

THE LOBKOWICZ

leden 2010

ZÁPŮJČKY Z LOBKOWICZKÝCH SBÍREK



Vzácný obraz sv. Vojtěcha a Jana Husa (pozdní 15. stol.), jeden z osmi obrazů vlněveského oltáře vystavený v kapli zámku Nelahozeves, opustil na čas Lobkowiczské sbírky a stal se součástí výstavy „Umění české reformace (1380 – 1620)“. Výstava probíhá v Císařské konírně Pražského hradu od 16. prosince 2009 do 4. dubna 2010.

Pro více informací navštivte www.lobkowicz-collections.org

NOVÁ LÁKAVÁ MENU V LOBKOWICZ PALACE CAFÉ

Dny se nám konečně zase začínají prodlužovat! Oblíbená kavárna Lobkowiczského paláce s tradičně nejlépe hodnocenou kuchyní v areálu Pražského hradu a jedinečným výhledem na Prahu vychází vstříc slunečnému počasí zařazením nových lákavých menu do své nabídky!

Speciální Lasagne Menu zahrnuje rajčatovou polévku, Lasagne Bolognese (hovězí ragú, bešamelová omáčka a parmezán) a tvarohový dort s třešněmi - 340 Kč.

Linguine Pesto zahrnuje čerstvé domácí těstoviny s bazalkovým pestem - 220 Kč.

Nový **domácí borůvkový koláč** je podáváný s crème fraiche a medem - 125 Kč.

Nová teplá **Asijská tortila** - delikátní vepřová panenka se sladkými grilovanými paprikami, fazolovými výhonky a zkaramelizovanou cibulkou - 225 Kč. Pravidelní i noví návštěvníci Prahy si mohou vychutnat tyto novinky společně s panoramatickým výhledem z teras kavárny!



VEČER ZA SCÉNOU PRO ČLENY LOBKOWICZKÝCH SBÍREK



Každoroční večer za scénou pro členy Lobkowiczských sbírek se uskutečnil 17. prosince v Lobkowiczském paláci. Kurátor sbírky lobkowiczských zbraní, pan John Batty, přiletěl ze Skotska, aby hostům přiblížil jedinečnost a význam sbírky střelných zbraní a hodin vystavených v rámci expozic Lobkowiczského paláce a zámku Nelahozeves. Po prezentaci a prohlídce místností se zbraněmi následovala ochutnávka oceněných lobkowiczských vín a předvánoční nákupy v palácové prodejní galerii. Hosté, kteří museli podstoupit cestu zasněženou Prahou, aby se mohli večera zúčastnit, odcházeli ověšení červenými nákupními taškami prodejní galerie.

Pro více informací o členství, prosím, kontaktujte dakrol@lobkowicevents.cz

REKORDNÍ NÁVŠTĚVNÍ DEN NA ZÁMKU NELAHOZEVES!

V úterý 5. ledna zámek Nelahozeves přivítal zatím největší skupinu návštěvníků letošní zimní sezóny. Skupina zahrnující 350 návštěvníků z Ruska si užila prohlídku vyhlášených Lobkowiczských sbírek se zkušenými zámeckými průvodci.

Pro více informací o lobkowiczských sídlech a uměleckých sbírkách navštivte www.lobkowicz-collections.org

CO NAŠI NÁVŠTĚVNÍCI ŘÍKAJÍ O LOBKOWICZKÉM PALÁCI

„Poslední den našeho krásného výletu do Prahy jsme navštívili dle našeho názoru nejlepší turistickou památku města – Lobkowiczský palác. Praha má úžasné turistické památky, ale tohle byl skrytý poklad! Pražský hrad, hlavní turistická atrakce, už není klasickým hradem, ale sídlem vlády. Nedaleký Lobkowiczský palác, který je jediným soukromým objektem v areálu Pražského hradu, se pyšní nečekanými poklady – krásná sbírka španělského portrétu, sbírka hudebních nástrojů a jídelních servisů. Rodinný příběh, který téměř bere dech, popisuje knížete opouštějícího Československo po II. světové válce pouze v kabátu, návrat jeho vnuka v 90. letech (absolvent Harvardu a specialista na nemovitosti) po ustanovení České republiky a restituci, která umožnila návrat komunisty zabaveného majetku šlechtě. Překrásné muzeum nabízí audio prohlídku, jejíž anglická verze byla namluvena přímo knížetem a členy rodiny. Určitě doporučujeme audio prohlídku, která zahrnuje příběh rodiny a osobní poznámky ("tohle je dům, kde můj dědeček trávil letní prázdniny"), ne pouze komentář k vystaveným exponátům. Muzeum má také útulnou kavárnu s jedinečným výhledem na Prahu a řeku Vltavu. Šťastnou náhodou jsme narazili na zástupce ředitele Lobkowiczských sbírek, pana Krola, jehož doplňující informace ještě umocnili zážitek z návštěvy paláce.“ ~ rodina z Connecticutu, 31. prosince, 2009 www.tripadvisor.com

V případě jakýchkoliv obchodních či marketingových dotazů prosím kontaktujte Markétu Zapletalovou na marketa@lobkowicevents.cz nebo volejte +420 315 709 155

Pokud si nepřejete dostávat tento newsletter, pošlete nám krátký e-mail s upozorněním. Děkujeme.