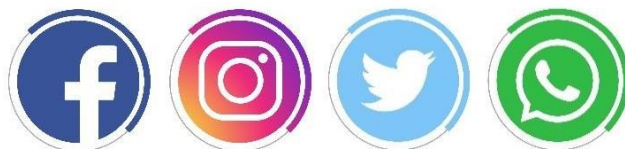


CONVIVIO
RICEVIMENTI



Towers Hotel Stabiae Sorrento Coast

S.S Sorrentina 145Km. 12,400 80053 – Castellammare d Stabia (NA)

Tel. +39 081 39 46 700

+39 3403321889 + 39 3357022036

www.convivioricevimenti.it www.towershotelsorrento.com

E-Mail: ricevimenti@sorrentocoasthotel.com

Benvenuto

Beverage corner con Prosecco, succhi, soft drink, cocktail analcolici, acqua minerale liscia e gasata.

Selezione di canapè, mousse, ricotta mantecata e vol-au-vent e mousse (passaggio a braccio)

Aperitivo

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 provola 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
Fritto del golfo (calamarelle, fragaglie e alici)
Treccione di pan brioche ripieno
Danubio alle verdure
Triangolini di focacce

Gli Angoli

Crudo di mare

Base – Ostriche Gillardeau, tartufi di mare, fasolari € 20,00 p.p

Gold – Ostriche Gillardeau, tartufi di mare, fasolari, crostaceo (gambero o scampo) € 25,00 p.p

Deluxe- Ostriche Gillardeau, tartufi di mare, fasolari, crostaceo (gambero o scampo), carpaccio di pesce (tonno o salmone o pesce bianco) € 30,00 p.p

Abbinamento con Franciacorta.

Salumi e Formaggi – *Supplemento di € 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 € 20,00 p.p*

Carpaccio di pesce spada affumicato con salsa al limone, insalatina di polpo e sedanocrocante, 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 € 3,00 per pezzo.*

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

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

Pizza Fritta Live Show – *Supplemento di € 6,00 per pezzo.*

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

Angolo del Casaro Live – *Supplemento di € 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 croccante di fiori di zucca e capasanta gratinata

Risotto al limone con croccante di calamaretti baby e riduzione di rapa rossa

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'alici

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 - Clelia Romano

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 Vitivinicola Salvatore Molettieri

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

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

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).
- ✓ Bevande (Acqua, vini, soft drink)
- ✓ 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 tisaneria, 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.)