

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE CLASSIC 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 Classic Wedding | Menu 1

Aperitivo di benvenuto Tartufino di ricotta con mandorle, limone e granella di pistacchi
Tartelletta di brisée con spumina di salmone e ananas
Tocchetti di patate ripieni di baccalà dorato
Bigné di fiori di zucchine ricotta e basilico
Frittelline di carciofi, grana e menta
Crostinino con pecorino e pomodori secchi
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo

Insalatina di mare croccante, citronette al lime e rucola in foglie

Risotto mantecato agli agrumi ed elisir alle erbe

Mezzi paccheri con frutti di mare, gamberi saltati e pomodorini

Ricciola in manto di patate con zucchine trifolate e pinoli tostiti

Carpaccio di ananas marinato all'anice stellato ed arance con gelato alla vaniglia

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 110,00 per persona

The Classic Wedding | Menu 2

Aperitivo di benvenuto Tartufino di ricotta alle noci
Quadrotti con spumina alle erbe e gambero
Frittelline di bianchetti e limone
Mini quiche con zucchine
Tartine con uova di lompo
Crostino con pomodori ed acciughe
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo Petali di culatello con praline di melone al Porto

Risotto con porcini, noci e pesto di rucola
Ravioli di pasta fresca ripieni di caciotta in salsa ai carciofi e radicchio all'aglianico

Medaglioni di filetto di manzo in sfoglia con patate duchessa e giardinetto di verdure croccanti

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Torta Nuziale

Acqua minerale
Vini selezione Renaissance Mediterraneo
Prosecco
Succhi di frutta
Caffè
Liquori

€ 110,00 per persona



weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

La quotazione di ogni menu include

- 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
- Tableau de mariage personalizzato
- Menu con monogramma personalizzato
- Confettata
- Filodiffusione

Extra a pagamento

- Musica live e siae
- Animazione bambini
- Scelta tovagliato extra