



Oslavy štýlovo a inak

SLÁVNOSTNÉ MENU - HOTEL KOLIBA GRÉTA***

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



Slávnostné menu

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 -80g Marinované plátky hovädzej sviečkovice, nakladaný kaleráb v červenom víne, strúhaný parmezán, rukolová pena
8,90 €
- PR2 - 80g Jemne zaúdená kačacia pečen foie gras, hľuzovkový púder, šalátik z mikro bylínok
8,90 €
- PR3 - 100g Jelenia paštéta, hruškové chutney s mango pyrre, opekaný viacvrstvný chlieb
5,90 €
- PR4 - 90g Tenké plátky kačacích prs, kapustový krém, malý škvarkový pagáč
7,90 €



- PR5 - 120g Carpaccio z repy giogia, pyr  z cvikle, bryndza, pe en zlat repa s bylinkami
6,90  
- PR6 – 120g Domáca den  unka, marinovaná zelenina, domáci chlieb, dip z čerstvého chrenu
4,90  

POLIEVKY

- P1 – 0,33l Kohti vývar s domácimi rezancami, zeleninou a mäsom
3,90  
- P2 – 0,33l Krmov polievka z denho lososa s citrusovm kavirom
4,90  
- P3 – 0,33l Ka ac vývar s nakladanou korenovou zeleninou a trhanm ka acm mäsom
4,90  
- P4 – 0,33l Tekvicov krmov s kokosovým mliekom s orechovou krocketou a sakura mix
4,90  

HLAVN JEDL

- HL1 – 170g-170g Grilované kuracie prsia marinované s bylinkami, opekan sezónna zelenina, paren ryža s ligur ekom, maslov omáčka, listov šalátik
7,90  
- HL2 – 170g-180g Konfitované hovädzie l ka s korenovou zeleninou, pa trnkov pyr, pe en baby karotka v pomaran ovej  tave
10,90  



- HL3 – 170g-180g Jemne zaúdená bravčová panenka, restovaný listový špenát, zemiakový gratin so syrom, hlivová omáčka
8,90 €
- HL4 – 200g-180g Po domácky pečené baby kurča, parená ryža s pažitkou, domáci ovocný kompót s estragónom, výpeková omáčka
10,90 €
- HL5 – 160g-180g Údená maslová ryba s morkou soľou, tlačené cviklové zemiaky so syrom Vršatec, citrónová omáčka
10,90€
- HL6 – 170g-180g Pomaly tiahnuté jelenie stehno, gratin z topinambur, šafranová omáčka, opekaná baby brokolica a pečená giogia repa
9,90 €
- HL7 – 160g-180g Trhané hovädzie mäso marinované v BBQ omáčke, zemiakové rosti, uhorkové papardele s kôprom a kyslou smotanou
8,90 €
- HL8 – 160g-180g Pečené kačacie prsia marinované s ďumbierom, cviklové pyrė, pečená marinovaná repa, zemiaková štrúdlľa
10,90 €

DEZERTY

- D1 – 100g Medová tortička, karamelová omáčka, orechový krokant, glazované čučoriedky
4,90 €
- D2 – 100g Jablčník s jahodou omáčkou a vanilkovou penou
4,90 €
- D3 – 150g Údené sezónne ovocie, jedlá čokoládová hlina, ovocný sorbet
5,90 €
- D4 – 120g Rozbité čokoládové vajce, čokoládový mousse plnený omáčkou z vaječného likéru, ovocie sušené mrazom
5,90 €



DRUHÁ VEČERA FORMOU TEPLÉHO BUFETU

300g mäsité jedlá / 300g prílohy

15,90 € / osoba

Hlavné jedlá

1. Sezónne jedlo mäsité (kačka, jahňacina, teľacina, 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

Dressingy

- 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



DOPLNKOVÉ SLUŽBY

STUDENÝ RAUT

A. 100g Zmes slovenských syrov a syrových nití dekorovaná orechmi a hroznom	5,90€
B. 100g Zmes kvalitných domácich údenín a paštét	5,90 €
C. 100g Variácia sezónnej zeleniny	1,50 €
D. 2ks Výber banketového pečiva	0,30 €
E. 100g Hovädzí tatarák, 2ks hrianky	7,80 €
F. 100g Tartar z lososa pravého, 2ks hrianky	0,30 €
G. 100g Tartar z hlivy ustricovej, 2ks hrianky	0,30 €

Minimálna objednávka z jedného sortimentu je 10 porcií.

PEČENÉ PRASIATKO, doplnky	350 € / 20kg / cca do 40 osôb
PEČENÁ MORKA, doplnky	250 € / 8kg / cca do 15 osôb
KOTLÍKOVÝ GULÁŠ, chlieb	4,90 € / 0,5l
DOMÁCA KAPUSTNICA, chlieb	4,90 € / 0,5l

KOKTAIL 10€ / osoba / 180g / 6ks

- Široký výber exkluzívnych fingerfoodov, kanapiék
- Koktail otvára oslavu – nahrádza predjedlo
- Vyrazte dych Vaším hosťom netradičným privítaním, ktoré uvoľní atmosféru

CANDY BAR 8€ / osoba / 6ks

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



NÁPOJE

NÁPOJOVÉ BALÍČKY – ALL INCLUSIVE

Neobmedzená konzumácia alkoholických a nealkoholických nápojov počas celého večera (8hod.)

- 1. CLASSIC** **14,80 € / osoba**
Nealko sortiment, regionálne remeselné pivo Liptovar alebo Zlatý Bažant 73*
- 2. LIGHT** **19,80 € / osoba**
Nealko sortiment, čapované pivo + 3 druhy sudového vína Topolčianky, prosecco
- 3. DE LUXE** **28,80 € / osoba**
Nealko sortiment, čapované pivo, 3 druhy sudového vína, prosecco + alkoholické nápoje (

VLASTNÉ NÁPOJE – KORKOVNÉ **8 € / osoba / 8 hodín**

NÁPOJE PODĽA SKUTOČNOSTI NA OBJEDNÁVKU s 15% zľavou



-
- Cena zahŕňa APERITÍV.
 - 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, Michaela Tarčáková – prevádzkar HOTELOVÉHO KOMPLEXU,
+421 911 897 079, prevadzkar@kolibagreta.sk

Anton Považský – konateľ spoločnosti,

+421 905 654 120, anton@povazsky.com

Cenník platný od 01.09.2020. Cenník kalkuloval Karol Sklenár a Viktória Považská.

