



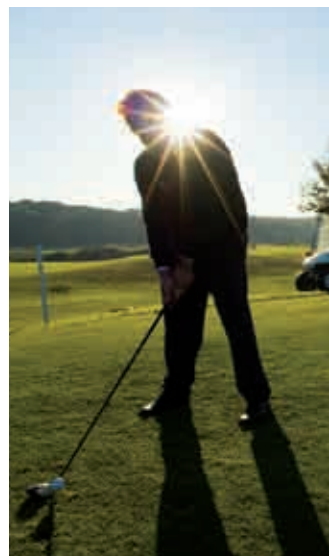
*Momenti di gioia*

  
**Holiday Inn**  
Resort™  
NAPLES - CASTELVOLTURNO



*Un giorno indimenticabile..*





## *Eventi unici in una cornice unica*

Siamo a completa disposizione per rendere unico il giorno del matrimonio e soddisfare ogni vostro desiderio in un'ottica altamente professionale, prerogativa principale del nostro resort.







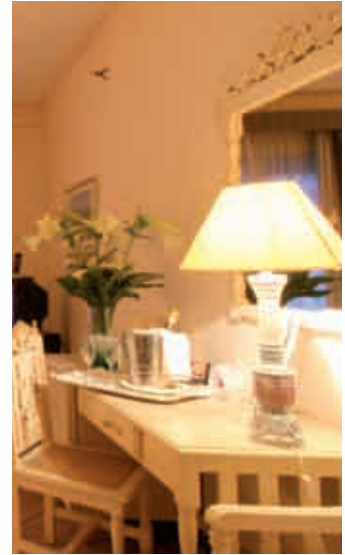
## *Massima cura dei dettagli*

L'attenzione ad ogni particolare sarà garantita dalla assistenza competente di un team che vanta un'esperienza ventennale.

La cura del servizio che offriamo rispecchia l'esclusiva eleganza del nostro resort e l'alta qualità della nostra cucina.







## *Il nostro regalo*

La Direzione dell' Holiday Inn Resort è lieta di offrirvi la camera della prima notte. Potrete rilassarvi in una delle nostre suite bevendo champagne davanti a un panorama unico. La vostra prima notte sarà la più romantica della vostra nuova vita a due.





*Holiday Inn Resort Naples - Castelvolturno*  
*Il resort per il vostro giorno più bello*

# *Menù*

Il Direttore della ristorazione sarà a vostra completa disposizione per suggerirvi il menù più adeguato alle vostre preferenze e per offrirvi consigli che sapranno farvi ricordare.

Ecco le nostre proposte...



## *Menù Anema e Core*

### *Aperitivo:*

Canapè alle spume  
Sushi rolls  
Bocconcini fritti caldi  
accompagnati dai cocktail alcolici  
ed analcolici del nostro barman  
ai vari colori

### *Ai tavoli:*

Carpaccio di gamberi rossi,  
insalatina novella,  
plumcake e salsa alle pere

Fusilli di pasta fresca con  
filetti di melanzane,  
scampi e lupini di mare  
Riso Carnaroli mantecato ai fiorilli,  
basilico e cappesante

Tortino di spigola al vapore  
su patata liquida all'anice  
e spinacini al sesamo croccante

Piramide di cioccolato bianco e  
zenzero  
Coulis ai frutti di bosco

Torta Nuziale

Caffè

## *Menù 'O Sole Mio*

### *Aperitivo:*

Canapè alle spume  
Sushi rolls  
Bocconcini fritti caldi  
Tartine con cialdine al formaggio  
Spiedini di ciliegine di mozzarella  
e pachino  
Sofficini marinari  
Selezione di piccole focaccine  
accompagnati dai cocktail alcolici  
ed analcolici del nostro barman  
ai vari colori

### *Ai tavoli:*

Nido di tagliatelle di seppie grigliate,  
spicchi di agrumi e cicoria appassita  
Mezzi paccheri di pasta fresca ai  
lupini di mare, calamarelle  
e zucchine con i loro fiori  
Risotto Carnaroli allo Champagne  
e gamberi rossi imperiali

Filetto di rombo chiodato stufato  
con patate al rosmarino  
Sorbetto agli agrumi di Sicilia  
Carre' di vitello gratinato  
con pane al basilico  
Caponatina leggera  
Tagliata di Cantalupo e ananas  
con salsa alla vaniglia

Buffet di dolci tipici della tradizione

Torta Nuziale

Caffè

## *Menù Funiculì Funiculà*

### *Aperitivo:*

Canapè alle spume  
Sushi rolls  
Bocconcini fritti caldi  
accompagnati dai cocktail alcolici ed  
analcolici del nostro barman ai vari colori

