

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE WINTER FOREVER 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 Winter Forever Wedding | Menu

Aperitivo di benvenuto Muffin con friarielli e peperoncino
Frittelline di cavolfiori
Crostino con pecorino e pomodori secchi
Bigné di fiori di zucca, ricotta e salame
Mini quiche con funghi
Prosecco, Long drinks analcolici

Al tavolo Seppioline scottate alle erbe mediterranee, tartare di finocchi e salsa ai mandarini

Risotto allo champagne con capesante allo zenzero ed elisir all'arancio

Spigola e salmone in un abbraccio in manto di pistacchi su carciofi trifolati

Cuor di Nocciola

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Succhi di frutta

Caffè

Liquori

€ 90,00 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

Extra a pagamento

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