

Servizi **Banqueting**

Benvenuti nel banqueting folder dell' Holiday Inn Naples!

Qui troverete una selezione di menù creati con cura dal nostro Chef, Domenico Cassese, per rendere i vostri eventi speciali.

Ogni proposta è solo un punto di partenza: saremo felici di personalizzare i piatti per adattarli alle vostre esigenze.

La nostra cucina segue le stagioni per garantire sempre freschezza e qualità, offrendo un'esperienza gastronomica su misura.

Per garantire un servizio impeccabile, vi invitiamo a informarci in anticipo di eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Grazie,
Milena Marchese
Meeting Manager



Coffee Break

- Formula standing con buffet dedicato
- A partire da 15 ospiti, sotto tale numero proponiamo servizio di consumazione al bar
- Durata di 30 minuti



Classico

€8

- Latte caldo
- Caffè con cialda
- Selezione di tè e tisane
- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Acqua aromatizzata

€10

- Latte caldo
- Caffè con cialda
- Selezione di tè e tisane
- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Acqua aromatizzata
- Selezione di croissants al mattino
- Selezione di biscotteria secca al pomeriggio

Assortito

Con base Coffee Break Classico a €10

Aggiungi 2 tipologie a scelta €12

Aggiungi 3 tipologie a scelta €14

- Crostata con confettura di frutta
- Mini muffin assortiti
- Yogurt misti
- Girelle con crema e uvetta
- Mini krapfen con crema
- Mini donuts assortiti
- Plumcake integrale
- Bocconcini di focaccia
- Macedonia di frutta
- Crudità di verdure





Coffee Station Proposta in sala

Mezza giornata € 10

Tutta la giornata € 18

- Latte caldo
- Caffè Americano
- Selezione di tè e tisane
- Succhi assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Selezione di croissants al mattino
- Selezione di pasticceria secca e mini muffin al pomeriggio

A richiesta, per il servizio Coffee Station, aggiunta di macchinetta per caffè espresso a cialde in sala.

Costo della cialda € 1 cad.



Aperitivo

- Formula standing con buffet dedicato
- A partire da 20 ospiti
- Durata massima di 1 ora
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi

Aperitivo in piedi

- Acqua Naturale e Frizzante
- Succhi di frutta assortiti
- Flute di prosecco
- Aperitivo analcolico
- Spritz con Aperol o Campari
- Dry snacks e olive verdi
- Pizzette al pomodoro
- Mini tramezzini assortiti
- Panino napoletano
- Bocconcino di baccalà pastellato con salsa tartara
- Focaccia dello Chef
- Calzoncello
- Fiore di zucca ripieno
- Tagliatella di totano impanata con salsa agrodolce

BASIC €15

CLASSIC €20

DELUXE €25





Primi piatti per arricchire il vostro Aperitivo

€5 per persona, per piatto

- Ravioli ripieni di ricotta e spinaci
- Paccheri di pasta fresca con verdure miste, grana e basilico
- Gnocchi di patate con fior di latte di Agerola e pomodorini

€6 per persona, per piatto

- Gnocchetti sardi con tonno fresco e pomodorini
- Pacchero di pasta fresca con polipo e pomodorini
- Fusilli napoletani con pesce spada, olive di Gaeta e pomodori secchi



Buffet

- Sia standing che con posti a tavola
- Da 30 a 100 persone
- Durata da 45 a 60 minuti
- Supplemento Vino selezione Bistrot €3
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi



Pulcinella €30 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pizza e focaccia dello Chef
- 2 antipasti fra le opzioni proposte
- 1 primo piatto fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Vesuvio €35 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pizza e focaccia dello Chef
- 3 antipasti fra le opzioni proposte
- 2 primi piatti fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Pompei €40 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pizza e focaccia dello Chef
- 3 antipasti fra le opzioni proposte
- 2 primi piatti fra le opzioni proposte
- 2 secondi piatti fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Antipasti da scegliere

