



EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 03 | 2025 | BŘEZEN

WWW.E-FINANCE.EU

FESTIVAL SVÍČKOVÉ - UČÁSTNIT SE BUDE I EFI HOSTINEC OSMEC

Svíčkovou na smetaně známe jako pokrm, který se skládá z hovězího masa, **svíčkové**, které je marinováno a poté peče nebo dušeno s kořenovou zeleninou, jako je mrkev, celer a petržel. Její klíčovou součástí tvoří omáčka, která se připravuje z výpeku, smetany, zeleniny a dochutí se citronovou šťávou, cukrem a hořčicí.

Historie svičkové omáčky sahá až do středověku. Existuje několik teorií o původu názvu "svíčková". Jedna z nich tvrdí, že název pochází z cechovních hostin, kde řezničí mistři připravovali slavnostní večeře pro tovaryše, a na stolech nechyběly svičky. Další teorie spojuje název s tvarem masa, které připomíná svičku. Existuje i názor o vztahu k hovězímu loji, který se používal k výrobě sviček.

V novodobých dějinách se tento pokrm poprvé objevil v roce 1826 v kuchařce Magdaleny Dobromily Rettigové. Jednalo se o hovězí pečení, nikoliv o omáčku, kterou známe dnes. Už tehdy se ale maso špikovalo slaninou a dochucovalo bobkovým listem. I když je svičková tradičním pokrmem, existují moderní variace, které přináší nové chutě a techniky. Někteří kuchaři například přidávají do omáčky bílé víno nebo používají různé druhy masa.

Svíčková na smetaně je více než jen jídlo, stala se součástí české kultury a tradice. Ať už ji připravujete podle tradičního receptu nebo zkusíte moderní variace, vždy přináší kousek domova a pohody na váš stůl. A pokud chcete zažít kus pohody u nás v Brně, tak nzapomenejte, že **5. dubna 2025 se náš šéfkuchař EFI Hostince Osmeč se svým týmem zúčastní festivalu svičkové v Brně na velkém nádvoří hradu Špilberk od 12:00 do 22:00 hodin.**

Přijďte a společně si užijeme historicky první festival královny omáček – svičkové. Těšíme se na vás!

Prvotřídní svičkovou nebo i další tradiční jídla můžete vyzkoušet i v našem EFI Hostinci Osmeč, který sídlí na náměstí 28. října 23. Vzít s sebou můžete i přátele a vyzkoušejte společně **PRAVOU ČESKOU HOSTINU**, kterou si zamilujete. Jedinečnou českou kuchyni připravenou podle tradičních receptur.

Pečená kachna, husa, živáňská pečeně na jehle a další české speciality vám zaručí nezapomenutelný gastronomický zážitek. Domácí knedlíky a řemeslné pivo dotáhnou vaše chuťové pohárky k dokonalosti.



FESTIVAL SVÍČKOVÉ
KRÁLOVNA OMÁČEK MÍŘÍ NA HRAD!
SOBOTA 5. 4. 2025
Velké nádvoří hradu **Špilberk, Brno**

Restaurace
z Brna
i okolí



program

Ilona Csáková
Ukulele Troublemakers
Jaro Dolník
Strideo
Borkova show
DJ Folteen

v porotě o nejlepší svičkovou

Ilona Csáková, Aleš Zbořil, Borek Kapitančík, Libor Kovačka, Ondřej Blahů a další

Vstupné 150,- v předprodeji / 250,- na místě
Platby možné kartou!

EFI Hostinec Osmeč

náměstí 28. října 1903/23
602 00 Brno



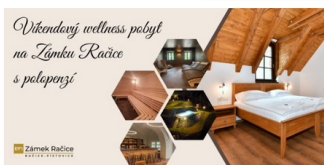
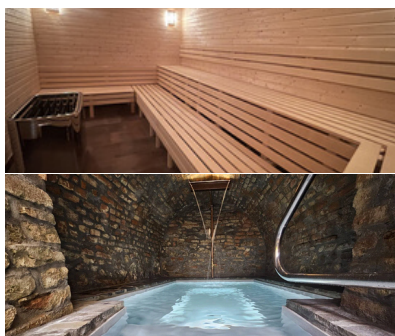
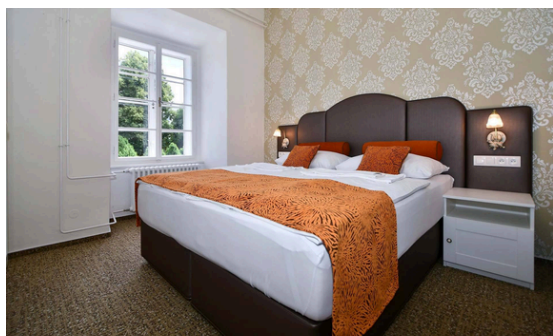
info@efihostinec.cz
tel.: 515 557 515
www.efihostinec.cz

