



ROYAL.
mariage

Attimi che restano per sempre

**ALCUNE DELLE NOSTRE
PROPOSTE DI MENU**



RC

★★★★

ROYAL CONTINENTAL

NAPOLI

Sapori del mare

89€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Accompagnato da

Dry snack

Fritturine partenopee

Selezione di canapé allo specchio

La tavola

*Insalata di mare con polpo, seppioline e gamberi
al profumo dei limoni di Sorrento*

Mezzemaniche ai frutti di mare con pomodorini del Vesuvio

*Risotto mantecato con porcini e stracciatella di bufala
in cialda croccante di grana*

*Bianco di spigola in salsa agli agrumi su insalatina novella
e patate mandorlate*

Parfait al cocco con granella di amaretti e salsa ai frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Delizie del campo

89€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Accompagnato da

Dry snack

Fritture partenopee

Selezione di canapé allo specchio

La tavola

*Millefoglie di bresaola con mousse di ricotta al lime
e croccante di nocciole*

Paccheri di Gragnano con melanzane, scamorza e pomodorini ciliegia

Risotto filante con asparagi e zafferano

Fagottino di vitello ripieno in salsa Madeira

Parfait al torroncino con salsa al caffè

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Peonia

100€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Dry snack

Fritturine partenopee

Selezione di canapé allo specchio

Piccole golosità rustiche

Perline di bufala campana

Scaglie di parmigiano nella sua forma

Caciottine assortite alle erbe

La tavola

Coriandoli di Seppioline con sedano e pinoli tostati

Paccheri di Gragnano padellati con gamberi e ciliegine rosse

Risotto agli agrumi della Costiera nel suo frutto

*Filetto di orata 'all'ammiraglia' con funghi trifolati,
cozze 'au gratin' e gamberoni*

Carpaccio di ananas all'anice stellato con gelato artigianale

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Buffet Iris

110€ A PERSONA

Buffet di insalate con le loro salse

Verdure di stagione padellate

Millefoglie di bufala alla caprese

Ricotta infornata al lime

Prosciutto di San Daniele al taglio

Mosaico di tartine

Alzata di polpo pressato e valeriana al peperoncino

Pesce azzurro marinato con olio extravergine e origano fresco

Calamarata di Gragnano con zucchine e gamberetti di Mazara

Risotto ai porcini con tartufo nero e provola

Ravioli Mediterranei

Filetti di branzino in salsa limone e gamberoni

Vitello in crosta con tortino di patate

Buffet di dolci della nostra tradizione

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Magnolia

110€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Cocktail alcolico
Cocktail analcolico
Flûte di Prosecco

Accompagnato da

Dry snack
Rustici caldi
Fritturine partenopee

La tavola

Carpaccio di manzo con rucola e grana in vinaigrette di sidro

Risotto in cialda croccante mantecato con melanzane al fumo e mazzancolle scottate al sesamo

Crespelline di verdure con fiore di ricotta

Sella di vitello cotta dolcemente al forno con Chablis e rosmarino, ventaglio di zucchine e soffice di patate gratinato alle mandorle

Lamelle di ananas marinata all'anice stellato e gelato alla crema

Bavarese ai frutti di bosco con salsa vaniglia

Torta nuziale



Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione

Papavero

120€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Dry snack

Fritture partenopee

Selezione di canapé allo specchio

Piccole golosità rustiche

Perline di bufala campana

Scaglie di parmigiano nella sua forma

Caciottine assortite alle erbe

La tavola

Calamari farciti con fior di ricotta su passatina di cannellini

Fusilli con ragù di rana pescatrice profumati al limone

*Risotto mantecato con radicchio e provola campana DOP
in croccante cialda di grana*

Grigliata del golfo su soffice di misticanza (orata, spada, gamberi)

Tagliata di frutta fresca di stagione con dressing ai frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Bougainvillea

120€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico

Flûte di Prosecco

Accompagnato da

Dry snack

Rustici caldi

Fritturine partenopee

La tavola

*Insalata di polpi, seppie e sedano con salmone affumicato e
gamberetti al vapore su insalatina novella*

Risotto mantecato con gallinella e polpa di vongole

Paccheri di Gragnano con melanzane, scamorza e pomodorini Pachino

*Filetto di rombo cotto su patate novelle e misticanza di funghi
in salsa allo Chardonnay*

Bavarese ai frutti di bosco in salsa vaniglia

Torta nuziale



Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione

Primula

120€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico

Flûte di Prosecco

Accompagnato da

Dry snack

Rustici caldi

Fritturine partenopee

La tavola

Carpaccio di pesce spada al sapore di origano fresco e salsa alle mele

Trofie mantecate con vongole e pesto leggero

Ziti spezzati spadellati con pomodorini spellati, peperoncini verdi e ricotta infornata

Filetti di orata di mare marinati alle erbe estive su crema di ceci e verdure scottate

