

HOTEL ^{★★★★} *Grand*

KONFERENČNÁ PONUKA





Hotel GRAND**** JASNÁ

Vážený klient,

veľmi si ceníme Váš záujem o Hotel GRAND**** JASNÁ, Nízke Tatry. Hlavnou podstatou úspechu konferencie alebo jednanía je jej výborná organizácia a zaistenie, ktoré Vám vieme kedykoľvek poskytnúť a zabezpečiť.

Hotel GRAND**** JASNÁ

Hotel GRAND**** Jasná
Demänovská Dolina 72, 031 01 Liptovský Mikuláš | Slovakia
Tel.: +421 (0) 44 523 19 00 - 1 | Fax: +421 (0) 44 523 1907 | Email: info@grandjasna.sk
www.grandjasna.sk



INFORMÁCIE
O HOTELOVÝCH
IZBÁCH
A APARTMÁNOCH



VYBAVENIE
HOTELA



KONFERENČNÉ
PRIESTORY



CENNÍK
KONFERENČNÝCH
PRIESTOROV



TECHNICKÉ
VYBAVENIE



INFORMÁCIE
O HOTELI



COFFEE
BREAKS



BUFETOVÉ
MENU



SERVÍROVANÉ
MENU



CENNÍK
WELLNESS



ODPORÚČANÉ
AKTIVITY

**POPIS HOTELA:**

Na konci Demänovskej Doliny v prekrásnej prírode stojí moderný Hotel GRAND**** Jasná. Priamo z hotela vás iba pár krokov delí od zimných či letných aktivít pod Chopkom, najznámejším vrchom Nízkyh Tatier.

Ski in & ski out hotel, ideálne umiestnený v strede Slovenska, v stredisku Jasná s celoročnou bohatou ponukou aktivít. Tento horský hotel dokáže v novo zrekonštruovaných izbách v horskom štýle prijať až 300 hostí.

Celková kapacita je 311 pevných lôžok, 112 prísteliek + 22 pohyblivých prísteliek. Zábavu si vychutnáte vo veľmi blízkom Happy Ende.

Novinkou roku 2013 je nové moderné a viacúčelové kongresové centrum pre 300 osôb s možnosťou rozdelenia priestoru na 3 časti.

KATEGÓRIA:

4-hviezdičkový hotel

POLOHA:

Situovanie hotela na konci Demänovskej Doliny umožňuje účastníkom podujatia spojiť príjemné s užitočným. Okrem nových poznatkov a vedomostí môžu so sebou odniesť domov zážitky z príjemne strávených chvíľ v prírode.

10 km od diaľnice D1 a mesta Liptovský Mikuláš

60 km od letiska Poprad, 300 km od Bratislavy

NADMORSKÁ VÝŠKA:

1110 m n. m.

POČET KONFERENČNÝCH MIESTNOSTÍ: 6

POČET IZIEB: 145x dvojlôžkových izieb, 2x jednolôžkové izby, 4x apartmány, 1x mezonetový apartmán, 134x prístelok

KAPACITA PARKOVISKA: Hotelové parkovisko – 80 miest
Centrálne parkovisko pod hotelom GRAND – 200 miest

CHECK IN: 14:00

CHECK OUT: 10:00

LATE CHECK OUT: do 12:00 - doplatok 20 €/izba,
do 14:00 - doplatok 40 €/izba
do 16:00 - doplatok 60 €/izba





DVOJLÔŽKOVÁ IZBA BUSINESS

Dvojlôžkové izby majú vlastnú kúpeľňu a WC, televíziu so satelitným príjmom, minibar, telefón s priamou voľbou a rádio.

Počet izieb: 29



DVOJLÔŽKOVÁ IZBA MOUNTAIN

Nové štýlové Mountain izby v horskom štýle v prírodných tónoch pre pocit Vášho dokonalého pohodlia korešpondujú s horským prostredím. Trendové izby boli zrekonštruované v rokoch 2011 a 2012 a zaručene Vás chytia za srdce!

Počet izieb: 117





APARTMÁN

Každý z dvojlôžkových apartmánov ponúka výnimočné pohodlie a priestor. Jeho súčasťou je spálňa, kúpeľňa s WC a obývacia miestnosť, ktorá môže pohodlne slúžiť aj ako rokovacia miestnosť pre menší počet ľudí. V apartmánoch je možnosť dvoch prísteliek.

Počet izieb: 4



MEZONETOVÝ APARTMÁN

Hostom, ktorí chcú sebe a svojej rodine dopriať väčšie pohodlie, je v hoteli k dispozícii 1 mezonetový apartmán nachádzajúci sa v jeho podkroví. Apartmán má kapacitu 4 lôžka a 2 prístelky a jeho súčasťou je televízia so satelitným príjmom, minibar, rádio a telefón.

