



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)

A seguire

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
Couscous 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

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.

Sushi – Supplemento di € 3,00 per pezzo (min. 100 pz)

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

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

Pizza Fritta Live Show – Supplemento di € 6,00 per pezzo (min. 100 pz)

Pizza fritta e/o montanare preparata al momento

Angolo del Casaro Live – Supplemento di € 8,00 per persona (min. 100 pax)

Preparazione dal vivo di mozzarella ed altri latticini

Angolo della Mortadella con Focaccia – supplemento di € 10,00 per persona

Finger Food Specials

Pane burro e alici

(Tacos di pasta le alghe, gelato al burro salato, alici del Cantabrico, aria di bosco alle alici)

Caponata di polpo e patate

(Carpaccio di polpo, gelée di Bouillon, biscotto di grano, grissini al basilico)

Baccalà all'isolana

(Baccalà in olio cottura, terza essenza di pomodoro e soffiato croccante di aglio nero)

Pan brioche all'acqua di mare

(Pane sifonato, sfera di crodino, calamaretti baby, croccanti e salicornia all'insalata)

Come una lasagna napoletana

(Polpettina, ragù, pasta all'uovo croccante e spuma di ricotta al basilico)

Pomodorino del piennolo alla caprese inversa

(Polpa di pomodoro all'insalata, innesto di basilico nappato con sifonata di mozzarella e croccante all'origano)

Sashimi di palamita

(Salsa di jalapeno, sorbetto alle ostriche e tarallo ai 5 cereali)

Cannolo siciliano salato

(Gelato al peperoncino di fiume, sauro affumicato, zuccheri al velo di prezzemolo e granella di pistacchio)

Come un pomodorino alla pizzaiola

(Sfera di carne con sugo alla pizzaiola e crumble all'origano)

Caesar Salad

(Insalata liquida, pomata di salsa caesar, pollo bruciato, cialda al parmigiano e crostoni di pane)

Gamberi di nassa in tempura

(Gamberi passati nella tempura di riso alla bisque e maionese di limone)

Baby melanzane a barchetta

(Melanzane baby svuotate, ripiene di pàte à bombe di scampi, provola e dressing al basilico)

Pancia di maiale nero casertano con patate

(Pancia cotta a bassa temperatura, patate croccanti e cipolla in agrodolce)

Pasta e fagioli con cozze

(Cialda di pasta e fagioli, sifonata di cozze, ketchup di san Marzano, dressing al prezzemolo e popcorn di fagioli neri)

Le nostre proposte

Antipasti

Calamaro ripieno con sauté 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 in guazzetto Mediterraneo, 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 couscous 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
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

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

Condizioni Generali

La quotazione finale include:

- ✓ Iva al 10%.
- ✓ Bevande (Acqua, vini, soft drink, Spumante, caffè, 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.)