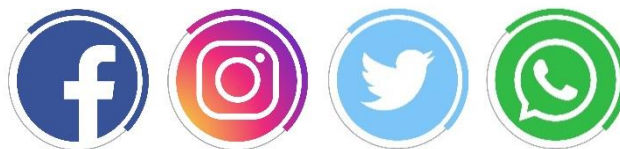


CONVIVIO

RICEVIMENTI



Towers Hotel Stabiae Sorrento Coast S.S Sorrentina 145
Km. 12,400 80053 – Castellammare di Stabia (NA)
Tel. +39 081 39 46 700
+39 3403321889

www.convivioricevimenti.it www.towershotelsorrento.com
E-Mail: ricevimenti@sorrentocoasthotel.com

Welcome Cocktail

Flûte di Prosecco, Cocktail Mimosa, Bellini, Rossini

Succhi all'arancia rossa, pompelmo e ananas

Acqua minerale liscia e gasata

Selezione di canapè, vol-au-vent e mousse a cura dello Chef

Il Buffet

Finger food

Tocchetti di tonno rosso marinato su letto di rucola

Rosette di salmone fumé

Ciliegine di bufala su brunoise di pomodorini e crema al basilico

Spuma di ricotta con noci di Sorrento

Cous-cous arabo con brunoise di verdure al vapore e lamelle di calamari

Riso venere con gamberi e salsa allo zafferano

Tocchetti di baccalà su scaroletta al limone

Fogliette di coppa su crostone di pane alle olive e provoletta affumicata

Pralina di carne con salsa andalusa

Spring rolls di verdure

Polipetto grigliato su crema di ceci

I caldi

Fiori di zucca ripieni

Polpettine di melanzane

Baby parmigiana di zucchine e provola

Baby parmigiana di melanzane

Gamberi in fragrante pastella di riso

Coppo vegetariano in tempura d'amaranto

Soffioni alle alghe marine

Coppo fritto del golfo (calamarelle, fragaglie e alici)

Treccione di pan brioche ripieno

Danubio alle verdure

Triangolini di focacce

Gli Angoli

Crudo – *su richiesta, a partire da € 20,00 p.p. - Abbinamento con Franciacorta.*

Salumi e Formaggi – *Supplemento di Euro 10,00 p.p.*

Caciottine primo sale, treccione di mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano in forma, spicchi di provolone del monaco Dop, prosciutto crudo al taglio, bresaola marchigiana, capicollo del Faicchio, salamini di cinghiale.

Servito con marmellata di fichi, miele d'acacia, confettura di fragoline, Selezione di grissini e tarallucci fatti a mano.

Abbinamento con Vino Rosso delle nostre Cantine.

Pescatore – *Supplemento di Euro 20,00 p.p*

Carpaccio di pesce spada affumicato con salsa al limone, insalatina di polpo e sedano croccante, seppie grigliate con diamantini di zucchine e gherigli di noci, Gamberi di nassa su insalatina alla catalana, moscardini affogati in cassœula, gamberoni in pasta kataifi.

Abbinamento con Vino bianco delle nostre Cantine.

Sushi – *Supplemento di Euro 3,00 per pezzo.*

Selezione di Sushi e Sashimi misto servito con salsa di soia, wasabi, bacchette. Min. 100 pezzi.

Supplemento di Euro 250,00 in caso di presenza Sushi Chef.

Pizza Fritta Live Show – *Supplemento di Euro 5,00 per pezzo.*

Pizza fritta e/o montanare preparata al momento. Min. 100 pezzi.

Angolo del Casaro Live – *Supplemento di Euro 4,00 per persona*

Preparazione dal vivo di mozzarella ed altri latticini. Min. 100 pax.