Počet izieb: 1





REŠTAURÁCIA

Šéfkuchár Hotela Grand Vás bude rozmaznávať exkluzívnymi špecialitami a spolu s jeho tímom Vás rád poteší tradičnou kuchyňou bohatých slovenských chutí rovnako ako rafinovanými výtvormi dnešnej kreatívnej gastronómie.

KAPACITA:

120 osôb + možnosť využitia ďalších priestorov.

OTVÁRACIE HODINY:

07.00 – 10.00, 12.00 – 16.00, 17.30 – 21.30



LOBBY BAR

Ráno si nechajte naservírovať šálku chutnej kávy alebo čaju a na obed poradiť pri výbere vhodného vína. Lobby bar je Vám počas celého dňa k dispozícii so širokou ponukou alkoholických, nealkoholických a miešaných drinkov.

KAPACITA:

80 osôb (Nočný bar: 100 osôb, Letná terasa: 60 osôb).

OTVÁRACIE HODINY:

08.00 – 23.00





WELLNESS & SPA

Nájdite harmóniu vďaka času strávenému v našom wellness centre. Naše zmysly hýčkajúce masáže, voňavé sauny, bazén, vírivky, horská pláž a inovatívne terapie sú cestou k vašej vnútornej rovnováhe.

KAPACITA WELLNESSU:

110 osôb.

OTVÁRACIE HODINY:

15.00 – 21.00

MOŽNOSŤ VYUŽITIA SKUPINOVÉHO PRENÁJMU.

MIMO OTVÁRACÍCH HODÍN ZA POPLATOK.

ĎALŠIE SLUŽBY

- požičovňa bicyklov a športových potrieb
- požičovňa spoločenských hier
- detský kútik
- internetový kútik
- wifi (hotelová hala, lobby bar, všetky konferenčné sály, všetky hotelové izby)
- biliard (6 € /hod.)
- parkovanie pri hoteli
- laundry service – pranie a žehlenie
- denná tlač – počas pracovných dní





Jedinečné či slávnostné príležitosti si zasluhujú rovnako unikátne miesto, ktoré podčiarkne veľkosť podujatia. Rozhodnite sa pre Hotel GRAND**** JASNÁ pre usporiadanie Vášho kongresu, konferencie, meetingu, teambuildingu a nechajte svojich hostí pocítiť výnimočnosť, ktorú im prikladáte.



	Rozmery (m)	Rozloha (m ²)	Kino-sedenie	Školské sedenie	U - sedenie
NOVÉ Kongresové centrum I. + II. + III. (max. kapacita 380 osôb)	25,2 x 12,5	307**	300	200	72
Kongresová miestnosť I.	12 x 7	84	75	40	26
Kongresová miestnosť II.	12 x 6,8	84	75	40	26
Kongresová miestnosť III.	atyp	141	104	80	40
Veľká konferenčná miestnosť	14 x 13	182	180	120	40 + 30
Malá konferenčná sála	12,2 x 6,8	83	80	64	30
Konferenčný salónik na prízemí	7 x 7	49	40	30	20
Konferenčný salónik, 3. posch.	5,7 x 5,3	30	25	20	16
Slovenská izba	7 x 5	33	20	14	12
Foyer (Lobby bar - Hotelová hala)			200		

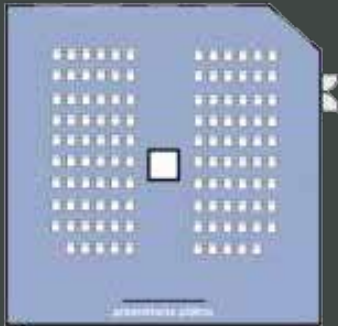
* pri uvedených počtoch osôb je možné podávať coffeebreak v priestoroch salónika

