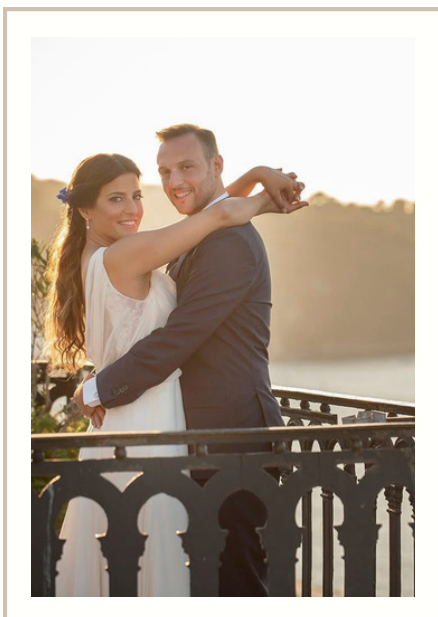




Grand Hotel
EUROPA PALACE
★★★★

The
WEDDING
PROPOSAL
premium



Menù Premium



Welcome drink

Acqua aromatizzata limone, zenzero e menta
Prosecco

Aperitivo angolo bar al calice

Bellini
Mimosa
Rossini
Prosecco
Soft drinks
Cocktail analcolico

Possibile aggiunta di:
Aperol Spritz & Limoncello Spritz
Vino bianco e rosso campani
al costo di Euro 15,00 a persona



Coccole dello chef a braccio

Scelta di 10 pezzi tra:

Finger food

Spugne:

- ☐ Al pomodoro, pancetta e paprika dolce
 - ☐ Al prezzemolo, burro e alici
 - ☐ Ai semi di lino, girasole o sesamo con maionese vegetale alle arachidi
-

Rustici:

- ☐ Arancino di riso
 - ☐ Bun con prosciutto cotto affumicato e maionese allo zafferano
 - ☐ Calzoncino ricotta e salame
 - ☐ Chips di tapioca alle alghe
 - ☐ Crocchetta di patate, limone e fior di latte
 - ☐ Montanara pomodoro e basilico
 - ☐ Polpetta di melanzane
 - ☐ Sfera cacio e pepe
 - ☐ Tartelletta al parmigiano, burrata affumicata e pomodoro
 - ☐ Timballo di pasta
-

Crudi: con supplemento di **Euro 3,00** per finger food

- ☐ Battuta di pescato del giorno con mela verde e bottarga
- ☐ Battuta di tonno, avocado e cipolle marinate
- ☐ Gambero, burrata e pomodoro secco
- ☐ Tagliatella di seppia con arancia candita ed olive nere
- ☐ Ostriche al naturale
- ☐ Ostriche, rape rosse, lamponi e acqua tonica

Servito a Tavola

Un antipasto a scelta tra:

- ☐ Calamaro ripieno di verdure, provola e tartufo nero
- ☐ Insalata di astice con caponata di verdure e salsa di limone candito - con supplemento di **Euro 6,00**
- ☐ Parmigiana dorata e fritta in salsa di pomodoro e basilico
- ☐ Polpo, pomodoro, olive e capperi
- ☐ Seppia, noci, rucola e arancia con olive e biscotto di Agerola

Due primi a scelta tra:

- ☐ Fusillo con ragù di polpo alla luciana
- ☐ Mezzo pacchero ai frutti di mare - con supplemento di **Euro 12,00** per vongole e tartufi
- ☐ Mezzo pacchero con ragù di pesce bianco al limone - con supplemento di **Euro 12,00**
- ☐ Mezzo pacchero totano e patate con olive e prezzemolo
- ☐ Pasta mista al profumo di mare - possibile supplemento a seconda di disponibilità di pesce di scoglio
- ☐ Risotto al pomodoro cuore di bue, astice e mozzarella - con supplemento di **Euro 12,00**
- ☐ Risotto limone, scampi e liquirizia - con supplemento di **Euro 12,00**
- ☐ Risotto zucchine e basilico con provolone del monaco e caviale di tartufo nero
- ☐ Tubetto cozze, basilico e peperoncini verdi

Un secondo a scelta tra:

- ☐ Brasato di manzo, carote e aglianico
- ☐ Filetto di manzo con verdure di stagione - con supplemento di **Euro 15,00**
- ☐ Pescato del giorno con caponata di verdure
- ☐ Pescato del giorno con scapece di melanzane
- ☐ Pescato del giorno in crosta di patate fritte con salsa di stracciata e pomodoro
- ☐ Roll di maiale, patate e funghi

