



# EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 11 | 2024 | LISTOPAD

WWW.E-FINANCE.EU

## SVATOMARTINSKÉ HODY - NEJEN V BRNĚ

Hledáte místo, kde si užijete svátek svatého Martina? Každoročně oblíbené svatomartinské hody jsou opět tady a již nyní si můžete rezervovat svůj stůl, protože poptávka je opravdu obrovská. Tento rok slaví svátek sv. Martina - svátek všech labužníků - tři naše EFI Hostince. Věnujte pozornost nabídce, protože není na všech našich hostincích stejná.



Pokud si **svatomartinskou husu** chcete vychutnat ve stylovém prostředí **našeho EFI Hostince Osmec** (nám. 28. října 23, Brno), zastavit se u nás můžete **již 8.11.**, kdy budeme nabízet husí menu v celé své kráse. Tato nabídka platí do **11.11. 2024 nebo do vyprodání zásob**. Rezervovat stůl si můžete pomocí **formuláře na webu** nebo telefonicky na čísle **515 557 515** či **emailem na info@efihostinec.cz**.



EFI HOSTINEC  
OSMEC

EFI Hostinec Osmec  
nám. 28. října 1903/23,  
602 00 Brno-střed

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



EFI Hostinec Tkalcovna  
Bratislavská 52,  
602 00 Brno-střed

restaurace@stara-tkalcovna.cz  
tel.: 515 555 515  
www.efihostinec.cz



EFI HOSTINEC  
TKALCOVNA

EFI Hostinec Tkalcovna vás nadchne lehkou svatomartinskou nabídkou v podobě delikates. Avšak můžete se těšit také na piva z našeho EFI Pivovaru. Pokud chcete využít svatomartinskou nabídku EFI Hostince Tkalcovna, rezervujte si svůj stůl pomocí tel.: 515 555 515 či emailem na [restaurace@stara-tkalcovna.cz](mailto:restaurace@stara-tkalcovna.cz).

V neposlední řadě si můžete vychutnat husu i v **EFI Hostinci Konírna**, který se nachází nedaleko Brna na Zámku Račice. Tato nabídka platí od **9.11. až do 11.11.2024** nebo do vyprodání zásob. Rezervace je nutná telefonicky na čísle **515 555 549** nebo **702 036 278** či emailem na [info@zamekracice.cz](mailto:info@zamekracice.cz).



EFI HOSTINEC  
KONÍRNA ZÁMEK RAČICE

Zámek Račice  
Račice 1,  
683 05 Račice-Pístovice  
info@zamekracice.cz  
tel.: 515 555 549  
www.zamekracice.cz



Samozřejmostí jsou i svatomartinská vína z Vinařství Kovacs. Na všech našich hostincích si můžete vychutnat prémiové pivo **EFI Dvanáctku** z řemeslného **EFI Pivovaru**, která byla ohodnocena stříbrnou medailí.

Těšíme se na vaši návštěvu!  
Vaše EFI Hostince



# STRACH V RAČICÍCH - PÍSTOVICÍCH



*Historický skvost společnosti e-Finance, a.s., Zámek Račice, se stal koncem léta kulisou pro natáčení televizního psychologického filmu. Zámecké prostory ovládl štáb významného režiséra a herce Jiřího Stracha. Krátce po polední pauze jsme si s úspěšným režisérem popovídali o tom, co ho inspirovalo k tomuto projektu, jaké výzvy přináší natáčení na historických místech a co mohou diváci od jeho nového filmu očekávat. Připojte se k nám a nahlédněte do světa tvorby jednoho z nejvýznamnějších českých režisérů současnosti.*

Račické historické interiéry a exteriéry dodávají příběhu autentický a zároveň strašidelný nádech, který diváky jistě zaujme. Zkušenosti režiséra a jeho umělecký přístup slibují, že film bude nejen vizuálně působivý, ale také hluboce emocionální. Strachova schopnost pracovat s atmosférou a detaily je zárukou kvalitního filmového zážitku.

