

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE FUNNY 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 Funny Wedding | Menu 1

L'Aperitivo di benvenuto Muffin con friarielli e peperoncino
Amusette con spumina di rucola e tocchetti di tonno fumè
Crostinino con pecorino e pomodori secchi
Prosecco, Long drinks analcolici

Al Buffet
Bocconcini di bufala
Girella di mozzarella al salmone, rucola e pomodori
Bocciolo di pesce spada fumè
Prosciutto Serrano
Pasticcini con broccoletti e provola di Agerola
Frittelline di baccalà
Gamberi in pastella al sesamo
Crostini con guanciaie e pecorino di Avellino
Torte rustiche e quiche lorraine
Risotto con provolone del Monaco, cubi di zucca e noci
Maccheroncelli con funghi porcini e radicchio all'aglianico

Le piccole dolcezze Cannoli siciliani, trancini alla mela e cannella, mini sacher,
bicchierini al torroncino, bicchierini con vellutata di pastiera

Torta nuziale

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

€ 100,00 per persona

*E' possibile aggiungere una seconda portata a scelta di carne o di pesce con supplemento a partire da € 10,00 per persona



weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

La quotazione di ogni menu include

25.000 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
Filodiffusione
Stampa Menu

Extra a pagamento

Confettata
Musica live e siae
Animazione bambini
Scelta tovagliato extra