



CONVIVIO

RICEVIMENTI



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

www.convivioricevimenti.it ; www.towershotelsorrento.com

Mailto: ricevimenti@sorrentocoasthotel.com



♥ matrimonio.com



+39 3403321889



+39 3357022036

Welcome Cocktail

Bouvette Corner: Flûte di Prosecco, Cocktail Mimosa, Bellini, Rossini e Cocktail Towers Sunset, succhi all'arancia rossa, pompelmo e ananas, acqua minerale liscia e gasata.

Servizio a braccio: Selezione di Canapè (prosciutto crudo, gamberi, salmone, peperoni e acciughe) *vol-au-vent* (formaggio caprino e granella di pistacchio, fois gras e mandorle, mousse di carciofi e speck) *Tapas* (bruschettine al lardo d'Arnad con gocce di balsamico agrodolce, crostino al nero di seppia con bianchetti al lime).

Il Buffet

Finger Food freddi: 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.

Finger Food caldi: tocchetti di baccalà fritto 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 dello Chef a buffet: mezzelune di pasta brioche con provola e ricotta, piccoli "panzerotti" napoletani, arancini di riso, mozzarelline in carrozza, fiori di zucca ripieni, polpettine di melanzane

I Caldi dello Chef a braccio: Gamberi in fragrante pastella di riso, cuoppo vegetariano in tempura d'amaranto, soffioni alle alghe marine, cuoppo fritto del Golfo (calamarelle, fragaglie e alici).

Angolo Rustico: Treccione di pan brioche ripieno, sfogliatina rustica con friarielli, Danubio alle verdure, baby parmigiana di zucchine e provola, baby parmigiana di melanzane, rustici misti, triangolini di focacce.

Proposte Buffet Rinforzato

Ostricaio

Selezione di Ostriche, tartufi e vongole veraci.

- *Abbinamento Franciacorta Ferghettina*

Salumi e Formaggi

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 marmellatina di fichi, miele d'acacia, confettura di fragoline,

Selezione di grissini e tarallucci fatti a mano.

- *Abbinamento con Vino Rosso delle nostre Cantine.*

Pescatore

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 affogato in cassuola, gamberoni in pasta kataifi

- *Abbinamento con Vino bianco delle nostre Cantine.*

J menù

- *Sorrento*

Insalatina di mare con astice confit, e salsa allo sfusato della Costiera

Risotto con frutti di mare e trancio di cernia di scoglio

Mezzi Bombardoni di grano duro con tocchetti di scorfano rosso

Pezzogna del Golfo su scaroletta semicruda alla colatura d'alici e spaghetti aglio olio

Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, pistacchi e fragoline di bosco

Torta

Buffet di dolci

- *Capri*

Parmigiana di pesce spada con vellutata di tartufi di mare e brunoise di pomodorini e prezzemolo

Risotto limone e limoncello con croccante di calamaretti baby in farina di lupini

Crespelle all'astice

Trancio di ricciola su patate bouton, bianco di scarola e fumé di pesce

Zuppetta di fragoline di bosco con salsa alle ortiche, gelatina di miele e crumble al cioccolato

Torta

Buffet di dolci

- *Amalfi*

Tortino di alici e gamberi con cuore di provola su crema di zucchine

Risotto agli agrumi della Costiera con croccante di fiori di zucca, capasanta gratinata al pane saporito e salsa di corallo

Mezzi paccheri di grano duro con tocchetti di coccio e tartufi di mare

Scaloppina di bandiera con crema di mandorle su zuppetta di olive di Nocellara e crudo di scaroletta riccia

Carpaccio di cantalupo con perla di gelato al fiordilatte e salsa di melograno

Torta

Buffet di dolci

- *Ischia*

Polpo arrosto ed il suo yogurt con variazioni di patate, asparagi e tarallo nero agerolese

Risotto con broccoletti, brasato di seppie, cime di rapa e pomodorini essiccati

Raviolo aperto ripieno di coccio e provola su vellutata di vongole veraci

Branzino al forno con gamberone reale, su soubise di frutti di mare

Semifreddo alla vaniglia su coulis di fragoline di bosco e granella di pistacchi

Torta

Buffet di dolci

I nostri suggerimenti alternativi

Antipasti

- ~ Millefoglie di zucchine e melanzane con mozzarella di bufala e mirepoix di pomodori di Sorrento
- ~ Carpaccio di manzo su insalatina di rucola e scaglie di parmigiano
- ~ Millefoglie di orata salmonata su souté di frutti di mare
- ~ Fantasia di crostacei, ventaglietto di zucchine marinate e dressing al limone
- ~ Millefoglie di pesce spada grigliato, provola affumicata, melanzane arrostiti e pomodori di Sorrento
- ~ Capasanta marinata al passion fruit, vellutata di fagioli neri, salsa di corallo sifonata e patata rossa
- ~ Degustazione di gamberoni, patata sifonata al lime, battuto di basilico e crema di rabarbaro francese
- ~ Salmone Teryaki, lenticchie rosse di Castelluccia, carotina baby e misticanza di germogli
- ~ Calamaro ripieno di frutti di mare su letto di spianci saltati e salsa di soya
- ~ Crudo e cotto di gamberi su letto di rucola e sedano croccante