*N.b. Per il pescato del giorno, il costo può variare in base al tipo di pesce e alla stagionalità - supplemento di **Euro 15.00***

Dolci

Coccole del pasticciere – grand buffet di dolci con 10 varietà differenti

Torta nunziale con gusto a scelta tra:

Albicocche, cioccolato bianco e mandorle

Caffè

Cioccolato ed amarene

Delizia al limone

Limone e fragole

Nocciola

Bevande Incluse:

Acque minerali

Vino bianco e rosso campani (1 bottiglia ogni 3 persone inclusa)

Caffè, Limoncello

La quotazione è di Euro 180,00 + IVA 10% per persona
(per un minimo garantito di 60 ospiti adulti)

Personalizza l'evento:

Food station

- ☐ *Angolo del gusto: casaro, rustico, friggitoria al costo di Euro 45,00 + iva a persona*
- ☐ *Angolo del gusto con crudo di mare: ostriche, scampi, gamberi, tartare al costo di Euro 40,00 + iva a persona*
- ☐ *Carretto dei gelati al costo di Euro 10,00 + iva a persona*

Bar station

Postazione bar privata e bartender dedicato con un pacchetto di minimo 60 consumazioni

- ☐ *Drinks a scelta tra: Americano, Gin + soft drink (lemon, soda e tonica), Moscow Mule, Negroni, Paloma e Vodka + soft drink (lemon, soda e tonica) al costo di Euro 16,00 a persona*

Postazione bar privata e bartender dedicato per una selezione di drinks illimitati per una durata di due ore

- ☐ *Selezione di drinks a scelta tra: Acqua, Americano, birra italiana, Gin + soft drink (lemon, soda e tonica), Moscow Mule, Negroni, Paloma, Prosecco, Vodka + soft drink (lemon, soda e tonica), vino bianco e rosso e al costo di Euro 60,00 a persona (per un massimo di 4 drinks)*

Bar station in grotta

Postazione bar privata e bartender dedicato per una selezione di drinks illimitati per una durata di due ore

- ☐ *Selezione di drinks a scelta tra: Acqua, Americano, birra italiana, Gin + soft drink (lemon, soda e tonica), Moscow Mule, Negroni, Paloma, Prosecco, Vodka + soft drink (lemon, soda e tonica), vino bianco e rosso e al costo di Euro 90,00 a persona (per un massimo di 4 drinks)*

Condizioni Generali

Informazioni per il banchetto:

Questa proposta è valida per un minimo di 60 persone e prevede l'utilizzo semi-esclusivo della terrazza.

Una piccola area della terrazza sarà fruibile da ospiti esterni ed ospiti dell'Hotel.

Per garantire ed assicurare la piena privacy verranno installati séparé.

L'allestimento dell'evento è strutturato mediante divanetti, tavoli alti da cocktail e tavoli bassi per la numerica richiesta.

La presente proposta prevede un allestimento floreale di base.

La musica sarà riprodotta in filodiffusione fino alle ore 23:30 come da disposizioni comunali, eventuali richieste musicali sono da concordarsi previa consultazione con event manager.

Eventuali variazioni di menu o di proposte beverage sono disponibili su richiesta ma da concordarsi previa consultazione con event manager.

Tale soluzione garantisce 10 posti auto gratuiti presso un parcheggio convenzionato, per gli altri ospiti, saremo lieti di suggerire soluzione alternativa collocata di fronte l'Hotel.

Il menù bambini è gratuito per la fascia d'età 0-3 anni, mentre per i bambini da 4 a 10 anni ha un costo di € 80,00.

Il menù riservato allo staff (fotografi, musicisti, operatori) prevede un costo di € 100,00.

La suite nuziale è inclusa nel pacchetto.

Termini di prenotazione e di cancellazione

Per la conferma dell'evento e per bloccare la venue, è richiesto un acconto pari ad un importo di Euro 1500,00.

L'importo totale previsto per 60 invitati è da corrispondere anche in caso di mancato raggiungimento del numero minimo di 60 persone.

L'importo versato non sarà rimborsabile in caso di cancellazione.

Due mesi prima dell'evento, è prevista una riconferma del numero esatto di invitati ed un versamento d'acconto pari al 70 % del totale.

Il saldo è da effettuarsi tre giorni prima dell'evento.

Un incontro con l'event manager sarà programmato pochi giorni prima dell'evento per riepilogare e riconfermare tutti i dettagli.



Grand Hotel
EUROPA PALACE
★★★★

Tel. +390818074898
Email: events@europapalacesorrento.com