*Apertura a buffet con antipasti caldi freddi:*

### *Dal Casaro:*

Cascata di prosciutto di Parma  
Ciliegine di mozzarella  
Tagliere con salumi e formaggi  
Le caciottine, la bresaola, la treccia,  
la provola

### *Dal Marinaio:*

Gli affumicati e le loro salse  
Le insalate del Mediterraneo all'olio  
e limone  
L'impepata, le ostriche gratinate,  
i polipetti in cocchi  
con crostini, i pesci marinati

### *Dal Rustico:*

Pizze tipiche campane ai sapori campani  
Danubio, rustici  
Fritturine e sfiziosità di nostra produzione

### *Ai Tavoli:*

Lasagnette di pesce spada con coulis di  
broccoli e ragout di molluschi  
Risotto con asparagi selvatici, julienne di  
calamari, grissini di pasta fillo ai semi di  
papavero

Pezzogna al forno con olive verdi e finocchi  
croccanti

Sorbetto allo champagne e fragoline

### *Dal Buffet:*

Trionfi di frutta  
Delizie del maestro Pasticciere

Torta Nuziale

Caffè

## Menù *I te vurria vasa*

### *Aperitivo:*

Dall'angolo Bar:

Cocktail Bellini, prosecco e analcolici

Tartellette di salsa brise'

Melone cantalupo e speck tirolese

Ricottine di fuscella all'aceto balsamico

Selezione di piccole focaccine

Rosa di salmone affumicato in

casa con salsa alle pere e plum

cake alle verdure accompagnate

dai cocktail alcolici ed analcolici del nostro barman ai vari colori

Paccheri di Gragnano al ragout

di mare in bianco ai profumi

degli agrumi della costiera

Raviolini di patate e carciofi al

ragout di scampi

Dentice rosa cotto sulla sua pelle,

sale dell'Himalaya e verdure

tornite

Tortino alle nocciole di giffoni e

salsa al pistacchio

Torta Nuziale

Caffè

## Menù *Maruzzella*

### *Aperitivo:*

Aperitivo alcolico ed analcolico

Spiedino di formaggio grana e uva

Plumcake zafferano all'arancia e piselli

Tartine vari gusti accompagnate dai

cocktail alcolici ed analcolici del nostro barman ai vari colori

### *Dal Buffet:*

#### *Dal Casaro:*

Cascata di prosciutto di Parma

Ciliegine di mozzarella

Tagliere con salumi e formaggi

Le caciottine, la bresaola,

la treccia, la provola

### *Dal Rustico:*

Pizze tipiche ai sapori campani

Danubio, Rustici

Fritturine e sfiziosità di

nostra produzione

### *Ai tavoli:*

Millefoglie di polpo verace con

patate israeliane

Scialatielli di pasta fresca all'astice blu

e pomodorini del Vesuvio

Mezzelune caprese padellati ai petali

di San Marzano

Tornedau di vitello con ristretto

del vino Taurasi

Semifreddo alla Passion Fruit con

crocante di mandorle

Torta Nuziale

Caffè

## Menù *Voce e notte*

### *Aperitivo:*

Mini stuzzichini dello Chef accompagnati dai cocktail alcolici ed analcolici del nostro barman ai vari colori

### *Dal Buffet:*

Varietà di fritturine

Frivolozze rustiche

Delizie del Casaro e norcinerie

Sfogliatine al pomodoro ramato e cacio

Canestrelli di gamberi in salsa soffice

### *Ai tavoli:*

Composto di molluschi (polipo, seppie e gamberi) in salsa citronette

Ravioli ripieni ai broccoletti napoletani con soute di frutti di mare e julienne di

pomodori ramati

Cupoletta di riso mantecato alla salsa di

crostacei con pesto di basilico leggero e

pinoli tostati

Rosa di dentice poche, tortino di

riso selvatico allo zenzero, accompagnato

con salsa allo champagne e salsa

mediterranea

Tortino di cioccolato al cuore caldo

fondente, gelato alla menta e fragoline

di bosco

Torta Nuziale

Caffè

  
**Holiday Inn**

Resort™

NAPLES - CASTELVOLTURNO



Via Domitiana km. 35+300 – 81030 Castel Volturno (Ce) – Italy

Tel. +39 081 509 51 50 – Fax +39 081 509 58 55

[info@holiday-inn-resort.com](mailto:info@holiday-inn-resort.com)

[www.holiday-inn-resort.com](http://www.holiday-inn-resort.com)

Direzione Commerciale

Tel. +39 081 813 61 11 – Fax +39 081 813 64 32

[sales3@marinadicastello.com](mailto:sales3@marinadicastello.com)