- Bocconcini di mozzarella di Bufala
- Selezione di salumi con sott'aceti e sott'olio
- Selezione di formaggi con mostarde e miele
- Vitello tonnato con fiori di capperi
- Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e provola
- Insalata di seppia con rucola e mandorle
- Insalata di polipo con patate, pomodori e olive di Gaeta
- Affumicati misti con agrumi alla menta





Primi da scegliere

- Gnocchi burro e salvia con ricotta salata
- Rigatoni al ragù e ricotta
- Pacchero ai due pomodori e stracciatella di Bufala
- Lasagnette gratinate all'emiliana
- Orecchiette con seppia, piselli e limone

Secondi da scegliere

- Fuselli di pollo con patate al forno
- Roast Beef di manzo con rucola, pomodorini e grana
- Filetto di maiale al pepe verde con funghi
- Polpette al ragù Napoletano
- Filetto di orata alle mandorle con spinaci
- Pesce spada alla mediterranea con pomodori, olive e capperi
- Salmone scottato con broccoli al limone
- Baccalà fritto con verdure di stagione





Dessert

- Dolce aggiuntivo a cura dello Chef **€3** per persona
- Buffet di dolci **€6** per persona



Piatto unico

- Servito con posti a sedere
- Durata da 45 a 60 minuti
- Da 15 a 35 persone
- Supplemento Vino selezione Bistrot €3
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi



A

- Gnocchi di patate pomodoro e basilico
- Tortino di verdure su crema di grana
- Macedonia di frutta fresca

€20 per persona

C

- Paccheri con melanzane e pomodorini
- Tagliata di pollo con rucola e grana
- Cheesecake ai frutti di bosco

€23 per persona

B

- Fusilli napoletani con crema di zucchine alla menta
- Scaloppa di maiale con patate arrosto
- Tiramisù dello Chef

€22 per persona

D

- Tagliatelle di totano impanate con salsa tartara
- Salmone scottato con insalata di pomodorini
- Dolce dello Chef

€24 per persona



Componi il Menù

- 2 portate + Dessert € 30,00
- 3 portate + Dessert € 40,00
- Servito con posti a sedere
- Minimo 15 persone
- Acqua e caffè inclusi
- Supplemento vino della casa € 3,00
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi

Antipasti

- Prosciutto crudo con ricotta di pecora
- Insalata di pomodori e basilico fresco con mozzarella di bufala
- Salumi misti con focaccia e sott'olio
- Tartare di tonno con semi di sesamo e salsa di soia
- Involtino di pesce spada con melanzane e coulis di pomodoro
- Salmone affumicato con ricotta e pomodoro confit