Primi Piatti

- ~ Candele spezzate con genovese di polpo, croccante del suo nero e salsa di cappon magro
- ~ Lasagnetta di mare con essenza fredda di corbarino
- ~ Riso baldo cacio e pepe ai due pomodori
- ~ Risotto Acquerello con crudo e cotto di broccoli, cozze, pomodorini essiccati al timo, essenza di limone e polvere di capperi
- ~ Sformatino di riso Carnaroli, guancialetto croccante, salsa di fiori di zucca e tandori
- ~ Risotto con asparagi, coulis di basilico e provolone del monaco
- ~ Cortecce di pasta fresca con vongole, bianchetti e pomodorini del pendolo
- ~ Gnocchetti alle alghe con gamberi e brunoise di zucchine
- ~ Mezzi paccheri con cernia, melanzane e ricotta invecchiata
- ~ Calamarata con tocchetti di rana pescatrice e pomodorini di piennolo
- ~ Tortellone variegato ripieno di crema di latte con gambero rosso e la sua bisque

Secondi Piatti (mare)

- ~ Bianco di cernia con verze ripiene di gamberoni, crema di capperi, carotina baby e chips di patata blu
- ~ Crudo e cotto di dentice, salsa di ceci Cicerale, friarielli piccanti e crumble di olive nere
- ~ Lingotto di ricciola con verza ripiena di crocché di scampi, croccante di patata viola e crema di daikon

- ~ Morbido di pesce bianco in velo di riso, su polpetta di scampi, crema di pomodoro giallo e paté di olive nere
- ~ Saltimbocca di rombo ripieno di provola e lardo di Colonnata con parmigiana di melanzana scomposta
- ~ Ricciola in pasta kataifi con patate e spinaci
- ~ Pezzogna scottata su julienne di verdure, salsa citronette, patate e olive verdi
- ~ Trancio di tonno rosso scottato con scapece di zucchine
- ~ Filetto di orata in crosta di gamberi, cuore di carciofi al burro e patate
- ~ Trancio di dentice scottato con gamberone reale, crudo di spinaci e patate nocciola

Secondi Piatti (terra)

- ~ Reale di manzo con crema alla nocciola e terrina di patate e funghi
- ~ Controfiletto di vitello farcito al prosciutto affumicato con asparagi e patate dauphinoise
- ~ Costata di Scottona con patate al timo e funghi porcini
- ~ Cube roll al forno con patate al rosmarino e zucchine trifolate
- ~ Reale di vitello al forno con patate duchessa e involtini di melanzane

Frutta e Dolci

- ~ Carpaccio d'ananas con gelato ai frutti della passione
- ~ Semifreddo all'arancia con fragoline di bosco
- ~ Parfait alla zuppa inglese con crumble all'amaretto, salsa al cioccolato e granella di pistacchio
- ~ Sgroppino al limone con prosecco, vodka, granello di pistacchio e fragolina di bosco
- ~ Flûte di frutta
- ~ Tagliata di frutta di stagione con gelato alla vaniglia

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)

Casa Vinicola Setaro

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

Cantine Olivella

Katà Catalanasca Pompeiano Igt Bianco

Vesuvio Bianco Doc – Emblema

Azienda Vitivinicola Di Prisco

Greco di Tufo Docg (upgrade)

Fiano d'Avellino Docg (upgrade)

Aglianico Campi Taurasini (upgrade)

Tenuta Fonzone Caccese

Greco di Tufo (upgrade)

Fiano d'Avellino (upgrade)

Fiano Sequoia – Vendemmia Tardiva (Suppl. Euro 5,00 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

Azienda Vinicola La Guardiense

Falanghina La Guardiense Doc

Aglianico La Guardiense Doc

Fiano d'Avellino Doc

Greco del Sannio Doc

Condizioni Generali

La quotazione finale include.

- **Iva** al 10%
- **Tovagliato** da cerimonia
- **Stampa** dei menù
- **Buffet di dolci**
- **Tableau Mariage** per l'assegnazione dei posti.
- **Composizioni floreali** per i centrotavola (a scelta tra le nostre proposte di base).
- **Decorazioni e allestimenti di base** degli spazi esterni (ingresso, tunnel, spazi comuni).
- **Acqua Minerale** Liscia e Gasata durante tutto il servizio. Abbinamento con **Vini Doc e Docg**, selezionati dalle nostre cantine.
- **Caffè**.
- **Spumante** Italiano per il taglio della torta ed il brindisi con gli Ospiti (Berlucchi o Ferrari).
- **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.
- Allestimento **confettata** con coppe trasparenti, cucchiari e cavalierini con tipologia dei confetti (confetti, conetti ed altro materiale a cura sposi).
- Allestimento **angolo rhum e sigari** con decorazioni varie (rhum, sigari e cioccolata a cura sposi).
- **Degustazione del menù di nozze**, gratuito per la coppia di Sposi.