**pri otvorení zadnej steny celková rozloha 338 m²



USPORIADANIE V KONFERENČNÝCH PRIESTOROCH

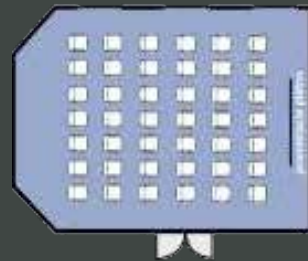
Veľká konferenčná sála



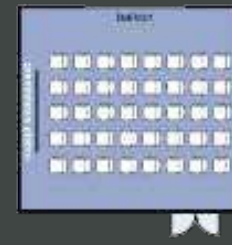
Malá konferenčná sála



Konferenčný salónik, prízemie



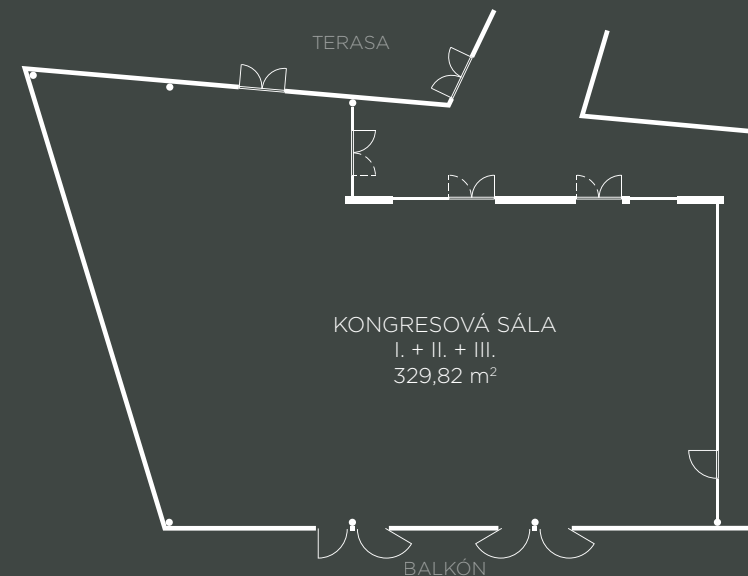
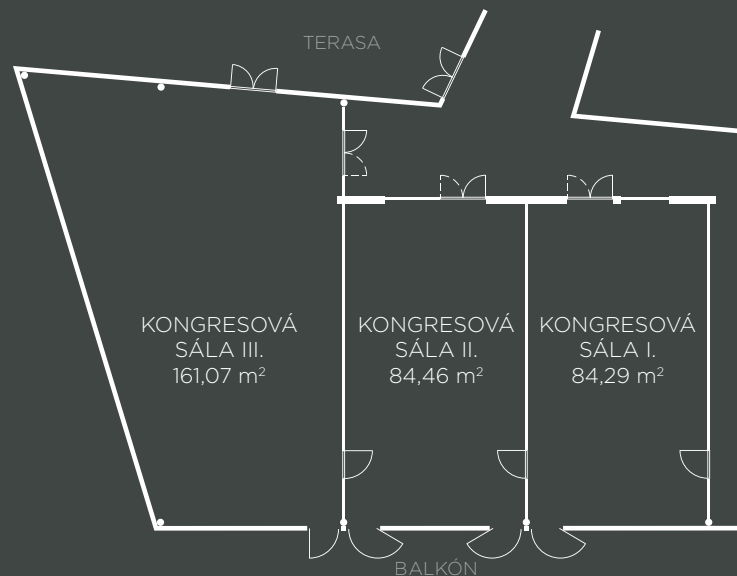
Konferenčný salónik, 3. poschodie



Slovenská izba



NOVÉ KONGRESOVÉ SÁLY





KONFERENČNÉ PRIESTORY

TECHNICKÉ VYBAVENIE

DEKORÁCIA

	Hodinový prenájom	Celodenný prenájom (viac ako 4 hodiny)
NOVÉ Kongresové centrum I. + II. + III. (max. kapacita 380 osôb)	150 €	1100 €
Kongresová miestnosť I.	58 €	380 €
Kongresová miestnosť II.	58 €	380 €
Kongresová miestnosť III.	58 €	380 €
Veľká konferenčná miestnosť	37 €	290 €
Malá konferenčná sála	22 €	180 €
Konferenčný salónik na prízemí	18 €	147 €
Konferenčný salónik, 3. posch.	18 €	147 €
Slovenská izba	18 €	147 €
Foyer (Lobby bar - Hotelová hala)		548 €
Nočný bar (noc)		350 €
Wellness	275 €	

* v cene je zarátané ozvučenie a premietacie plátno

Doba prenájmu	Celá sála	1/3 sály	2/3 sály
1 deň	1100 €	380 €	750 €
1 hodina	150 €	58 €	95 €

INTERNET

Hotspot: WI-FI, bezplatné pripojenie na internet. Pokrytá hotelová hala - lobby bar, všetky konferenčné priestory. Internetový kútik pre hotelových hostí - zadarmo





CENNÍK TECHNICKÉHO VYBAVENIA

Druh vybavenia	Poldenný prenájom (do 4 hod.)	Celodenný nájom
Plátno (1 ks zadarmo)	V cene prenájmu miestnosti	
Plátno (každý ďalší kus)	od 30 €	od 50 €
Flipchart (1 ks zadarmo)	V cene prenájmu miestnosti	
Flipchart (každý ďalší kus)	15 €	25 €
Dataprojektor (1 ks zadarmo)	V cene prenájmu miestnosti	
Dataprojektor (každý ďalší kus)	100 €	130 €
Whiteboard (1 ks zadarmo)	V cene prenájmu miestnosti	
Whiteboard (každý ďalší kus)	15 €	25 €
Laserové ukazovátka	10 €	15 €
Ozvučenie	100/230 €	200/300 €
Bezdrôtový mikrofón	60 €	60 €
Káblový mikrofón	30 €	50 €
Klopový mikrofón	od 60 €	od 60 €
Notebook	100 €	180 €
DVD prehrávač	100 €	140 €
CD prehrávač	55 €	90 €