Le nostre proposte

Antipasti

- Calamaro ripieno con souté di frutti di mare e brunoise di verdure estive
- Carpaccio di manzo con julienne di verdure, pomata di mandorle e terra di olive
- Cubo di baccalà arrosto ai due broccoli (romano e friarielli), pomata di pappacelle e terra di olive di Gaeta
- Insalata di mare con astice confit e dressing al limone
- Insalata di mare con gamberi, julienne di asparagi e dressing al limone
- Parmigiana di pesce spada su vellutata di tartufi di mare, brunoise di pomodorini e prezzemolo riccio
- Polpo sul suo yogurt, patate, spaghetti di asparagi e tarallo nero agerolese
- Roll di gamberi e zucchine alla scapece
- Seppie e piselli su cialda di orzo al nero, cipolla di Montoro, sabbia di pancetta
- Vellutata di zucca 3.0 con polpette di cous cous arabo e semi di sesamo

Primi Piatti

- Candele spezzate con genovese di polpo, croccante del suo nero e salsa di cappon magro
- Cannolo di pasta con zuppa di pesce di scoglio (calamaro, polpo, seppia, gambero, pesce del giorno)
- Crespelle con astice ed il suo fondo, con variazioni di clorofilla
- Gnocco di rapa rossa con rana pescatrice, fasolari e finocchi di mare
- Vesuviotto di pasta e patate con scampi flambé e pomata di aglio nero
- Mezzi bombardoni di grano duro con tocchetti di coccio e tartufi di mare
- Mezzi bombardoni di grano duro con tocchetti di scorfano rosso e pomodorini del piennolo
- Mezzi paccheri di grano duro con tocchetti di cernia e variazioni di melanzane
- Risotto Acquerello agli agrumi con fiori di zucca croccante e capasanta gratinata
- Risotto Acquerello con crudo e cotto di gamberi, e limoni della costiera
- Risotto Acquerello con frutti di mare e trancio di cernia di scoglio
- Risotto alla pizzaiola

Secondi Piatti (mare)

Grigliata mista di pesce del Golfo su crema di iceberg con carotina e finocchio baby

Pescato del giorno con spaghetti aglio e olio, scarola semicruda alla colatura d'alicci

Scaloppina di bandiera, crema di mandorle, zuppetta di olive di Nocellara, crudo di puntarelle e furikake di pesce

Sigaro di pesce bianco in pasta kataifi, pappa al pomodoro e scarola ripiena alla napoletana

Trancio di dentice scottato con involtino di parmigiana di melanzane e scampi

Trancio di ricciola ai tre pomodori e spinacino al burro

Secondi Piatti (terra)

Assiette di formaggi, confettura di cipolle rosse di Montoro, pomata di S. Marzano e crumble di tarallo alle mandorle

Cube roll cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate e crema di piselli

Tagliata di manzetta prussiana, variazioni di patate, salsa di parmigiano e dressing di rucola

Dessert

Carpaccio d'ananas, gelato alla vaniglia, fragoline di bosco e croccante di pistacchi di Bronte

Frutta da bere (fragola, ananas, canatalupo, fragoline, crumble di mandorla)

Semifreddo alla vaniglia su coulis di fragoline di bosco

Sgroppino

Torta Nuziale

Crema chantilly variegata al caramello

Crema chantilly e fragoline di bosco

Crema chantilly all'arancia con mandorle pralinate

Crema chantilly al limone

Crema chantilly al cioccolato con amarene e pezzi di cioccolato fondente

Crema Chantilly con scaglie di cioccolato bianco e variegato al pistacchio

Buffet di dolci

Selezione di pasticceria finger food

La Carta dei Vini

Casa Vinicola Feudi di San Gregorio

Rubrato
Falanghina
Fiano d'Avellino
Greco di Tufo (upgrade)
Aglianico Vulture (upgrade)
Primitivo Manduria
Lacryma Christi Doc
Greco di Tufo - Cutizzi (upgrade)
Fiano d'Avellino – Pietracalda (upgrade)
Campanaro Irpinia Doc (Suppl. Euro 5,00 a persona)
Taurasi Docg - (Suppl. Euro 8,00 a persona)

Cantina Colli di Lapio – Romano Clelia

Fiano d'Avellino (upgrade)

Azienda Agricola Benito Ferrara

Greco di Tufo Docg – Vigna Cicogna (Suppl. Euro 5,00 a persona)
Aglianico (upgrade)

