



Oslavy štýlovo a inak

~~~~~

Hotel Koliba Gréta\*\*\* je pre svoju rodinnú atmosféru, komplexnú ponuku služieb a výbornú polohu vyhľadávaný pre organizovanie osláv, slávnostných a svadobných posedení.

# Aperitív

A1 - Hubert De Luxe s jahôdkou / Prosecco  
A2 - Ružové šumivé s ovocím  
A3 - Kir Royal (šumivé s Creme de Cassis)  
A4 - Ovocný destilát Original 52%  
A5 - Aperol Spritz  
A6 - Martiny DRY s olivou

# Predjedlá

## PR1

Marinované plátky hovädzej sviečkovice,  
nakladaný kaleráb v červenom víne, strúhaný  
parmezán, rukolová pena

80g

**10,70€**

## PR2

Jemne zaúdená kačacia pečen foie gras,  
hľuzovkový púder, šalátik z mikro bylín

80g

**10,70€**

## PR3

Jelenia paštéta, hruškové chutney s mango  
pyré, opekaný viacvrstvný chlieb

100g

**7,10€**

## PR4

Tenké plátky kačacích prs, kapustový krém,  
malý škvarkový pagáč

90g

**9,50€**

## PR5

Carpaccio z repy giogia, pyré z cvikle, bryndza,  
pečená zlatá repa s bylinkami

120g

**8,30€**

## PR6

Domáca údená šunka, marinovaná zelenina,  
domáci chlieb, dip z čerstvého chrenu

20g

**5,90€**

# Polievky

## P1

Kohúti vývar s domácimi rezancami,  
zeleninou a mäsom

0,33l

**4,70€**

## P2

Krémová polievka z údeného lososa  
s citrusovým kaviárom

0,33l

**5,90€**

## P3

Kačací vývar s nakladanou koreňovou  
zeleninou a trhaným kačacím mäsom

0,33l

**5,90€**

## P4

Tekvicová krémová s kokosovým mliekom  
s orechovou krokietou a sakura mix

0,33l

**5,90€**

# Hlavné jedlá



## HL1

Grilované kuracie prsia marinované s bylinkami, opekaná sezónna zelenina, parená ryža s ligurčekom, maslová omáčka,

listový šalátik  
170g-170g

**9,50€**

## HL2

Konfitované hovädzie líčka s koreňovou zeleninou, pastrnákové pyré, pečená baby karotka v pomarančovej šťave

170g-180g

**13,10€**

## HL3

Jemne zaúdená bravčová panenka, restovaný listový špenát, zemiakový gratin so syrom, hlivová omáčka

100g

**10,70€**

## HL4

Po domáck y pečené baby kurča, parená ryža s pažítkou, domáci ovocný kompót s estragónom, výpeková omáčka

200g-180g

**13,10€**

## HL5

Údená maslová ryba s morkou soľou, tlačené cviklové zemiaky so syrom Vršatec, citrónová omáčka

160g-180g

**13,10€**

## HL6

Pomalý tiahnuté jelenie stehno, gratin z topinambur, šafranová omáčka, opekaná baby brokolica a pečená glogia repa

170g-180g

**10,70€**

## HL7

Trhané hovädzie mäso marinované v BBQ omáčke, zemiakové rosti, uhorkové papardele s kôprom a kyslou smotanou

160g-180g

**10,70€**

## HL8

Pečené kačacie prsia marinované s ďumbierom, cviklové pyré, pečená marinovaná repa, zemiaková štrúdľa

160g-180g

**13,10€**

# Dezerty



## D1

Medová tortička, karamelová omáčka, orechový krokant, glazované čučoriedky

100g

**5,90€**

## D2

Jablčník s jahodou omáčkou a vanilkovou penou

100g

**5,90€**

## D3

Údené sezónne ovocie, jedlá čokoládová hlina, ovocný sorbet

150g

**7,10€**

## D4

Rozbit é čokoládové vajce, čokoládový mousse plnený omáčkou z vaječného likéru, ovocie sušené mrazom

120g

**7,10€**

# Druhá večera formou teplého bufetu

300g mäsité jedlá / 300g prílohy

**24,80 € / osoba**

## Hlavné jedlá

1. Sezónne jedlo mäsité (kačka, jahňacina, tefacina, jelenina)
2. Sezónne jedlo bezmäsité (cvikla, tekvica, medvedí cesnak, huby)
3. Kuracie a bravčové mini rezne v parmezánovom cestíčku
4. Divinový guláš s farebnou paprikou a zemiakmi
5. Hovädzia sviečkovica na smotane po našom
6. Tirolská knedľa so slaninkou