Jedna z otázek se týkala hereckého obsazení. Jiří Strach nám sdělil: “Tak v hlavních rolích je Sophie Šporclová, což je dcera od Bary Kodetové a Pavla Šporcla, je skvělá talentovaná herečka, je tam Elizaveta Maximová. Pavla Kříže tady dneska máme, máme třeba i Petra Jeništu nebo Lenku Krobotovou či Olda Navrátil tady bude hrát. A samozřejmě v těch menších rolích pak se někdo z Brna objeví. Nicméně Pavel Kříž je rozený Brňák, byť už je to dneska Kanadan. Takže ano, objeví se i někdo z Brna, to rozhodně.”

## Zajímavosti z natáčení

Dále se čtenáři mohou těšit na zajímavé detaily z natáčení, které odhalují, jak se štáb vypořádal s výzvami, které historické prostory přinášejí. Tyto zákulisní informace přidávají článku na zajímavosti a čtivosti. Zároveň poskytují hlubší pohled na celý proces tvorby filmu. Pokud vás zajímají detaily a chcete se ponořit do atmosféry natáčení na zámku Račice, určitě si přečtete celý rozhovor na [e-finance.eu](http://e-finance.eu).



ROZHOVOR  
NAJDETE I ZDE->



## WELLNESS POBYTY NA ZÁMKU RAČICE

Pokud hledáte netradiční a zároveň ideální místo, kde si užít relaxaci mimo ruch města, zavítejte na **Zámek Račice v Račicích-Pístovicích nedaleko Vyškova**. Tento jedinečný zámecký areál nabízí oázu klidu a pohody s výhledem na okolní přírodu. Stává se vyhledávaným místem pro odpočinek i aktivní trávení volného času. Zkupte si **jedinečný wellness pobyt** pro sebe či své blízké, jde o **nevšední dárek**.

Venkovní bazén, který je součástí wellness nabízí úchvatné výhledy na okolní krajinu. Krásná odpočívárna zase nabízí klid pro vaši knížku či nerušenou relaxaci. Milovníci otužování mohou zkombinovat návštěvu **sauny** s následným ochlazením, které wellness centrum nabízí. Nadšení však nebudete jen nádhernými wellness prostory. Uchvátí vás i luxusní ubytování, které Zámek Račice nabízí. Můžete se těšit třeba na luxusní pokoje či apartmány.

Přijďte si užít jedinečné spojení relaxace a výjimečné atmosféry na Zámku Račice, kde na vás čeká nezapomenutelný zážitek.

Více informací najdete na [zamekracice.cz](http://zamekracice.cz)

Těšíme se na vaši návštěvu!



[info@zamekracice.cz](mailto:info@zamekracice.cz)  
tel.: 515 555 549  
[www.zamekracice.cz](http://www.zamekracice.cz)



# NOVINKY V EFISHOPU - TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA V PLECHOVKÁCH

Milovníci tradiční české kuchyně se mohou těšit na **výjimečnou novinku – zavařená jídla v plechovce!** Tato jídla jsou vařena dle poctivých tradičních receptur, které respektují naše kulinářské dědictví a přinášejí **autentickou chuť domova**. Nabídka bude brzy dostupná na **eFiShop.cz**, takže si můžete pochutnat na oblíbených pokrmech, kdykoliv a kdekoliv. **Plechovky s tradičními pokrmy** přinášejí řešení pro ty, kteří chtějí rychle a jednoduše připravit lahodné jídlo bez kompromisů na kvalitě. Všechny pokrmy jsou vařeny s láskou a úctou k českým kulinářským tradicím, a to bez umělých konzervantů nebo dochucovadel. Zavařená jídla také přinášejí **praktické řešení na chalupu, na cesty nebo pro dny**, kdy si chcete užít **tradiční chuť**, ale nemáte čas na zdlouhavou přípravu. Brzy v naší nabídce najdete širokou paletu tradičních pokrmů, mezi které patří například:

**polévky:** kuřecí / hovězí vývar (čistý nebo s játrovými knedlíčky), kulajda, dršťková, gulášová,...

**klasická jídla:** svíčková na smetaně, hovězí guláš, kuře na paprice, křenová omáčka s uzeným, koprová omáčka, směs na špagety

**chuťovky:** rilletes z vepřového boku, kachní paštika, domácí uzené maso, ...

**Každá plechovka** je opatřena atraktivní grafikou, která zdůrazňuje naši **spojitost s českými kořeny a hodnotami**. Jídla jsou navíc zpracována tím nejšetrnějším způsobem, aby byla zachována jak chuť, tak živiny. Věříme, že těmito novinkami oslovíme nejen **milovníky poctivé české kuchyně**, ale i všechny, kteří hledají **pohodlný způsob**, jak si vychutnat **tradiční jídlo bez složité přípravy**.