Druh vybavenia	Poldenný prenájom (do 4 hod.)	Celodenný nájom
WiFi (bezdrôtové pripojenie)	zadarmo	zadarmo
LCD TV	od 150 €	od 200 €
Tlmočník	od 450 €	od 600 €
Tlačiareň	od 120 €	
Pódium	od 300 €	
Tanečný parket	od 300 €	
Prenájom plynový exterierný ohrievač	13 €/hod.	
Hudobná produkcia (DJ)	6 hod.	360 €
Hudobná produkcia - každá ďalšia začatá hodina	66 €	
Obsluha - 1 osoba po 22.00 hod. (okrem nočného baru)**	6 €	
Videokamera		od 109 €

** 1 osoba presonál = cca 25 osôb



Služba	Cena
Menovky	0,60 €
Menu	3 €
Navigácia	1 €
Zasadací poriadok	10 €
Tlačenie strany A4	od 0,15 €
Návleky na stoličky (farba biela) ks	3 €
Okrúhly stôl 180 cm priemer (8 os.)*	30 €
Stuha na stoličku (farba podľa výberu a dostupnosti)	2,00 €
Veľké kvetinové angažmá	od 30 €
Malá kvetinová výzdoba	od 15 €
Slávnostné nastretie stola (vhodné na rauty, svadby a významné spol. udalosti)	od 5 €/osoba min. 50 osôb

*Pri objednávke stolov - povinný poplatok za prepravu a manipuláciu 80 - 150 €



minimálny počet 10 osôb

Dovoľujeme si Vám predstaviť hotelovú ponuku prestávok na kávu, ktorá by mala byť nápomocná k úspešnému zvládnutiu Vašich náročných stretnutí. Sortiment jednotlivých prestávok je zostavený podľa našich dlhoročných skúseností, preto veríme, že bude vyhovujúca pre každého. Cena kávovej prestávky obsahuje uvedené množstvo na osobu a je zvyhodnená oproti bežným cenám uvedeným na konci ponuky. Želáme úspešné zvládnutie pracovného stretnutia!

COFFEE BREAK 1

Cena 3,00 €/osoba

0,2 l Teplý nápoj (káva s mlieko, čaj s citrónom)
Voda v džbánoch

COFFEE BREAK 2

Cena 4,50 €/osoba

0,2 l teplý nápoj (káva s mliekom, čaj s citrónom)
Voda v džbánoch
35 g Slaninový slimák z kysnutého cesta
70 g Domáci škoricový lievanec
s pečenou hruškou a čokoládovou penou

COFFEE BREAK 3

Cena 4,50 €/osoba

0,2 l teplý nápoj (káva s mliekom, čaj s citrónom)
Voda v džbánoch
110 g Bruschetta s paradajkou a mozzarellou

COFFEE BREAK 4

Cena 5,00 €/osoba

0,2 l teplý nápoj (káva s mliekom, čaj s citrónom)
Voda v džbánoch
95 g Obložený chlebík - syr/šunka
55 g Croissant



minimálny počet 10 osôb

COFFEE BREAK 5

Cena 5,50 €/osoba

0,2 l teplý nápoj (káva s mliekom, čaj s citrónom)

Voda v džbánoch

70 g Domáci chlebový bochník plnený údeným mäsom
s penou z francúzskej horčice

50 g Sladké čajové pečivo

COFFEE BREAK 6

Cena 6,50 €/osoba

0,2 l teplý nápoj (káva s mliekom, čaj s citrónom)

Voda v džbánoch

85 g Toast s pečenou cviklou a penou z údeného pstruha

55 g Parmezánový slimák z kysnutého cesta

85 g Jogurt s ovocím

COFFEE BREAK 7

Cena 7,00 €/osoba

0,2 l teplý nápoj

(káva s mliekom, čaj s citrónom)

Voda v džbánoch

100 g Bagel

s parmskou šunkou a zeleninou

50 g Čokoládový muffin

COFFEE BREAK 8

Cena 7,50 €/osoba

0,2 l teplý nápoj

(káva s mliekom, čaj s citrónom)

Voda v džbánoch

80 g Bruschetta

s hubovým kaviárom

a bravčovou panenkou

100 g Čerstvé filetované ovocie

COFFEE BREAK 9

Cena 8,00 €/osoba

0,2 l teplý nápoj

(káva s mliekom, čaj s citrónom)

Voda v džbánoch

130 g Bruschetta

s kuracím rezňom

na zemiakovom šaláte

50 g Škvarkový pagáč

100 g Nutelová pena



Šéfkuchár hotela Grand pre vás starostlivo vyberal jednotlivé jedlá ponuky bufetov. Všetky obsahujú výber studených predjedál, teplých pokrmov z hydiny, bravčového a hovädzieho mäsa, jedlá z rýb a bezmäsité jedlá, rôzne druhy šalátov a dezertov. Kompletný sortiment jedál z každého bufetu Vám garantujeme po dobu 1,5 hodiny od začiatku výdaja. V prípade záujmu doplnenia polievok, prosíme o výber z polievkového menu na konci tejto ponuky. Ak sa naša ponuka nezhoduje s Vašou predstavou, radi Vám poradíme. Prajeme Vám dobrú chuť.

