

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE GLAMOUROUS 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 Glamorous Wedding | Menu 1

Aperitivo di benvenuto Amusette con spumina di rucola e tocchetti di tonno fumè
Tartufino con ricotta di bufala alle noci
Tartelletta di brisée con spumina alle erbe ed uova di lompo
Muffin con carciofi e pecorino
Crostini con spada affumicato e olive nere
Frittelline di bianchetti e limone
Bigné di gamberi al sesamo
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo Carpaccio di polpo agli agrumi, crudités di finocchi croccanti e salsa al ribes
Risotto allo champagne con medaglione di astice ed elisir al finocchietto selvatico
Triangolini di pasta ripieni di caciotta agli agrumi in salsa di cappesante e carciofi
Rombo ai pistacchi, vellutata di zucca e crudités di spinacini

Le piccole dolcezze Babà, cannoli siciliani, trancino mele e cannella, aragostina chantilly ed amarene, bicchierini panna cotta e caramello, bicchierini mousse al caffè

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 130,00 per persona

The Glamorous Wedding | Menu 2

Aperitivo di benvenuto Amusette con spumina alle mandorle ed arance candite
Tartufino fior di latte, mela annurca e nocciola
Tartelletta di brisée con spumina di salmone ed ananas
Muffin con zucchine e menta
Mini quiche al formaggio
Tocchetti di patate ripieni di baccalà
Biglie di tonno, capperi, olive nere e timo
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo Carpaccio di petto d'anatra affumicato, passatina di zucca ed erbe di campo
Risotto al radicchio, mandorle e riduzione di Aglianico
Maccheroncini con carciofi trifolati, guancialetto e provolone del monaco
Medaglione di chianina ai porcini, vellutata di barbabietole e patate castello

Le piccole dolcezze Bigné alla nocciola, cheese cake, delizie al limone, cassatine, bicchierini crema di lamponi e mandorle bianche, bicchierini cannolo scomposto

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 130,00 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