MDŽ - MEZINÁRODNÍ DEN ŽEN A JAK JEJ SPRÁVNĚ OSLAVIT ?

Mezinárodní den žen (MDŽ) se slaví každoročně **8. března**. Tento významný den je věnován oslavě žen a jejich přínosu společnosti. Historie MDŽ sahá až do počátku 20. století, kdy se ženy v New Yorku postavily za svá práva a lepší pracovní podmínky. Od té doby se svátek rozšířil po celém světě a stal se symbolem boje za rovnoprávnost a spravedlnost.

Pokud chcete udělat opravdovou radost své **mamince, babičce, sestře, přítelkyni či jakékoliv drahé ženě**, která pro vás něco v životě znamená, darujte voucheru na pobyt v **EFI SPA Hotelu** nebo **víkendový pobyt na Zámku Račice**. Dárky jsou ideální pro tuto příležitost a umožní vaší drahé ženě cítit se jako opravdová královna.

Zámek Račice je ideálním místem pro **víkendový pobyt plný romantiky**. Tento renesanční zámek nabízí stylové a luxusní ubytování v Předzámčí a Podzámčí, kde najdete komfortní pokoje a prostorné apartmány s terasou. Součástí areálu je **také luxusní wellness s finskou saunou, odpočívárnou a vyhříváním venkovním bazénem**. Zámek Račice obklopuje krásná příroda, která nabízí nespočet možností pro relaxaci a regeneraci.

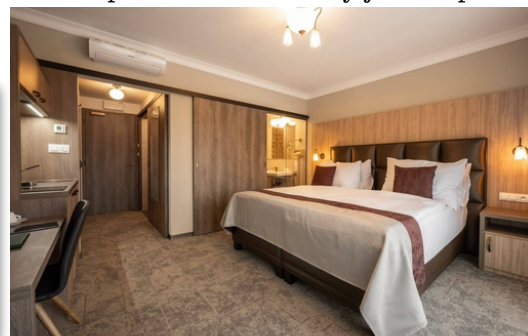


Zámek Račice
Račice 1, 683 05
Račice-Pístovice

EFI SPA Hotel v Brně nabízí jedinečné ubytování v krásně zrekonstruované historické budově. Hotel se nachází v těsné blízkosti centra města a poskytuje **luxusní wellness služby**, které zahrnují **prostornou finskou saunu, parní saunu s tříprvkovou mozaikou a vířivku pro šest osob**. Hosté mohou také využít **hyperbarickou komoru**, která pomáhá **posílit imunitní systém, snížit stres a omladit pleť**. Hotel disponuje stylově zařízenými pokoji a apartmány, které nabízejí maximální komfort a moderní vybavení. Součástí hotelu je také restaurace EFI Hostinec, kde si můžete vychutnat tradiční české pokrmy a piva vařená přímo v hotelovém pivovaru. Pro hosty je k dispozici zabezpečené parkování a dobíjecí stanice pro elektromobily.



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



Aby byl váš dárek ještě výjimečnější, můžete voucher obdržet v krásném balení – **obálce s pečeti**. Elegantní balení dodá vašemu dárku osobitý šmrnc a udělá z něj nezapomenutelný zážitek.

Darujte své drahé ženě nezapomenutelný zážitek a umožněte jí prožít chvíle **plné luxusu a relaxace**. Voucher na pobyt v EFI SPA Hotelu nebo víkendový pobyt na Zámku Račice je ideálním dárkem pro tuto příležitost a zaručeně udělá radost každé ženě.

