



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 pyré, 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 pyré 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 pyré 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 hlavy 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, kanapiék
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

Light

24,00 € / osoba

Balík Classic + víno z vinárstiev Domin&Kušický a Dubovský&Grančič + prosecco + čapované pivo z remeselného pivovaru Liptovar

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.