BUFET 1

Cena 21,00 €/osoba

Paradajka prekladaná s mozzarellou
a bazalkovým pestom

Grilované medajlónky z bravčovej panenky
s hubovo-zeleninovým ragú

Hovädzí guláš dusený na červenom víne
so slivkovým lekvárom

Hydinové soté
s jemne pikantnou sladkou chilli omáčkou

Vyprážené rybie filé v sezamovej strúhanke

Zemiakové pyrė

Americké zemiaky

Dusená sezamová ryža

Ľadový šalát so zelenou hruškou a orechami

Toskánsky cestovinový šalát s ovčím syrom

Selekcia 3 druhov dezertov

BUFET 2

Cena 24,00 €/osoba

Košiček plnený paradajkovým pyrė s parmskou šunkou a olivami

Parmezánová palacinka s ricottou a špenátom

Zeleninová Minestrone s parmezánom

Talianska polievka z drvených paradajok
s bazalkou a gulôčkami z mozzarellou

Grilované kuracie prsia, plnené zelenou špargľou a sušenými
paradajkami, dusená ryža s pohánkou

Filet z bravčového karé na smotanovom špenáte s píniovými
orieškami, pyrė z pečených zemiakov

Hovädzie rezančky s drvenými paradajkami,
kaparami a estragónom

Pečený filet z lososa s mozzarellou a paradajkovým pyrė

Talianske hubové rizoto s parmezánom

Trhaný listový šalát s olivami, cherry paradajkami a parmezánom

Cestovinový šalát s ružovou šošovicou, zeleninou a ovčím syrom

Šalát zo zelených fazuľových strukov s vareným vajíčkam
a ančovičkami

Selekcia troch druhov dezertov

**BUFET 3 (slovenský)**

Cena 25,00 €/osoba

Pečený zemiak plnený bryndzovou penou
a pečenou slaninkou

Cesnaková krémová polievka so syrom

Zeleninovo krúpková s údený mäsom

Pečená kačica na materine dúške
s dusenou červenou kapustou

Zbojnícka hovädzia pečienka s údenou slaninkou

Pečené bravčové pliecko plnené hubovo-orechovou
plnkou z bieleho pečiva

Bryndzové pirohy s kyslou smotanou
a pečenou cibulkou

Zemiaková lokša

Varené zemiaky so slaninkou a cibulkou

Slovenská cestovinová ryža s majoránkou

Kapustový šalát s mrkvou

Slovenský zemiakový šalát

Hlávkový šalát s vareným vajíčkom
a jogurtovým prelivom

Selekcia 3 druhov dezertov

BUFET 4

Cena 26,00 €/osoba

Kuracia terinka so sušenými brusnicami
na trhanom listovom šaláte

Cviklové carppaccio s mozzarellou, píniovými orieškami
a medovo-balzamicovou redukciovou

Špenátová roláda s údeným lososom
a syrovo-smotanovým krémom

Špargľový krém so smotanou

Údená kuracia balotinka
na brokolicovo-ryžovej placôčke

Bravčové karé pečené pri nízkej teplote
s horčicovou omáčkou z hrubozrnnej horčice,
pečené zemiaky s tymianom

Hovädzie medajlónky s hubovým ragú,
dusená ryža so slnečnicou

Grilovaný fileť z morského vlka so zeleninovou salsou

Zemiakové gnocchi so zelenou špargľou,
sušenými paradajkami a parmezánom

Ľadový šalát so zelenou hruškou a vlašskými orechmi

Miešaný zeleninový šalát s cibulkou

Brokolicový šalát s nivou, cherry paradajkami a šalotkou

Selekcia troch druhov dezertov

**BUFET 5**

Cena 28,00 €/osoba

Terinka z kuracích a kačacích pečienok s brusnicami
Nakladaný ovčí syr s bylinkami a orechmi
v panenskom olivovom oleji
Anglický roastbeef so zelenou špargľou
a bylinkovou majonézou
Krémová karfiolová polievka so sušenými paradajkami
Jelenie stehno s cviklovo - šípkovou omáčkou,
kysnutá žemľová knedľa
Grilovaná bravčová panenka s kuracím pudingom,
gratinované zemiaky s parmezánom
Morčacie rezančky s cuketou, sušenými paradajkami
a bazalkovými špetzlami
Pošírovaný filet z tresky na citrónovom rizote
so zeleninou
Šalát z červenej kapusty s kyslou smotanou
a vlaškými orechmi
Mrkvový šalát s ananásom
Paprikový šalát s cibuľkou
Selekcia troch druhov dezertov