EFI HOSTINEC OSMEC - NABÍDNE TRADIČNÍ ZABÍJAČKOVÉ SPECIALITY



Přijďte a vychutnejte si tradiční **zabíjačkové speciality** bez práce a dřiny. V EFI Hostinci Osmec vás čeká nevšední gurmánský zážitek plný chutí a vůní. Těšit se můžete na zabíjačkovou polévku, škvarky, jelita či jitrnice. Pro více informací nás sledujte.

6.-9.3.2025



JARO V EFI PIVOVARU - DEN SVATÉHO PATRIKA & IRISH STOUT

EFI Pivovar se na jaro připravuje s pestrými nabídkami pivních specialit, které potěší všechny milovníky kvalitního piva. Aktuálně je nachystána **American IPA**, která se vyznačuje výraznou hořkostí a bohatým chmelovým aroma s tóny citrusů a tropického ovoce. Na Den svatého Patrika, **který se slaví 17. března**, připraví EFI Pivovar **Irish Stout**. Tento svátek má hluboké kořeny v irské historii a tradicích. Svatý Patrik, patron Irska, byl misionářem, který v 5. století přinesl křesťanství do Irska. Podle legendy vyhnal ze země všechny hady, což je metafora pro odstranění pohanství. Svatý Patrik je také známý tím, že používal trojlístek jako symbol Svaté Trojice, což se stalo jedním z hlavních symbolů tohoto svátku. Dnes se svatý Patrik slaví nejen v Irsku, ale i po celém světě, včetně České republiky. Lidé nosí zelené oblečení, účastní se průvodů a užívají si irskou hudbu a tanec. V hospodách a barech se podávají tradiční irské pokrmy a tmavé druhy piva. EFI Pivovar se rozhodl připojit k těmto oslavám a nabídnout svým zákazníkům autentický zážitek se svým vlastním **Irish Stoutem**, který bude k dispozici právě na tento významný den v síti EFI Hostinců.

Kromě těchto dvou pivních specialit se EFI Pivovar chystá i další vynikající piva, jako je **New Zealand a Tmavá 11°**. **New Zealand** představuje pivo inspirované novozélandskými chmelými, které přináší unikátní chuťové profily s tóny tropického ovoce a citrusů. **Tmavá 11°** patří k tradičním českým tmavým pivům s bohatou chutí a jemnou hořkostí, které si získají srdce každého pivaře. Na jarní novinky budou navazovat letní speciály, které přinesou osvěžení a nové chuťové zážitky pro všechny milovníky piva. Přijďte ochutnat a oslavit s námi jaro s těmito skvělými pivními novinkami!



NOVINKA: EFI BRNĚNSKÝ LEŽÁK

EFI Pivovar s hrdostí oznamuje přípravu novinky – historicky prvního **Brněnského ležáku**. Toto tradiční české pivo s **EPM 11,3°** se vyznačuje **střední plností** a **jemnou hořkostí**. Je vyrobeno s ohledem na původní receptury a řemeslnou pivovarnickou poctivostí, což zaručuje autentický zážitek pro všechny milovníky kvalitního piva. Brněnský ležák je inspirován bohatou kulturou města Brna. Respektujeme dlouhou tradici českých pivních ležáků a využíváme pouze pečlivě vybrané suroviny, které dodávají pivu jeho jedinečný charakter. Harmonické propojení jemného sladového základu s vyváženou chmelovou hořkostí vytváří svěží a příjemné pivo. Jemné květinové aroma českých chmelů dodává pivu nezaměnitelnou vůni a chuť.

V EFI Pivovaru intenzivně pracujeme na tom, aby Brněnský ležák splňoval ty nejvyšší standardy a přinesl vám pravý kousek Brna v každém doušku. Těšíme se, až vám budeme moci představit tuto novinku na čepu a věříme, že si ji zamilujete stejně jako my.

Ochutnejte pravý kousek Brna v každém doušku!



EXKURZE DO EFI PIVOVARU - NAKOUKNĚTE POD POKLIČKU VÝROBY PIVA

S radostí vás zveme na exkurzi do našeho řemeslného EFI Pivovaru, který je součástí EFI SPA Hotelu**** Superior v Brně na nám. 28. října 23. Naši sládky vás **provedou poutavě celým výrobním procesem a věřte**, že se rozhodně nudit nebudete! Na konci Vás čeká **ochutnávka našich skvělých piv**.

