

# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



## THE CHRISTMAS 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

*The Christmas Wedding | Menu*

*Aperitivo di benvenuto* Biglie di zucca, caprino e zafferano, polvere di noci  
Frittelline di cavolfiore, pecorino e rosmarino  
Sfogliatina di friarielli peperoncino rosso e provola dei monti lattari  
Tartufino con ricotta di bufala, formaggio dolce e gherigli di noci  
Tocchetti di patate ripieni di baccalà dorato  
Prosecco, Long Drinks analcolici

*Al tavolo* Salmone affumicato al finocchietto selvatico con insalatina di rinforzo  
  
La minestra maritata  
  
Maccheroncelli con polpetti, vongole e pomodorini del Vesuvio  
  
Baccalà dorato al sesamo, passatina di papaccelle e misticanza al balsamico

*Al buffet* Isole di dolci tipici natalizi  
  
Torta Nuziale  
  
Acqua minerale  
Vini selezione Renaissance Mediterraneo  
Prosecco  
Succhi di frutta  
Caffè  
Liquori

**€ 100,00 per persona**



# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

---

## **La quotazione comprende**

50.000 punti Marriott Rewards  
Degustazione del menu prescelto fino a 4 persone  
Suite nuziale per la prima notte  
Suite nuziale per la notte del primo anniversario  
Centrotavola floreale  
Fantasmini  
Confettata  
Tableau de mariage personalizzato  
Menu con monogramma personalizzato  
Filodiffusione

## **Extra a pagamento**

Musica live e siae  
Animazione bambini  
Scelta tovagliato extra