovou rýží
Smažený telecí řízek s vánočním bramborovým salátem
Rizoto á la Houbový kuba
Dukátové buchtíčky se šodó
Dort z hořké čokolády s pomerančovým glazé a perníkovou zmrzlinou

Více informací
a rezervační
formulář najdete na
našem webu zde:



Pozvěte své blízké přátele i po Vánocích a dopřejte si prvotřídní gastronomii bez starostí v pohodlí EFI Hostince Osmece. Rezervujte stůl pomocí formuláře níže či telefonicky na **515 557 515** nebo mailem na **info@efihostinec.cz**.



SILVESTR V EFI HOSTINCI OSMEC

Silvestr v centru Brna v **EFI Hostinci Osmece** - to je zážitek, který si nesmíte nechat ujít! Přijďte si užít rautovou večeři na počest **nového roku 2025** k nám a zažijte **nejluxusnější večer plný elegance, skvělého jídla a nezapomenutelné kouzelné atmosféry**.

Připravili jsme pro vás **bohatý raut s welcome drinkem**, který vás naladí na slavnostní večer. Užijte si večer **plný klidné přátelské atmosféry** v srdci Brna. Restaurace však **zavírá v 22:00**. Děkujeme za pochopení.

Voucher si můžete zakoupit předem přes **eFiShop** nebo přímo v restauraci EFI Hostinec Osmece formou zálohy (hotově či kartou). Nechte se hýčkat a vstupte do nového roku stylově v EFI Hostinci Osmece.

Těšíme se na vás!

Nezapomeňte nás sledovat i na sociálních sítích, kde se vše dozvíte dřív než ostatní.



**VÍCE INFORMACÍ ZÍSKÁTE TELEFONICKY
NA 515 557 515 NEBO EMAILEM NA
INFO@EFIHOSTINEC.CZ.**

SILVESTR NA ZÁMKU RAČICE

Oslavte příchod **nového roku 2025** v jedinečném prostředí **Zámku Račice**! Skvělé jídlo, rodinná atmosféra podtrhnuta krásnými prostory zrekonstruované části zámecké konírny, kde najdete restauraci s řemeslnými pivy a limonádami na čepu.

Vezměte s sebou rodinu, kamarády nebo známé a prožijte poslední den v roce na netradičním místě, jakým bezesporu Zámek Račice je.

V restauraci Konírna nabídneme **večerní rautové občerstvení** plné skvělých dobrot z naší kuchyně EFI Hostince. Přijďte během dne za námi na zámek na horké nápoje. Pro všechny příchozí **welcome drink na přivítání**, stylová silvestrovská výzdoba, **DJ, silvestrovský program** (soutěže a tombola), **půlnoční přípitek** na terase restaurace a **miniohňostroj**. Vstupné na večerní program je **200 Kč/osobu**. Vstupné rautového občerstvení je **250 Kč/osobu**.

Celodenní program pro návštěvníky silvestra 2024 najdete na našem webu -> www.zamekracice.cz/silvestr nebo po naskenování **QR kódu**



info@zamekracice.cz
tel.: 515 555 549
www.zamekracice.cz



VÁNOČNÍ DÁRKY - VOUCHERY

Nejlepším dárkem je bezpochyby zážitek, který zůstane v paměti navždy. Darujte svým blízkým čas plný pohody, klidu a nových zážitků. Naše vouchery jsou navrženy tak, aby splnily všechna vaše očekávání a přinesly radost do každé rodiny. Ať už hledáte relaxaci, **gastronomické zážitky** nebo dobrodružství, s našimi vouchery rozhodně neuděláte chybu.

Exkurze do EFI Pivovaru

Žádný tatínek či dědeček neodolá voucheru na **exkurzi do EFI Pivovaru**, kde se dozví vše o vaření piva. Cesta od zrnka sladu až po sklenici plnou tohoto božského nápoje je nezapomenutelným zážitkem. Během exkurze samozřejmě ochutnáte skvělá piva přímo v pivovaru.