Exkurze probíhají každý všední den ve dvou časových intervalech: 16:00-17:00 a 17:30 – 18:30, ale možná je i změna času dle dohody.

Cena exkurze, která trvá **1 hodinu, je 350 Kč / os.**

Rezervaci vytvoříte vyplněním rezervačního formuláře na webu po naskenování QR kódu. V případě dotazů volejte na tel. č. **702 188 138**.

Dárkový voucher můžete objednat taktéž přes náš web.

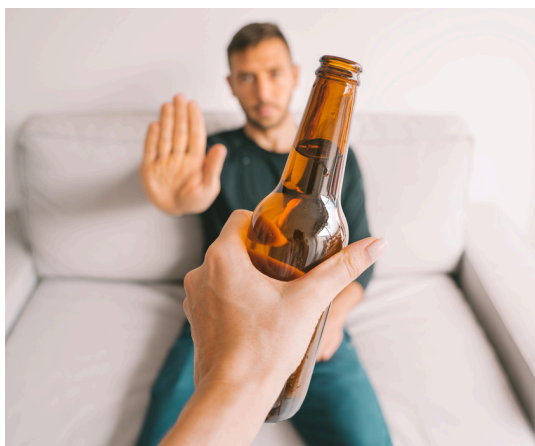
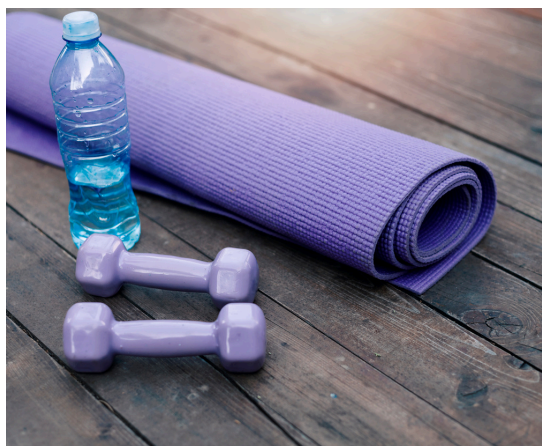
Více po naskenování QR kódu -->



JARNÍ DETOX, DESATERO PRO ZDRAVÝ ZAČÁTEK

S příchodem jara je ideální čas na očistu těla a mysli. Jarní detox může pomoci obnovit energii, zlepšit trávení a posílit imunitní systém. Zde je deset tipů, jak na to:

1. **Hydratace:** Pijte dostatek vody, ideálně 2-3 litry denně. Voda pomáhá vyplavovat toxiny z těla a udržuje pokožku hydratovanou.
2. **Zelené smoothie:** Začněte den zeleným nápojem plným vitamínů a minerálů. Použijte špenát, okurku, jablko a citron.
3. **Omezte cukr:** Vyhněte se rafinovanému cukrům a sladkostem. Nahradejte je přírodními sladidly, jako je med nebo javorový sirup, ale i tak všeho s mírou.
4. **Zelený čaj:** Pijte zelený čaj, který je bohatý na antioxidanty a podporuje metabolismus.
5. **Čerstvé ovoce a zelenina:** Zahrňte do svého jídelníčku co nejvíce čerstvého ovoce a zeleniny. Jsou plny vlákniny, živin a vitamínů.
6. **Omezte alkohol:** Snižte konzumaci alkoholu, který zatěžuje játra a zpomaluje detoxikační procesy.
7. **Probiotika:** Zařaďte do stravy probiotika, která podporují zdravou střevní mikroflóru. Můžete je najít v jogurtech nebo fermentovaných potravinách či doplňcích stravy.
8. **Dostatek spánku:** Kvalitní spánek je klíčový pro regeneraci těla. Snažte se spát alespoň 7-8 hodin denně.
9. **Relaxace:** Najděte si čas na relaxaci a snižte stres. Meditace, jóga nebo procházky v přírodě mohou být velmi prospěšné.
10. **Pravidelné cvičení:** Zařaďte do svého denního režimu pravidelné cvičení. Ať už jde o běh, jógu nebo posilování, pohyb pomáhá tělu zbavit se toxinů a zlepšuje celkovou kondici.