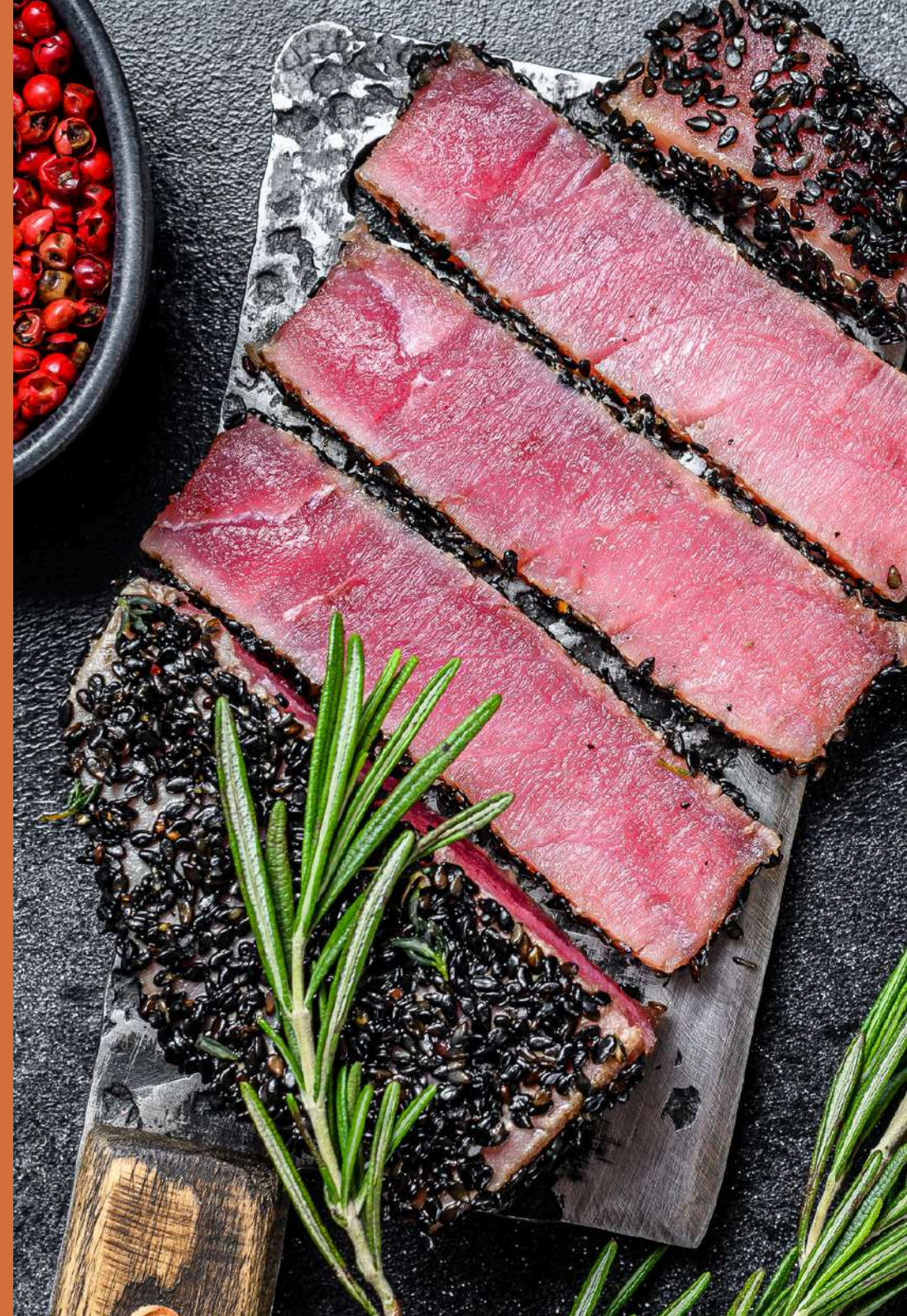


Primi Piatti

- Paccheri alla genovese con crema di grana
- Fusilli allo scarpariello, con pomodorini, grana, pecorino, peperoncino e basilico
- Risotto carnaroli con funghi di bosco e formaggio
- Risotto carnaroli alla pescatora
- Gnocchi con pesce spada e asparagi e limone
- Paccheri con lupini e pomodorini

Secondi Piatti

- Scaloppine di vitello al pepe verde con salsa demi-glace e funghi
- Straccetti di pollo all'aceto balsamico servito con rucola e grana
- Tagliata di Manzo con patate al forno
- Salmone scottato con insalatina di asparagi e salsa olandese
- Filetto di orata con mandorle lamellate, spinaci e salsa al limone
- Tagliata di tonno al sesamo e salsa allo yogurt





Dessert

- Tiramisù: crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro
- Cheesecake ai frutti di bosco: biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco
- Tronchetto arachide e caramello: croccantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola
- Delizia al limone: pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone
- Babà Napoletano: bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco

Servizi **Banqueting**

Che si tratti di un meeting aziendale, di una festa privata o di un ricevimento, il nostro obiettivo è superare le aspettative dei nostri ospiti, offrendo piatti che esaltano il gusto, un'atmosfera accogliente ed un servizio impeccabile.

Con noi, il vostro evento sarà indimenticabile!

Contattaci per maggiori dettagli.

Bistrot Napoli

Holiday Inn Naples

Centro Direzionale – Isola E6 Via Domenico Aulisio, 80143 Napoli (NA), Italia

T. +39 081 225 0111

W. www.holidayinn.com/naplesitaly

E. eventi@hinapoli.it