Bavarese di arancia innevata al cacao e granella di pistacchio



Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Buffet Ortensia

130€ A PERSONA

Buffet di insalate con le loro salse

Verdure dell'orto alla griglia su fonduta di formaggio

Tartellette di pasta frolla salata con mousse varie

Variazioni di minirustici

Coni di bresaola farciti con spuma di ricotta e noci

Scaglie di parmigiano nella sua forma

Bocconcini di mozzarella di bufala

Julienne di seppioline grigliate e verdure in agrodolce

Cozze in pastella di birra con maionese e cime di rapa

Salmone norvegese marinato e affumicato in casa su misticanza dell'orto

Straccetti di pesce e ortaggi in tempura con salsa di soia

Tronchetti di pasta all'uovo alla sorrentina su passato di pomodoro leggero

Risotto con calamaretti e zucca mantecato alle erbe fini

Sedanini freschi con melanzane e provola di Sorrento

Bianco di pezzogna agli agrumi su tortino di zucchine

Sella di vitello con salsa emulsionata al porto con crocchette di capelli d'angelo

Buffet di dolci della nostra tradizione

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione

Tulipano

130€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico

Flûte di Prosecco

Accompagnato da

Dry snack

Rustici caldi

Fritturine partenopee

La tavola

*Insalatina di astice con concassè di pomodoro
e pesca gialla su dressing al basilico*

Risotto al fumo e champagne in cialda croccante

Paccheri di Gragnano con dadolata di coccio e punte di asparagi

*Filetti di pezzogna al forno con salsa emulsionata al lime
e menta piperita soffice e croccante di verdure*

Sorbetto al limone nel suo frutto

Medaglioni di vitello gratinato ai carciofi e pecorino

Mousse ai due cioccolato e salsa ai lamponi

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Lavanda

140€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Dry snack

Fritturine partenopee

Selezione di canapé allo specchio

Piccole golosità rustiche

Perline di bufala campana

Scaglie di parmigiano nella sua forma

Caciottine assortite alle erbe

La tavola

Delizie Marinare

(insalata di mare: polpo, gamberi, seppie, pesce spada e salmone fumé)

Paccheri di Gragnano con gallinella di mare, vongole veraci e pomodorini spellati e marinati

Tortelli farciti alle melanzane su vellutata di pomodoro e scaglie di Provolone del Monaco

Bianco di Rombo mandorlato su vellutata di zafferano con tortino di verdure

Tagliata di frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia

Torta nuziale

Centrotavola con piccola pasticceria napoletana

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione



Lilium

150€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico

Flûte di Prosecco

Accompagnato da

Dry snack

Mosaico di tartine

Ricottine miste dei monti

Rustici caldi

Scaglie di parmigiano nella sua forma

La tavola

Insalatina di aragosta e topinambur su verdure del prato e salsa tartara

Cortecce di pasta fresca padellate con astice e pomodorini di collina spellati

Risotto con zucca marinata al sale grosso e pesce spada scottato alle erbe fini

Filetto di pezzogna con gamberoni di Mazara e verdura ripassata

Soufflè ai frutti di bosco con salsa vaniglia

Buffet dei dolci e tagliata di frutta

Torta nuziale



Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione

Orchidea



160€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

*Cocktail alcolico
Cocktail analcolico
Flûte di Prosecco*

Accompagnato da

*Dry snack
Stuzzicherie dello Chef*

Buffet di antipasti

*Pescato del giorno e mignon di carne
Angolo del fornaio con pizzette e focaccine varie
Scaglie di grana nella sua forma
Delizie di bufala campana e ricotta infornata
"Pinza" con prosciutto di Parma ed affettati tipici regionali
Insalatina di seppie con verdurine e cozze al salmoriglio
Gamberetti alla catalana e moscardini alla napoletana
Carpaccio di polpo pressato su patata morbida e capesante gratinate*

La tavola

*Risottino mantecato con ciuffetti di calamari e gamberetti di Mazara
Ravioloni fatti in casa con ricotta e provola spadellati ai funghi porcini
Bianco di spigola in salsa di agrumi su insalatina novella
Sorbetto di stagione nel suo frutto
Filetto di Chianina cotto al sale e tagliato su alzatina di verdure grigliate*

Buffet del goloso

*Gran varietà con pasticceria di nostra produzione
Tagliata di frutta di stagione*

Torta nuziale

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione

Dalia

160€ A PERSONA

Aperitivo d'incontro

Flûte di spumante selezionato

Succhi di frutta

Analcolici

Dry snack

Fritturine partenopee

Selezione di canapé allo specchio

Piccole golosità rustiche

Perline di bufala campana

Scaglie di parmigiano nella sua forma

Caciottine assortite alle erbe

Fritturina di pesce

La tavola

*Trilogia di affumicati con crostini aromatizzati
(tonno, spada e salmone)*

*Agnolotti con farcia di pesce in salsa di crostacei
e pomodorini del Vesuvio*

*Cortecce di pasta fresca con misticanza di funghi,
zucca e provola di Agerola*

*Filetti di pezzogna con emulsione al lime e menta piperita
Soffice e croccante di verdure*

Tagliata di frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia

Torta nuziale

Buffet dolci della tradizione

*Pastiera, caprese, torta napoletana con crema e amarene,
torta ricotta e pere, semifreddo a frutta o ai due cioccolati,
crostata di frutta, piccola pasticceria*

Caffè, Acqua minerale e Vini ns. selezione





Proposte valide per il 2020, per cerimonie
con un minimo di 100 invitati

**CONTATTACI PER UN
SOPRALLUOGO, SAREMO
FELICI DI AFFIANCARTI
NELL'ORGANIZZAZIONE
DELLA TUA CERIMONIA**

ROYAL CONTINENTAL
Via Partenope 38/44, Napoli
tel.: +39 081 2452068
cerimonie@royalcontinental.it
www.royalgroup.it