EFI GYM - IDEÁLNÍ ZAČÁTEK CVIČENÍ V CENTRU BRNA

Pokud hledáte místo, kde můžete začít s **pravidelným cvičením** a zároveň si **užít klid a soukromí**, **EFi Gym v centru Brna** je pro vás tou správnou volbou. Moderní fitness centrum nabízí vše, co potřebujete pro **efektivní trénink a relaxaci**.

EFi Gym představuje **komorní posilovnu**, kde nepotkáte **davy lidí**, což vám umožní soustředit se na váš trénink bez rušení. Fitness centrum je plně **vybaveno moderními stroji**, multifunkčními posilovacími zařízeními, činkami, Cross Workout klecí a kardiio zónou. Všechny stroje jsou navrženy tak, aby vyhovovaly jak **začátečnickům**, tak **pokročilým sportovcům**.

Velkou výhodou EFi Gymu je také **bezplatné parkování** přímo před vstupem do hotelového komplexu, což zajišťuje pohodlný přístup pro všechny návštěvníky.

Po náročném tréninku můžete využít eFi Wellness, které nabízí širokou škálu relaxačních možností. K dispozici je **finská sauna**, **parní sauna s eukalyptovou aromaterapií**, relaxační místnost s ergonomickými lehátky a ochlazovací venkovní bazén. V letních měsících, které se již blíží, můžete také využít tento venkovní bazén a eFi SunBar pro maximální pohodlí a regeneraci či příjemné setkání s přáteli.

Více informací na webu: www.efigym.cz



eFi Gym



AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ DLUHOPISY E-FINANCE

Dluhopisy koncernu e-Finance jsou investiční papíry určené občanům České republiky. Základní prospekt dluhopisového programu je každý rok schvalován Českou národní bankou.

Koncern e-Finance, a.s. je realitní investiční skupinou investující více než 20 let do nemovitostí, jako jsou obchodní a administrativní budovy, hotely a rezidenční nemovitosti v atraktivních lokalitách České republiky.

Portfolio dokončených a pronajímaných nemovitostí skupiny e-Finance, a.s. již přesahuje hodnotu 1,7 miliardy korun a budoucí hodnota realitních projektů v přípravě a výstavbě přesahuje hodnotu 2,3 miliardy korun.



JEDNOLETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 7 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 7 %
- úrok je vyplácen každý rok
- **ZÁMECKÁ MIMOŘÁDNÁ EMISE**



MIMOŘÁDNĚ SPECIÁLNÍ EMISE - ZAJIŠTĚNÁ ZÁSTAVNÍM PRÁVEM K ZÁMKU RAČICE

S hrdostí oznamujeme, že kromě uvedených investičních příležitostí tento měsíc vydáváme i mimořádnou emisi dluhopisů zajištěných zástavním právem k Zámku Račice. Zámek Račice, který je historickým klenotem jižní Moravy, poskytuje investorům jistou prestiž. Investice do této emise znamená nejen finanční zisk, ale také podíl na zachování kulturního dědictví. Zámecká emise je limitována a díky velkému zájmu bude velmi brzy vyprodána. Navíc, tento rok bude Zámek Račice zcela zrekonstruován, což ještě více zvýší jeho hodnotu a atraktivitu. Rekonstrukce zahrnuje obnovu historických interiérů, modernizaci a vytvoření nových prostor pro kulturní a společenské akce. Tím se zámek stane nejen turistickým lákadlem, ale i prestižním místem pro nejrůznější události. Nezmeškejte tuto jedinečnou příležitost a staňte se součástí něčeho výjimečného!



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



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



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

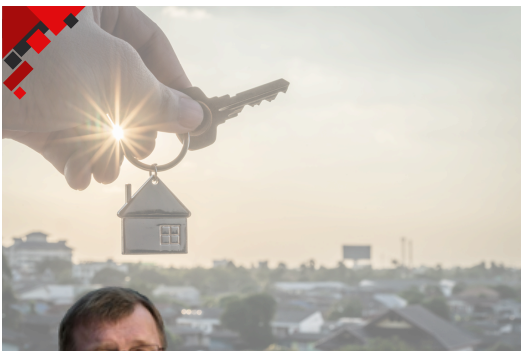
E-FINANCE REALITY, VÁŠ SPOLEHLIVÝ PARTNER V OBLASTI NEMOVITOSTÍ

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.



