

weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



THE WINTER MED 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 Med Wedding

Aperitivo di benvenuto *Amusette con spumina alle mandorle ed arance candite*

Muffin con friarielli e peperoncini

Tartufino con ricotta di bufala alle noci

Mini quiche con funghi

Frittelline al limone

Crostino con pomodori ed acciughe

Prosecco, Long Drinks analcolici

Al buffet

Julienne di seppioline scottate, finocchi croccanti e chicchi di melograno

Risotto con radicchio all'Aglianico e velo di tonno

I vesuvietti con tocchetti di coccio, carciofi trifolati e mandorle tostate

Ricciola scottata alle erbe mediterranee, passatina di patate e broccoletti all'olio di frantoio

Le piccole dolcezze

Tagliata di frutta di stagione, pastierine, cannolini di sfoglia con crema zabaione, delizie al limone, aragostine al cioccolato, bicchierini al torroncino, bicchierini con gianduia e praline di mandorle

Torta Nuziale

Acqua minerale

Vini Selezione Renaissance Mediterraneo

Prosecco

Punch caldo

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 floreali
Fantasmini
Tableau de mariage personalizzato
Menu con monogramma personalizzato
Confettata
Filodiffusione

Extra a pagamento

Musica live e siae
Animazione bambini
Scelta tovagliato extra