



# 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

2 €

- 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

Retro rolka z domácej údenej šunky plnená zemiakovým šalátom s majonézou a jabĺčkami, suchá hrianka

120g

**6,80€**

### PR2

Jemne zaúdená kačacia pečeň, pukance z kačacej kože, šalátik z mikro bylínok

100g

**6,80€**

### PR3

Jelenia paštéta, hruškové chutney, opekaný viacvrstvný chlieb

100g

**6,80€**

### PR4

Tenké plátky kačacích prs, kapustový krém, malý škvarkový pagáč

100g

**6,80€**

### PR5

Dvojfarebné bryndzové guľičky s cibuľovým kompótom a pečeným chlebom

120g

**6,80€**

## Polievky

### P1

Kohúti vývar s domácimi rezancami, zeleninou a mäsom

0,33l

**5,80€**

### P2

Krémová polievka z údeného pstruha s pečeným citrónom, hrianka z bieleho pečiva s pečeným ovčím syrom

0,33l

**5,80€**

### P3

Tekvicová krémová so smotanou, orechovou krokietou a bylinkami spod Tatier

0,33l

**5,80€**



# Hlavné jedlá

## HL1

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

listový šalátik  
170g-180g

**11,50€**

## HL2

Konfitované hovädzie líčka s koreňovou zeleninou, zemiakové pyrė, glazované strieborné cibulky

170g-180g

**13,10€**

## HL3

Bravčová panenka v slaninovom kabátiku, restovaný listový špenát, zemiakový gratin so syrom, hubová omáčka

150g-200g

**11,70€**

## HL4

Domáce pečené baby kurča, zemiakové pyrė s maslom, ovocný kompót, výpeková omáčka

200g-180g

**13,10€**

## HL5

Sous vide filet zo zubáča s tymiánom pečený na grile, tlačené nové zemiaky so syrom Vršatec, citrónová omáčka

160g-180g

**14,10€**

## HL6

Pomaly tiahnuté jelenie stehno, zeleninovo - smotanová omáčka (na sp. sviečkovej), domáca parená knedľa, brusnicové chutney  
170g-180g

**12,70€**

## HL7

"Hot Drob" - Liptovský zemiakový drob plnený hovädzím trhaným mäsom, zapečený oštiepkom a slaninkou, bryndzový dip, opekané zemiaky s rascou

160g-180g

**12,70€**

## HL8

Pečené kačacie prsia, jablkové pyrė s badiánom, zemiaková štrúdľa

160g-180g

**13,10€**

# Dezerty

## D1

Medová tortička, karamelová omáčka, orechový krokant, glazované čučoriedky

100g

**5,90€**

## D2

Jablčník s jahodovou omáčkou a vanilkovou penou

100g

**5,90€**

## D3

Domáci cheesecake

150g

**4,50€**

## D4

Čokoládová guľa plnená mrazeným vanilkovým parfé, horúce lesné ovocie

120g

**7,10€**

# Druhá večera formou teplého bufetu

300g mäsité jedlá / 300g prílohy

**24,80 € / osoba**

## Hlavné jedlá

1. Sezónne jedlo mäsité (kačka, jahňacina, telacina, 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 jablčkami

## 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

**5,80€**

### C

Zmes sezónnych šalátov

100g

**2,70€**

### D

Hovädzí tatarák,  
2ks hrianky

100g

**7,80€**

### E

Tartar z lososa pravého,  
2ks hrianky

100g

**7,80€**

### F

Tartar z hlivy ustricovej,  
2ks hrianky

100g

**7,80€**

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&Kušícký a Dubovský&Grančič + prosecco

## De Luxe

**35,00 € / osoba**

Balík Light + alkoholické nápoje

NÁPOJE PODĽA SKUTOČNOSTI NA OBJEDNÁVKU s 15% zľavou

- Cena zahŕňa základné slávnostné PRESTIERANIE (plátené obrúsky, reliéfne servítky, sviečky, malú kvetinovú výzdobu).
- Slávnostné menu musí obsahovať minimálne 3 chody (možnosť prinesenia si vlastných zákuskov a iných domácich špecialít).
- Vzhľadom na zložitosť a dobu prípravy slávnostného menu, je podmienkou jednotného 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 zakúpených jedál 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 možnosť výberu 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 08.05.2023.  
Cenník kalkuloval Anton Považský.