

# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE FOREVER WEDDING

LOVING YOUR

# 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

**R**  
RENAISSANCE®  
NAPLES HOTEL MEDITERRANEO

*The Forever Wedding | Menu*

*Aperitivo di benvenuto* Tartine al salmone  
Frittelline con carciofi e menta  
Bigné di gamberi al sesamo  
Frittelline di bianchetti e limone  
Mini quiche con zucchine  
Prosecco, Long drinks analcolici

*Al tavolo* Seppioline scottate alla menta, tartare di finocchi e salsa alle arance  
  
Risotto mantecato con scampi, fiori di zucca e zenzero  
  
Spigola e salmone in un abbraccio, in manto di pistacchi su carciofi trifolati  
  
Tortino di fragole con crema chantilly  
  
Torta Nuziale  
  
Acqua minerale  
Vini selezione Renaissance Mediterraneo  
Prosecco  
Succhi di frutta  
Caffè  
Liquori

**€ 100,00 per persona**



# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

---

## **La quotazione del menu include**

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

## **Extra a pagamento**

Musica live e siae  
Animazione bambini  
Scelta tovagliato extra  
Menu con monogramma personalizzato