BUFET 6

Cena 30,00 €/osoba

Špenátová roláda s údeným lososom
a syrovo-smotanovým krémom
Venček z odpaľovaného cesta
plnený paradajkovým pyrém s parmskou šunkou
Domáci paradajkovo - olivový chlebík s marinovanou
údenou krkovičkou a medovo - chrenovou penou
Tekvicová krémová polievka
s tekvicovými jadrami v karameli
Zverinové consommé so zeleninou
Julienne a pečeňovým ňokom
Pečené jahňacie stehno
na tymiáne a cesnaku, zemiakovo-špenátová placka
Grilovaná bravčová panenka v slaninke, v paradajkovo-
parmezánovom pyrém, dusená ryža so slnečnicou
Tekvicovo hubové rizoto s paradajkami a parmezánom
Filet zo zubáča na grilovanej zelenine, americké zemiaky
Balotínka z morčacích prs na zeleninovom karí,
s kokosovým mliekom a kešu orieškami
Šalát Cézar s ančovičkami a parmezánom
Rukolový šalát s mozzarellou a balsamikovou redukciov
Pomarančový šalát so šalotkou a zelenými olivami
Selekcia troch druhov dezertov

**BUFET 7**

Cena 35,00 €/osoba

Paradajková terinka
s cottage cheese a balsamicovou redukciou

Venček plnený parmskou šunkou a paradajkovým pyrém

Tuniakový tartar s nakladaným zázvorom
a sezamovým olejom

Hovädzí vývar s knedličkami

Pečená kačica na pomarančoch
s červenou kapustou

Jelenie stehno pečené pri nízkej teplote
s brusnicovým chutney

Grilovaný fileť z lososa s citrónovo-smotanovou
omáčkou

Pečená bravčová panenka s kúriatkovým ragú

Zemiaková lokša

Viedenská knedľa

Gratinované zemiaky

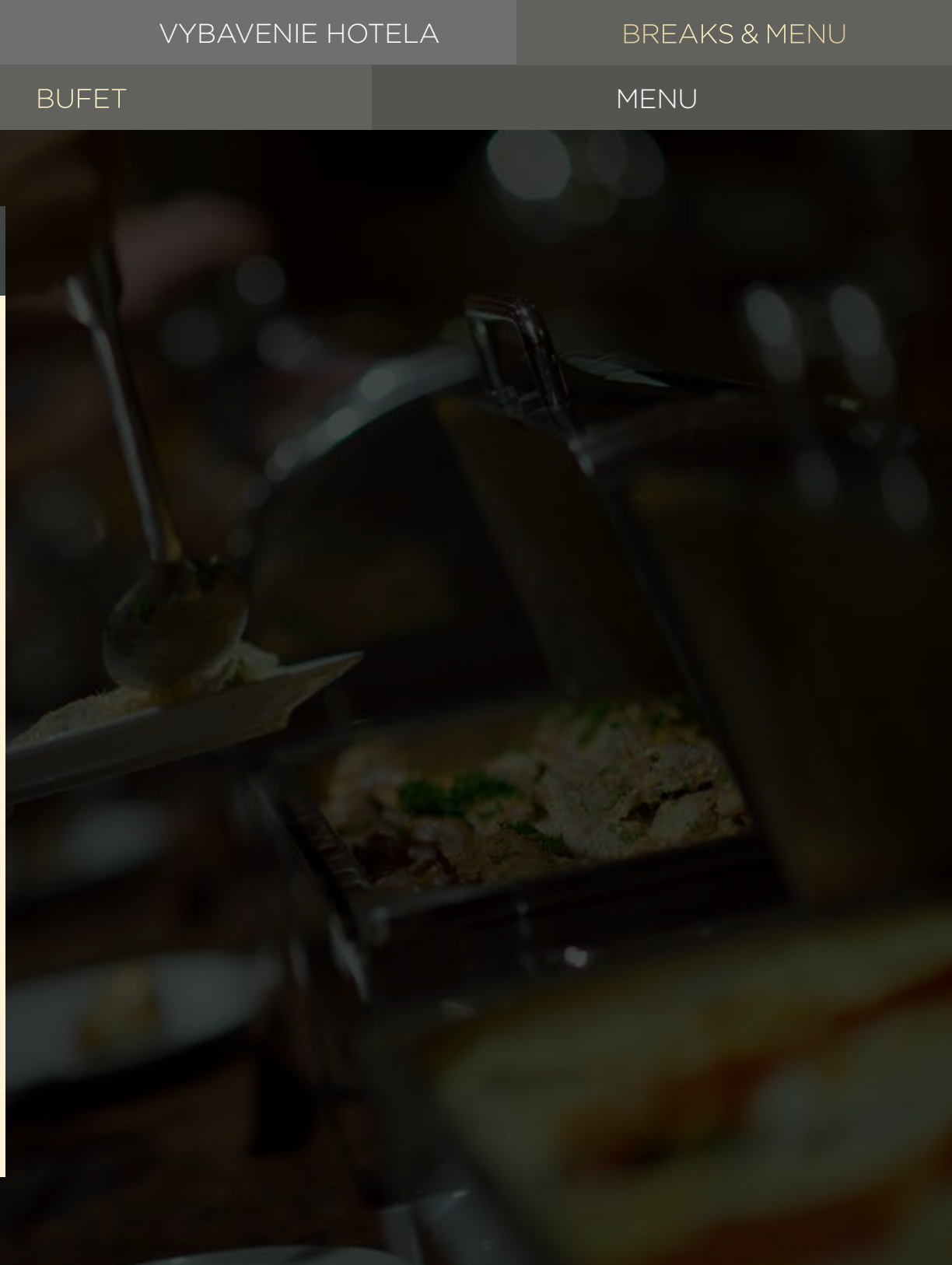
Zeleninový kuskus

Trhaný listový šalát s údeným lososom

Grécky zeleninový šalát

Paradajkový šalát s olivami a parmezánom

Selekcia troch druhov dezertov





Servírované menu

Dovoľujeme si Vám predstaviť našu ponuku servírovaného menu, ktorá obsahuje jedlá od tých klasických až po zaujímavé kombinácie, ktoré prezentujú gurmánske umenie nášho mladého kuchárskeho tímu, pod vedením šéfkuchára Jána Staroňa. Jednotlivé jedlá sa môžu vzájomne kombinovať, aby ste si vytvorili kompletne menu podľa Vašich predstáv. V prípade, že si nie ste istý výberom, radi Vám poradíme, respektíve vytvoríme menu na mieru.

MENU 1

Cena 18,00 €/osoba

Tekvicová krémová polievka
s nakladaným zázvorom a jablkom

Grilovaná bravčová panenka s kuracím pudingom
na kuriatkovom ragú, pečené zemiaky s rozmarínom

Čokoládový parfait na čerstvých jahodách
preliatych malinovým pyrém

MENU 2

Cena 18,00 €/osoba

Slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou
Závitky z morčacích prs plnené cuketou a sušenými
paradajkami, bylinková omáčka, americké zemiaky

Limetkovo tvarohová pena s ovocím

MENU 3

Cena 18,00 €/osoba

Cuketové carpaccio
s nakladaným ovčím syrom a bylinkami

Grilované kuracie prsia zapečené
so syrovo-bylinkovou krustou, dusená ryža

Sacherova torta

MENU 4

Cena 19,00 €/osoba

Francúzska cibulová polievka so syrovým toastom

Pečené kačacie prsia na pomarančoch,
dusená červená kapusta, zemiaková lokša

Domáca cviklová zmrzlina na makovej piškóte
s hroznom marinovaným v balsamicu



Servírované menu

MENU 5

Cena 19,00 €/osoba

Carpaccio z hovädzieho roštenca plnené bylinkovým maslom, na listovom šaláte s hoblinami parmezánu

Krémová polievka z pečených červených paprík s ovčím syrom

Špenátové rizoto s grilovaným filetom z lososa

MENU 6

Cena 20,00 €/osoba

Sedliacka kulajda so zeleninkou a sušenými húbami

Bravčové karé pečené pri nízkej teplote na restovanej zelenine so sušenými paradajkami, olivami a ovčím syrom

Domáce tiramisu

MENU 7

Cena 22,00 €/osoba

Domáca divinová paštéta s tekvicovo - citrónovým pyrém na tartare z bieleho chleba

Pečené kačacie prsia na cviklovo - rukolovom šalátiku, mini gnocchi

Osviežujúci tvarohový koláč s bobuľovým ovocím

MENU 8

Cena 22,00 €/osoba

Zemiaková krémová polievka so slaninou
Bryndzovo-zemiakové krokety s pažitkovým dipom

Grilovaný filet zo pstruha s citrónovou omáčkou, prekladané zemiaky so špenátom a šampiňónom

Domáci kysnutý koláč s čučoriedkami a maslovou posýpkou, vanilková zmrzlina



Servírované menu

MENU 9

Cena 22,00 €/osoba

Cviklové carpaccio prekladané mozzarellou,
s píniovými orieškami a rukolou

Bažantie consommé
s paradajkovými haluškami a zeleninkou julienne

Údený hovädzí roštenec
na tekvicovom krémovom rizote s parmezánom
Babičkin čučoriedkový koláč s vanilkovou zmrzlinou

MENU 10

Cena 23,00 €/osoba

Pečené kačacie prsia plnené listovým špenátom
so slivkovou omáčkou

Karfiolový krém so sušenými paradajkami
Grilovaný filet zo zubáča s karí omáčkou,
cviklová palacinka plnená zemiakovo-citrónovým pyrė
Domáci lievanec na pečenej hruške so smotanovo-
karamelovou omáčkou

MENU 11

Cena 25,00 €/osoba

Marinované kúsky lososa v pomaranči a zázvore,
na šalátiku s prepeličím vajíčkcom a kaviárom
Králičie consommé s kurkumovo-zelerovými haluškami
Jelenie medajlónky so šípkovo-cviklovou omáčkou,
zemiakovo-tymiánová knedľa
Čokoládový perník s orechami, makovou penou
a pečenou hruškou