Wellness vouchery

Dopřejte svým blízkým zasloužený relax v nádherném wellness v Podzámčí Zámku Račice nedaleko Brna s finskou saunou, krásně útulnou odpočívárnou či tajemnou ochlazovnou nebo vyhříváním venkovním bazénem. Můžete zajít i do **wellness v EFI SPA Hotelu**** Superior v centru Brna**. Nabízí parní a finskou saunu, vířivku a unikátní třípodlažní odpočívárnu ve věžičce budovy. Oba vouchery jsou **ideálním dárkem** pro každého, kdo si **potřebuje odpočinout a načerpat síly do nového roku**.



Pobytový voucher na Zámek Račice se snídaní

Prožijte nezapomenutelný **wellness pobyt na Zámku Račice pro dvě osoby**. **Užijte si pobyt** se snídaní, neomezeným vstupem do wellness, romantickou snídaní formou piknikového koše přímo na pokoj a welcome drink. Přijedte si odpočinout do malebného prostředí mezi Drahanskou vrchovinou a Moravským krasem a užijte si chvíle radosti a dokonalého prožitku.



Pobytový voucher na Zámek Račice se polopenzí

Zažijte **kouzlo wellness pobytu na Zámku Račice** s polopenzí pro dvě osoby. Tento voucher zahrnuje neomezený vstup do wellness, romantickou snídaní formou piknikového koše přímo na pokoj, večeri výběrem z à la carte a welcome drink.



Hodnotový voucher - Zámek Račice

Darujte svým blízkým nezapomenutelný zážitek **na Zámku Račice**. Hodnotový voucher můžete využít na veškeré zámecké služby a užít si tak komfortní ubytování v historickém prostředí zámku, vynikající gastronomii EFI Hostince Konírna či našich wellness služeb.



Hodnotový voucher - EFI Hostinec Osmec

Překvapit své blízké můžete hodnotovým voucherem na **hotelové služby v EFI SPA Hotelu**** Superior** v centru Brna. Tento voucher lze využít na **luxusní ubytování v moderním hotelu**. Jde o perfektní dárek pro každého, kdo si zaslouží ten nejvyšší standard a luxus.



Hodnotový voucher - EFI SPA Hotel**** Superior & Pivovar

Udělejte radost svým blízkým a přijďte si společně užít vše, co **EFI Hostinec Osmec** nabízí. V rámci voucher v hodnotě **1 000 Kč** **ochutnáte** pokrmy z naší **české kuchyně** oceněné **certifikátem CzechSpecials**. I ti nejnáročnější si jistě vyberou ze široké nabídky polévek, hlavních chodů, salátů, dezertů a dalších specialit společně s řemeslnými pivy z EFI Pivovaru.



VÍCE INFORMACÍ NAJDETE NA WEBU: WWW.EFISHOP.CZ NEBO NA TELEFONU: 515 555 565

AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ DLUHOPISY E-FINANCE

CHCETE SVÝM BLÍZKÝM DÁT OPRAVDU HODNOTNÝ DÁREK? DLUHOPISY POD STROMEČEK JSOU TÍM PRAVÝM

Přemýšlíte o opravdu hodnotném dárku pro vaše blízké? Koncern **e-Finance, a.s.** vám **pomůže vyřešit tuto milou starost**. Na rozdíl od jiných investičních nástrojů, například od akcií, jsou dluhopisy méně rizikové a poskytují fixní výnos. Naše dluhopisy pod vašim vánočním stromečkem představují aktivum, ze kterého se bude obdarovaný těšit **delší dobu**. Je jen na vás, **jaký výnos** a dobu **držení dluhopisu** zvolíte. S dluhopisy e-Finance pomůžete ochránit finance vašich blízkých před znehodnocením inflací. Pokud si výběrem nejste jistí, obraťte se na naše specialisty, kteří vám vše vysvětlí.

Dluhopisy jsou skvělým dárkem pro všechny věkové skupiny. Pro mladé lidi představují způsob jak začít budovat své finanční portfolio a učit se o investování. Starší generace ocení zejména bezpečný způsob, jak zhodnotit úspory. Zajištěné dluhopisy e-Finance mohou být tedy **skvělým vánočním dárkem pro všechny**.

MIMORÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **8%**
roční výnos

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

JEDNOLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 %
- úrok je vyplácen každý rok

MIMORÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **8%**
roční výnos
8 % první rok, 7 % druhý rok

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

DVOULETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM AŽ 8 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 % za první výnosové období
- roční úrok 7 % za druhé výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

MIMORÁDNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST

až **9%**
roční výnos
9 % první rok, 8 % druhý rok, 7 % třetí rok

Zajištěné dluhopisy akciemi
hotelové skupiny EFI Hotels & Properties, a.s.

TŘÍLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 9 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 9 % za první výnosové období
- roční úrok 8 % za druhé výnosové období
- roční úrok 7 % za třetí výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

roční výnos:
INFLACE + 1 %

ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok

VÍCE INFORMACÍ NAJDETE NA NAŠEM WEBU - WWW.E-FINANCE.EU/DLUHOPISY

Všechny dluhopisy je možno předčasně splatit na konci výnosového období

Veškeré informace o námi nabízených dluhopisech na tel **515 555 555** nebo emailem info@e-finance.eu



Zajistíme prodej vaší nemovitosti

e-Finance
Reality

E-FINANCE REALITY, VÁŠ SPOLEHLIVÝ PARTNER V OBLASTI NEMOVITOSTÍ

e-Finance Reality, realitní kancelář specializující se na **prodej a pronájem** nemovitostí s cílem poskytnout našim klientům kompletní servis a optimální řešení pro jejich potřeby.

S dlouholetými zkušenostmi a **odborným přístupem** se věnujeme **efektivnímu zprostředkování** obchodů, ať už jde o prodej či pronájem. Naše služby nekončí pouze uzavřením obchodu.

e-Finance Reality poskytuje také **veškerý potřebný servis včetně právního poradenství**, abyste mohli s klidem a důvěrou investovat do své budoucnosti či optimalizovat své nemovitostní portfolio. Naše poslání je pomoci vám dosáhnout vašich nemovitostních cílů.

Vstupte do světa e-Finance Reality a objevte bezpečnou cestu k úspěšnému řešení vašich nemovitostních potřeb.



bytové domy Břeclav - již brzy

Brno - jižní Morava - Vysočina
zajistím prodej Vaší nemovitosti

Ivo Škaroupka
skaroupka@e-finance.eu
+420 602 523 215

TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRODEJI:

Bílovice nad Svitavou - novostavba se 3 byty
Jeseníky, Horní Lipová - horské apartmány
Tučapy - stavební pozemek



TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRONÁJMU:

Brno, centrum - byty v komplexu eFi Palace Hotel***
Jihlava - obchodní prostory v EFI Obchodní galerii
Bílovice nad Svitavou - byty v novostavbě

www.e-finance-reality.cz



AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ INVEST. NEMOVITOSTI K PRODEJI A PRONÁJMU

**Novostavba se 3 byty,
Bílovice n. Svitavou**

PRODEJ



ROZLOHA: byty (2+1, 3+1, 3+1) o rozlohách - 66,46 m², 89,46 m², 86,94 m²; dále sklepy, parkovací místa a zahrada 748 m²

ČISTÝ VÝNOS: 759 516 Kč ročně při plné obsazenosti všech tří bytových jednotek

CENA: 24 150 000 Kč

**Stavební pozemek
v Tučapech**

PRODEJ



ROZLOHA: 875 m² v obci Tučapy, okr. Vyškov (vhodný k výstavbě moderního rodinného domu 4+kk s garáží)

CENA: 4 000 000 Kč (včetně projektové dokumentace)

**Obchodní jednotky k pronájmu v eFi
Obchodní galerii Jihlava**

PRONÁJEM



ROZLOHA: v přízemí se nachází osm obchodních jednotek s výměrou od 24 m² do 70 m².

CENA: od 10 971 Kč/měsíc včetně záloh na energie a služby. Kontakt pro zájemce:

Ivo Mezlík, tel.: 606 343 237, email: mezlik@e-finance.eu

**Šest investičních apartmánů
v Jeseníkách - Horní Lipové**

PRODEJ



DISPOZICE: 1+kk - 2+kk - pět plně vybavených apartmánů

ČISTÝ VÝNOS: až 161 800 Kč (Smluvně zajištěna výše ročního nájmu z jednoho apartmánu)

CENA: od 3 500 000 Kč (dle typu bytu)



Výše čistého ročního nájmu je smluvně zajištěna.