7. Pečené baby zemiaky s cibuľkou a slaninkou
8. Grilovaná sezónna zelenina s rukolovým pestom
9. Parená ryža s ligurčekom alebo hranolky

## Šaláty

10. Mix listového šalátu so cherry paradajkami a baby mozzarelou
11. Zeleninový šalát s jarnou cibuľkou a balkánskym syrom
12. Zemiakový šalát s majonézou a jabĺčkami

## Dresingy

BBQ dressing  
Cesnakový dressing  
Medovo - horčicový dressing  
Kečup, horčica, strúhaný chren

## Kyslosti

Alma paprika plnená kyslou kapustou  
Koktailové kyslé uhorky  
Pikantná paprika  
Baranie rohy  
Domáca čalamáda  
Nakladaná sezónna zelenina

# Doplňkové služby / studený raut

## A

Zmes slovenských syrov a syrových nití  
dekorovaná orechmi a hroznom

100g

**5,80€**

## B

Zmes kvalitných domácich  
údenín a paštét

100g

**13,10€**

## C

Variácia sezónnej zeleniny

100g

**3,50€**

## D

Hovädzí tatarák,  
2ks hrianky

100g

**9,80€**

## E

Tartar z lososa pravého,  
2ks hrianky

100g

**9,80€**

## F

Tartar z hlivy ustricovej,  
2ks hrianky

100g

**9,80€**

Minimálna objednávka z jedného sortimentu je 10 porcií.

Pečené prasiatko,  
doplňky

20kg / cca do 40 osôb

**420€**

Pečená morka,  
doplňky

20kg / cca do 40 osôb

**250€**

Kotlíkový guláš,  
chlieb

0,5l

**5,20€**

Domáca kapustnica,  
chlieb

0,5l

**5,20€**

## Koktail

osoba / 180g / 6ks

**12,00 € / osoba**

Široký výber exkluzívnych fingerfoodov, kanapiiek  
Koktail otvára oslavu - nahrádza predjedlo  
Výrazte dych Vaším hosťom netradičným privítaním,  
ktoré uvoľní atmosféru

## Candy bar

osoba / 180g / 6ks

**11,00 € / osoba / 6ks**

Široký výber exkluzívnych dezertov  
Prekvapte Vašich hostí a ponúknite im nezabudnuteľné  
dezerty pripravené našim cukrárom

# Napojové balíčky

*all inclusive*

Neobmedzená konzumácia alkoholických a nealkoholických nápojov počas celého večera / 8hod

## Clasic

**18,00 € / osoba**

Nealko sortiment, regionálne remeselné pivo Liptovar alebo Zlatý Bažant 73\*

## Light

**24,00 € / osoba**

Balík Classic + víno z vinárstiev Domin&Kušický a Dubovský&Grančič + prosecco

## De Luxe

**35,00 € / osoba**

Balík Light + alkoholické nápoje

NÁPOJE PODĽA SKUTOČNOSTI NA OBJEDNÁVKU s 15% zľavou

- Cena zahŕňa APERITÍV.
- Cena zahŕňa základné slávnostné PRESTIERANIE (plátené obrúsky, reliéfneservítky, sviečky, malú kvetinovú výzdobu).
- Slávnostné menu musí obsahovať minimálne 3 chody (možnosť prinesenia sivlastných zákuskov a iných domácich špecialít).
- Vzhľadom na zložitosť a dobu prípravy slávnostného menu, je podmienkoujednotného menu pre všetkých hostí.
- Za uskladnenie a servírovanie vlastných produktov si účtujeme sumu 0,50€ /osoba/produkt (zákusky 0,50€ /osoba, syrové výrobky 0,50€ /osoba)
- Cena zahŕňa prenájom miestnosti do 4 hodín počas konzumácie u nás zakúpenýchjedál a nápojov.
- Výber miestnosti podľa počtu osôb - Salónik od 12 do 20 osôb, Vináreň (kongreska)od 20 do 50 osôb.
- Každá začatá hodina je účtovaná sumou 20€.
- Počas konzumácie slávnostného menu Vám poskytujeme zľavu na nápoje 15%.
- Detské jedlá účtujeme v sume 70% z ceny dospeljej porcie, prípadne možnosťvýberu z ala carte ponuky.

## Kontaktujte nás

**Viktória Považská, Miriama Klepáčová** – prevádzkar HOTELOVÉHO KOMPLEXU,  
+421 911 897 079, prevadzkar@kolibagreta.sk

**Anton Považský** – konateľ spoločnosti, +421 905 654 120, anton@povazsky.com

***www.kolibagreta.sk***

Cenník platný od 01.03.2022.  
Cenník kalkuloval Karol Sklenár a Anton Považský.