Cantine Antonio Caggiano

Greco di Tufo – Devon (upgrade)
Fiano d'Avellino – Bechar (upgrade)
Aglianico Irpinia – Tauri (upgrade)
Taurasi Docg (Suppl. Euro 10,00 a persona)

Cantina Luigi Maffini

Fiano del Cilento – Kratos (upgrade)
Aglianico del Cilento – Kleos (upgrade)
Fiano del Cilento - Pietraincatenata (Suppl. Euro 5,00 a persona)

Azienda Vitinicola Salvatore Molettieri

Aglianico 5 Querce (Suppl. Euro 5,00 a persona)
Taurasi Docg (Suppl. Euro 10,00 a persona)

Cantina Agricole Vinosia

Fiano d'Avellino Docg
Greco di Tufo Docg
Fiano d'Avellino - Sintonia
Greco di Tufo – Sintonia
Aglianico Irpinia – Nero Mora

Viticoltori De Conciliis

Fiano Donnaluna Cilento Dop (upgrade)
Aglianico Donnaluna Cilento Doc (upgrade)

Casa Vinicola Mastroberardino

Falanghina Sannio Doc
Aglianico Irpinia Doc
Fiano d'Avellino Doc - (upgrade)
Greco di Tufo Doc - (upgrade)
Lacryma Christi Doc (rosso)
Lacryma Christi Doc (bianco)
Fiano d'Avellino – Radici (upgrade)
Greco di Tufo – Novaserra (upgrade)
Aglianico Irpinia – Redimore (upgrade)
Lacryma Rosa

Casa Vinicola Terredora

Fiano d'Avellino Doc (upgrade)
Greco di Tufo (upgrade)
Aglianico
Coda di volpe

Casa Vinicola Moio

Moio 57 (upgrade)
Falerno del Massico Rosso (upgrade)
Falerno del Massico Bianco

Cantina del Taburno

Falanghina Doc
Greco del Taburno Doc
Fidelis Aglianico Doc

Azienda Vinicola Casa D'Ambra

Biancolella d'Ischia Doc
Biancolella Tenuta Frassitelli (upgrade)
Ischia Per' e Palummo Doc (upgrade)

Azienda Vinicola Villa Matilde

Falerno del Massico Doc bianco
Falanghina Roccamonfina
Aglianico Igt
Falerno del Massico Doc rosso (upgrade)

Azienda Vinicola Mustilli

Falanghina S. Agata dei Goti Doc
Piedirosso S. Agata dei Goti Doc



Condizioni Generali

La quotazione finale include:

- ✓ Iva al 10%.
- ✓ Stampa dei menù.
- ✓ Tableau Mariage per l'assegnazione dei posti.
- ✓ Composizioni floreali per il centrotavola (a scelta tra le nostre proposte di base).
- ✓ Decorazioni e allestimenti di base degli spazi esterni (ingresso, tunnel, spazi comuni).
- ✓ Spumante Italiano per il taglio della torta ed il brindisi con gli Ospiti (Berlucchi o Ferrari).
- ✓ Caffè e Carrello degli Amari.
- ✓ Prima Notte di nozze in camera matrimoniale vista mare, incluso l'utilizzo dei servizi spiaggia e piscina, ed 1 percorso benessere per persona (sauna, bagno turco, grotta fredda, vasca idromassaggio, zona relax, angolo tiseneria, utilizzo di spogliatoio, telo spugna, accappatoio, ciabattina, e cuffietta) della durata massima 1 ora (da prenotare almeno 48 ore prima).
- ✓ Parcheggio per tutti gli Ospiti.
- ✓ Degustazione del menù di nozze, gratuito per la coppia di Sposi. Gli altri, partecipanti alla degustazione, fino ad un massimo di 6 persone, inclusi gli Sposi, pagano € 60,00 per persona.
- ✓ *Per i più piccoli* è previsto un menù alternativo composto solitamente da: Prosciutto e mozzarella Penne o gnocchi con filetto di pomodoro o ravioli con pomodoro, Cotoletta/filettino di vitello/petto di pollo/panino stile McDonald's con contorno di patatine fritte, Gelato misto (a scelta), Una bibita per persona (€ 40,00 per bambino.)