Novostavba z léta 2018 se nabízí k prodeji včetně zařízení a parkovacího místa.

**JEDINEČNÁ
INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST**

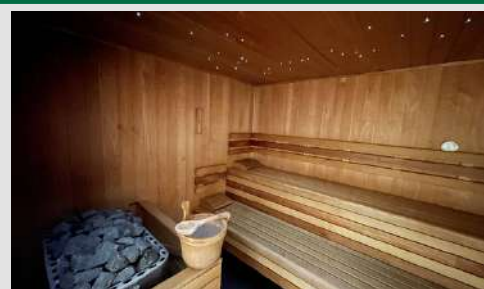


**Nabídka dlouhodobého ubytování
v centru Brna v eFi Palace Hotelu*****

PRONÁJEM



Možnost využití eFi Wellness & Fitness či hotelové restaurace pro stravování



DISPOZICE: 88 bytových jednotek o velikosti 1+kk až 4+kk (ideální pro pracovní či studijní pobyty)

CENA: od 16 088 Kč měsíčně více informací na www.efipalace.cz

OTEVÍRACÍ DOBY NAŠICH EFI HOSTINCŮ O SVÁTCÍCH

Zde najdete přehled veškerých našich EFI Hostinců a po naskenování QR kódu se vám zobrazí jejich provozní doba v době vánočních svátků a silvestru.



EFI Hostinec Osmec
nám. 28. října
602 00 Brno-střed

vánoční otevřací
dobu najdete zde



EFI Hostinec Tkalcovna
Bratislavská 52
602 00 Brno-střed

vánoční otevřací
dobu najdete zde



EFI Hostinec Zelňák
Zelný trh 4
602 00 Brno-střed

vánoční otevřací
dobu najdete zde



EFI Hostinec Konírna
Račice 1
683 03 Račice-Pístovice

vánoční otevřací
dobu najdete zde



RECEPT NA DOMÁCÍ EFI VAJEČNÁK

Pokud si chcete užít pohodu a nádech Vánoc, máme pro vás skvělou zprávu. Podařilo se nám získat od šéfkuchaře Mgr. Jan Malinka jeho tajný recept na **EFI Vaječňák** a vy si jej tak můžete **připravit klidně z pohodlí domova**. EFI Vaječňák znáte jako **domácí vaječný koňak**, který je jemný, smetanový a provoněný vanilkovým luskem.

Vaječný koňak je skvělý nápoj na zahřátí, z příjemnějších dlouhých zimních večerů nebo jako vhodný dárek pro vaše blízké.

POSTUP

1. Do hrnce vlijte kondenzované, normální mléko a smetanu. Vanilkový lusk podélně rozřízněte a dřevě vyškrábněte do mléka. Přidejte do něj celý lusk i cukr a za občasných míchání zahřívejte, až se cukr rozpustí. Vyjměte vanilkový lusk, opláchněte ho a nechte osušit. Můžete ho použít na ovonění cukru v dóze.

2. Do hrnce vlijte 2 cm vody, zahřívejte ji k varu, postavte na něj kovovou mísu tak, aby se dnem nedotýkala hladiny. Ztlumte teplotu na minimální stupeň. Do mísy vyklepněte žloutky a šlehejte je do husté pěny. Jakmile začnou být teplé, vlijte do nich teplou mléčnou směs a míchejte, dokud nezhoustne do žádoucí konzistence. Nechte mírně zchladnout a podle chuti přilijte rum.

3. Hotový vaječný koňak rozlijte do lahví, zavičkejte a nechte zchladnout.

INGREDIENCE

- 4 žloutky
- 25 g cukru krupice
- 250 ml mléka
- 250 ml smetany ke šlehání (min 30%)
- 1 plechovka kondenzovaného sladkého mléka
- 1 vanilkový lusk (nebo vyzkoušejte tonka bob)
- 300 ml kvalitního rumu (nedoporučujeme tuzemák)



VIDEO NÁVOD
NAJDETE ZDE:

