

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE APERICENA WEDDING

Un panorama da cartolina tra la collina di San Martino, il Golfo di Napoli con le sue isole ed il Vesuvio. È in questa suggestiva atmosfera che accogliamo gli sposi ed i loro ospiti. Il Roof Garden Terrazza Angiò è senza dubbio il nostro biglietto da visita, il fiore all'occhiello del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo.

Il team di wedding planner certificati Marriott con il personale di sala saprà esaudire ogni desiderio degli sposi: in base al tema scelto per la cerimonia sarà proposto un menu personalizzato, con allestimenti floreali, la musica giusta, la cura di ogni dettaglio per rendere ogni matrimonio un evento indimenticabile, raffinato e irripetibile. Auguri ai futuri sposi!



Pasquale De Simone
Executive Chef

Il matrimonio è un percorso che si fa in due, ma non solo. Accanto agli sposi, bisogna prendere per la gola anche tutti gli invitati al banchetto: che sia un pranzo o una cena esclusiva, un ricco buffet o una proposta insolita per festeggiare il “sì” in una cornice dall’indubbio fascino.

Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo a guidare la brigata di cucina è Pasquale De Simone, sempre pronto a mettere nei suoi “wedding menu” creatività e tradizione, innovazione, attenzione verso le materie prime e le esigenze di sposi e ospiti.

Il “fidanzamento” con l’arte culinaria nasce – come in ogni matrimonio che si rispetti – in netto anticipo. Ecco allora che per gli sposi non mancherà la cena d’assaggio in cui assaporare il menu individuato per le proprie nozze, conoscere lo chef e magari decidere assieme di rendere ancor più personalizzate alcune preparazioni, oppure confermare le proprie scelte. In un gioco di equilibri e originalità, quindi, anche la preparazione al grande evento diventa un’esperienza di gusto!

Uno staff professionale e pronto a tutto! È quello diretto da Giovanni Botta. Tra richieste insolite e tradizionali clichés tipici del matrimonio, si snocciola l’arte dell’accoglienza. Fatta di consigli sempre discreti e puntuale ascolto dei desideri della coppia, a partire già dal primo incontro.

Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo si instaura un legame di fiducia con il Direttore del ristorante che fa sentire gli sposi “di casa”, sin da subito. Una figura professionale indispensabile, capace di mettere in pratica le richieste dei festeggiati e di rendere le nozze davvero perfette. Perché è la particolare cura verso i dettagli che fa sempre la differenza. Anche e soprattutto in tema di nozze.



Giovanni Botta
Restaurant Manager

Apericena Wedding | Menu

Buffet

Fantasia di tartellette di pasta brisée

Pasticcino zucca e noci

Pasticcino alle melanzane, pasticcino ai friarielli, frittelle di cavolfiore

Tocchetti di baccalà

Frittelle di salmone e rucola, crostino di alici marinate agli agrumi e pomodorini

Crostini con pomodorini secchi e pecorino

Crostini con spada affumicato e olive nere

Crocchettine di patate, arancini di riso, fiori di zucca ripieni

Calzoncini ripieni, sfere di melanzane, focaccine al rosmarino

Gamberi in pastella, mini montanare

Spiedini di frutta

Mini caprese, bignè alle nocciole, tocchetti di crostata mele e pinoli, cassatine

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Bollicine

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 70,00 per persona



weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

La quotazione del menu include

Centrotavola floreale, o con candele, standard

Filodiffusione

Extra a pagamento

Degustazione del menu prescelto fino a 4 persone

Suite nuziale per la prima notte

Fantasmini

Confettata

Musica live e siae

Animazione bambini