Sledujte naši nabídku na eFiShop.cz a nechte se překvapit bohatstvím chutí, které vás vrátí do dětství.



NASKENUJTE QR KÓD A ZJISTÍTE VÍCE:



jidlo@efishop.cz  
tel.: 515 555 565  
www.efishop.cz



## TIP NA BLÍŽÍCÍ SE VÁNOCE S EFISHOP.CZ

Na eFiShopu však nenajdete pouze jídla z tradiční české kuchyně, ale můžete zde pořídít i **skvělé vouchery**, které udělají **radost všem**.

Tyto vouchery můžete využít jako krásný dárek nejen pro oslavence, ale i **pro blízké na Vánoce**.

Dopřejte svým blízkým zasloužený relax ve wellness v **EFI SPA Hotelu\*\*\*\* Superior v centru Brna**. Najdete zde luxusní wellness s parní a finskou saunou, vířivkou a nádhernou třípodlažní odpočívárnou či terasou na střeše hotelu. Voucher na wellness je skvělým dárkem pro každého, kdo si potřebuje odpočinout a načerpat nové síly. Nejlepší dárky jsou přece ty, které můžete prožít společně. Udělte radost svým blízkým a přijďte si společně užít vše, co **EFI Hostinec Osmec** nabízí. Těšit se můžete na kvalitní jídla české kuchyně oceněná certifikátem projektu **CzechSpecials**. Voucher v hodnotě 1 000 Kč je vhodný pro milovníky dobrého jídla a příjemné atmosféry.

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 božího nápoje je nezapomenutelným zážitkem. Během exkurze samozřejmě ochutnáte skvělá piva přímo z pivovaru. Tento zážitek je ideální nejen pro tatínky, ale pro všechny milovníky piva, kteří chtějí poznat tajemství jeho výroby a vychutnat si ho s našimi sládky.

Pro ty, kteří hledají něco **opravdu speciálního**, je tu voucher na **hyperbarickou komoru OXYLIFE**. Tento zážitek pomůže prokrvit tkáň a zlepšit okysličení celého organismu, což zvýší **kvalitu života**.

Vouchery z **eFiShopu lze využít jako skvělý dárek**, který potěší každého. Ať už hledáte dárek na narozeniny, Vánoce nebo jen tak pro radost, na eFiShopu najdete to pravé. **Více informací naleznete na eFiShop.cz.**

# OSLAVY A FIREMNÍ VEČÍRKY V EFI

Plánujete firemní večírek, meeting, oslavu nebo teambuilding v Brně? EFI Hotely a EFI Hostince jsou ideálním místem pro různé typy firemních akcí. Kromě pronájmu prostor nabízíme také kompletní cateringové služby, které zajistí profesionální kuchaři z EFI SPA Hotelu\*\*\*\* Superior & Pivovar, a pohodlné ubytování v našich luxusních hotelích. Seznamte se s naší pestrou nabídkou míst pro firemní eventy v Brně a jeho okolí.



## eFi Palace Hotel\*\*\*, Bratislavská 52, Brno

Tento hotel nabízí několik prostor, které jsou vhodné pro různé typy firemních akcí. Využít můžete **prostorovou restauraci, salonek** či **kongresový sál až pro 80 osob**. Komplex nabízí i wellness, fitness.



## EFI SPA Hotel\*\*\*\* Superior & Pivovar, nám. 28. října, Brno

Hotel nabízí moderní a stylové prostory včele s **luxusní restaurací** a **krytým parkováním**. Součástí komplexu je **wellness** i **EFI Pivovar**.



## Divadlo Reduta & EFI Hostinec Zelňák, Zelný trh 4, Brno

Pro větší **firemní eventy** nabízíme unikátní prostory v historickém **Divadle Reduta na Zelném trhu**. Divadelní sál pojme **až 350 osob**. Součástí je i **Club** či **Mozartův sál**.