MENU 12

Cena 28,00 €/osoba

Závitok z lístkového cesta
plnený divinovou paštétou s brusnicami
Bažantie consommé
so zeleninou a mäsovými knedličkami
Grilovaný jelení chrbát na hubovom ragú
so zemiakovou štrúdlou
Pavlova s lesným ovocím a penou z mascarpone



Servírované menu

MENU 13

Cena 29,00 €/osoba

Krémová polievka zo stopkového zeleru
so slaninovým chipsom

Hovädzí steak z argentínskej hovädzej sviečkovice
na tekvicovom rizote s parmezánom

Domáce tiramisu

MENU 14

Cena 40,00 €/osoba

Krémovo-smotanová polievka zo stopkového zeleru
s bylinkovým lievancom a slaninovým chipsom

Grilovaná husacia pečeň s marhuľovým chutney

Pečený jahňací chrbát s listovým špenátom
a hlivou ustricovou na žemľovo-cesnakovej placke

Konfitovaná hruška vo vínovej redukcii
s tvarohovo-brusnicovou penou



WELLNESS-SPA CENTRUM

Dokonalé uvoľnenie a relax po dni strávenom na turistike, či lyžovačke nájdete v harmonickom prostredí WELLNESS & SPA, kde na vás čaká hydromasážny bazén, komplex sáun a rôznych regeneračných procedúr, klasické aj netradičné skrášľujúce ošetrovania tváre a tela luxusnou kozmetikou THALGO, certifikovanou prírodnou kozmetikou Nobilis Tilia, masáže a odborné poradenstvo.

VYBAVENIE WELLNESS CENTRA:

- Relaxačný bazén
- Fínska sauna vnútorná
- Solná parná sauna vnútorná
- Parná sauna Aromaterapia, vnútorná
- Odpočiváreň
- 2 vonkajšie vírivé bazény
 1. kapacita 4 – 5 osôb
 2. kapacita 4 – 6 osôb
- 2 vonkajšie fínske sauny
- Vonkajšia infra sauna
- Horská pláž
- Telové ošetrovania (masáže, píligny, zábaly ...) – na objednávku
- Pleťové ošetrovania – na objednávku

Celková kapacita wellness centra je cca 110 osôb

Otváracie hodiny: 15:00-21:00

Vstup do wellness centra je v cene pobytu na 3 hodiny denne.

TIP: PRIVÁTNA WELLNESS PÁRTY

Dodajte svojmu podujatiu punc exkluzivity a prenajmite si wellness centrum len pre vašu skupinu. Cenovú ponuku vám radi zašleme na vyžiadanie.





ODPORÚČANÉ AKTIVITY

LOMNICKÝ ŠTÍT

Objavte nové horizonty, dokonale si vyvetrajte hlavu a naplňte pľúca tým najčerstvejším horským vzduchom! Vystúpte až nad oblaky a pozrite si celé Slovensko z vtáčej perspektívy. Jedinečný výlet na druhý najvyšší štít Slovenska (2 632 m.n.m.) je vždy neopakovateľným zážitkom.



MUSIC CLUB HAPPY END je novým centrom zábavy so svojou ohromnou kapacitou viac ako 1000 zábavychtivých ľudí tu znie super hudba výborných DJov, live kapiel a revivalových skupín cez špičkovú aparatúru FUNKTION ONE. Využite výhodnú polohu, len 100 m od Hotela Grand**** Jasná, kde Vám celoročne zorganizujeme firemné podujatie s programom podľa požiadavky



JASKYŇA SLOBODY sa nachádza na pravej strane Demänovskej doliny, niekoľko kilometrov pod známym lyžiarskym strediskom Jasná. Na výstupovej trase je náučný chodník.



TATRALANDIA HOLIDAY RESORT je najväčším celoročným areálom vodnej zábavy s ubytovaním na Slovensku, v Čechách a Poľsku. Jeho súčasťou je Aquapark Tatralandia a ubytovací komplex Holiday Village Tatralandia. Nachádza sa v regióne Liptov.

**EVENTY a AKTIVITY podľa Vašich požiadaviek a predstáv**

Spoznajte svojich kolegov z iného uhla pohľadu, zabavte sa spoločne na netradičnom teambuildingu a utužte svoj kolektív s nami...

- teambuildingové aktivity (zábavno-súťažný teambuilding, zážitkový teambuilding, extrémny a adrenalínový teambuilding),
- mini eventy (program pre malé skupiny na spiestrenie kongresu či semináru a pod.)
- eventy na svahu (preteky – na objednávku, promo akcie na svahu)



HOTEL 
Grand

Hotel Grand** Jasná | www.grandjasna.sk**

Demänovská Dolina 72 | 031 01 Liptovský Mikuláš | Slovakia