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

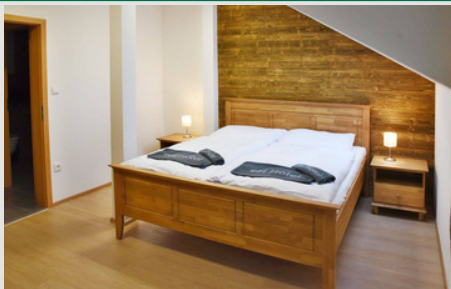
PRODEJ



DISPOZICE: 1+kk - 2+kk - šest 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.

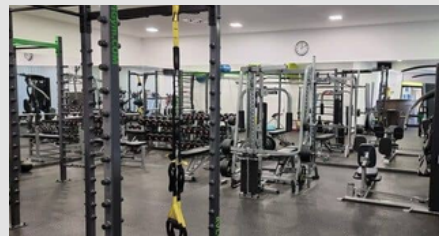
Novostavba z léta 2018 se nabízí k prodeji včetně zařízení a parkovacího místa.

**JEDINEČNÁ
INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST**

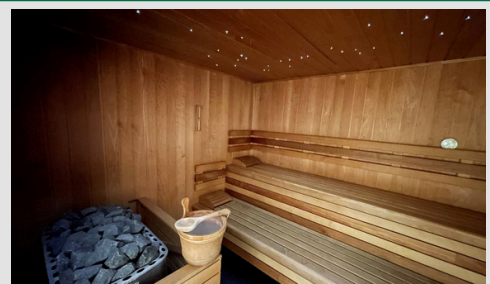


Nabídka dlouhodobého ubytování
v centru Brna v eFi Palace Hotelu***

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

RECEPT NA TRENDY TURECKÉ VEJCE

Turecké vejce (Çılbır) je tradiční turecké jídlo, které kombinuje jemnost pošírovaných vajec s krémovou chutí česnekového jogurtu a pikantností máslové paprikové omáčky. Pokrm je ideální pro snídani nebo lehký oběd a těší se oblíbě pro svou jednoduchost a bohatou chuť. Jogurt dodává pokrmu svěžest, zatímco máslová omáčka s paprikou přináší příjemnou pikantnost. Ozdobené čerstvými bylinkami, jako je kopr nebo petržel, turecké vejce nejen skvěle chutná, ale také krásně vypadá. Vyzkoušejte tento recept a přeneste kousek turecké kuchyně do své domácnosti!

E - EASY

F - FANCY

I - INSPIRING

TURECKÉ VEJCE

Ingredience:

- 2 vejce
- 1 šálek řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku (nejemno nasekaný)
- 1 lžíce másla
- 1 lžička mleté papriky (ideálně turecké)
- Sůl podle chuti
- Čerstvé bylinky (např. kopr nebo petržel) na ozdobu

Postup:

1. Příprava jogurtu: Smíchejte řecký jogurt s nasekaným česnekem a špetkou soli. Dejte stranou.
2. Vaření vajec: Přiveďte vodu v hrnci k varu a přidejte trochu octa. Vejce opatrně rozklepněte do vody a vařte asi 3-4 minuty, dokud nejsou bílky pevné a žloutky stále tekuté. Poté vejce vyjměte a dejte stranou.
3. Příprava máslové omáčky: V malém hrnci rozpustíte máslo a přidejte mletou papriku. Krátce povařte, dokud se máslo neobarví a paprika neuvolní svou vůni.
4. Servírování: Na talíř dejte vrstvu jogurtu, na něj položte pošírovaná vejce a přelijte máslovou omáčkou. Ozdobte čerstvými bylinkami.



A pokud se vám nechce připravovat tento pokrm doma, můžete si zajít do EFI Hostince Osmeč, kde si na snídani můžete tato vejce vychutnat v podání našeho snídaňového kuchaře. Přijďte a nechte se hýčkat chutěmi Turecka!

BOHATÉ SNÍDANĚ V EFI HOSTINCI OSMEC

**“JEN TO NEJLEPŠÍ
S PARKOVÁNÍM
V CENTRU BRNA
ZDARMA”**
„ALL YOU CAN EAT.“



**EFI HOSTINEC
OSMEC**