## Zámek Račice, Račice 1 Exkluzivní historické prostory nedaleko Brna

Pro ty, kteří hledají výjimečné a nevšední prostory, je ideální volbou Zámek Račice u Vyškova, který **nabízí Sál s kapacitou až 80 osob, ubytování v Předzámčí a Podzámčí**. Můžete si pronajmout i celé Podzámčí včetně (Krčmy a wellness)



Díky široké nabídce prostor můžeme flexibilně přizpůsobit vaši akci přesně podle vašich požadavků. Ať už plánujete malou pracovní schůzku, nebo velkolepý firemní večírek, EFI Hotely a EFI Hostince v Brně a okolí mají pro vás to pravé místo.

Rezervujte si svůj termín a zajistěte, aby vaše firemní akce byla nezapomenutelným zážitkem pro všechny zúčastněné!

**Kontaktujte nás pomocí  
formuláře na našem webu:**



# 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.

MIMOŘÁDNÁ 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

MIMOŘÁDNÁ 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

MIMOŘÁDNÁ 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

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](mailto: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](mailto: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](http://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 m<sup>2</sup>, 89,46 m<sup>2</sup>, 86,94 m<sup>2</sup>; dále sklepy, parkovací místa a zahrada 748 m<sup>2</sup>

**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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> do 70 m<sup>2</sup>.

**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](mailto: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](http://www.efipalace.cz)



## RECEPT NA DÝŇOVÝ PERNÍK S ČOKOLÁDOU A PEKANY

Dýně je fantastická surovina, kterou můžete připravovat naslano i nasladko. Tento dýňový perník vás příjemně překvapí, zvláště ve spojení s pekany, které mají velmi aromatickou chuť.

### POSTUP

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, přilijte olej, mléko a dýňové pyré. Prošlehejte a přisypte hladkou mouku, oba kypřicí prášky, sůl, skořici a perníkové koření. Těsto vylijte na plech a pečte na teplotě 180 stupňů cca 35 min, záleží na velikosti formy.

Vychladnutý perník polijeme hořkou roztopenou čokoládou a posypeme pekany.



### INGREDIENCE

- 3 vejce
- 100g cukru
- 200g dýňového pyré
- 50ml oleje
- 250g hladké mouky
- 200ml mléka
- 1 lžice skořice
- 2 lžičky kypřicího prášku do perníku
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1 lžička perníkového koření
- špetka soli

## NEKYNUTÉ SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY S OŘECHOVOU NÁPLNÍ

Svátek svatého Martina se od nepaměti nese v duchu velkých hodů. Charakteristickým svátečním pečivem jsou svatomartinské rohlíčky. Nekynuté, se spoustou másla a lahodnou náplní z vlašských ořechů.

### POSTUP

1. Do mísy nasypeme hladkou mouku, moučkový cukr, přidáme žoutky, máslo, smetanu, špetku soli a rukou vypracujeme nelepivé těsto. Těsto můžeme zpracovat i v robotu.
2. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme na 30 minut do lednice.
3. Mezitím připravíme ořechovou náplň z mletých vlašských ořechů, moučkového cukru, bílku, lžičky vanilkového extraktu a vše spojíme tak, aby vznikla tužší hmota. Pokud bude hmota řídká, přidáme ořechy. Hotovou náplň uložíme do lednice.
4. Odpočaté těsto zvážíme a rozdělíme na 5 dílů. Každý díl vytvarujeme do koule. Těsto rozválíme dokulata na tloušťku zhruba 3 mm. Nožem vykrájíme trojúhelníky.
5. Na každý trojúhelník dáme ořechovou náplň a kraje těsta potřeme bílkem. Rohy trojúhelníků a zadní okraj přehneme na náplň, srolujeme a vytvarujeme rohlíček. Okraje rohlíčku stiskneme mezi prsty, aby se těsto spojilo.
6. Hotové rohlíčky klademe na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Plech vložíme do předehřáté trouby na 180 °C. Pečeme 20 minut dozlatova.
7. Upečené rohlíčky posypeme moučkovým cukrem.

### INGREDIENCE

- 225 g hladké mouky
- 1 lžice moučkového cukru
- 2 žoutky
- 125 g změkklého másla
- 75 ml smetany ke šlehání
- 1 špetka soli
- Náplň:
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 65 g moučkového cukru
- 1 bílek
- 1 lžička vanilkového extraktu (nebo 1 vanilkový cukr)

