



LA MEDUSA

Grand Hotel



menu





*Via Passeggiata Archeologica, 5
80053 Castellammare di Stabia [NA]
Tel. +39 081.8723383 Pbx
Fax +39 081.8717009
e mail: info@lamedusahotel.com*

www.lamedusahotel.com

Our Banqueting

“so unique, ...so very distinctive”

Il nostro obiettivo è creare **eventi che lascino il segno.**

Argenti, cristalli, la professionalità dei nostri collaboratori, sono soltanto il punto di partenza.

La cura del dettaglio, la ricercata qualità del cibo, sorprendente per accostamenti di sapori e colori, creatività ed esclusività sono la quotidiana realizzazione di un progetto già affermato, ma in continua evoluzione .

Con passione ed entusiasmo, fantasia, creeremo un evento **davvero unico ed irripetibile che domani rimarrà memorabile**, daremo forma e vita a ciò che per Voi è ancora un sogno indefinito.

Arredi, musica, profumi, fiori e colori, diventeranno parte integrante di un **complesso progetto armonico.**

Vi aspettiamo quindi, per essere parte integrante di questo progetto, personaggi o protagonisti, comunque sempre nostri graditi ospiti.

La direzione





Insalatina di mare al vapore

Salsa citronet



Risotto alla Posillipo

Fagottino di tagliolini “Principe di Napoli”

Ragù partenopeo



Filetto di spigola al forno

Petali di patate

Tortino di zucchine gratinato con mandorle



Sorbetto allo sfusato di Amalfi



Cosciotto di vitello in crosta

Involtini di melanzane

Misto di funghetti trifolati



Tagliata di frutta



Torta nuziale

Tullia

Gamberi imperiali di Sicilia & bocconcini di pezzogna
in manto di lardo di colonnata
Letto di farro & riso selvatico canadese ai sapori orientali



Risotto allo sfusato di Amalfi
Concassé di zucchine & medaglione di aragosta
Raviolone di verdure con vogole veraci e calamarelle



Filetti di rombo in guazzetto di pomodorini
Tortino di scarole
Millefoglie di patate e speck tirolese



Tortino caldo alle fragole
Salsa alla vaniglia



Torta nuziale
Piccola pasticceria



Clotilde

Tronchetto di pesce spada alle erbe fini
Concasse di pomodorini del Pendolo ed origano



Riso selvatico con tocchetti di astice e verdure trifolate

Raviolone “mediterraneo”
(farcitura di spigole e con salsa di vongole)



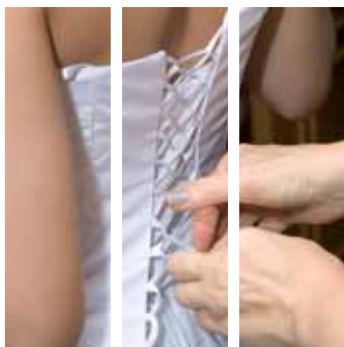
Trancio di ricciola al forno
Letto di patate e fagiolini in fascia



Semifreddo agli agrumi



Torta nuziale
Piccola pasticceria



Antea

Insalatina di seppie & gamberetti
su purea di sedano e pomodori pachino



Risotto alla Positano
(con scampi e frutti di mare)

Agnolotti con farcitura di Provolone del Monaco
salsa di pomodorini del pendolo e melanzane croccanti



Cernia bianca selvatica al forno
Sformatino di verdure
Patate allo zafferano



Perline di cantalupo al Porto



Torta nuziale



Sabina

Carpaccio di seppie con pinoli tostati
Letto di insalatina riccia
Emulsione di Amalfi



Calamarata con vongole veraci
Pesto di rucola e limone confit

Riso fritto mandorlato con gamberi
Salsa di zucchine e calamarelle



Medaglioni di Pesce Spada in salsa alla menta
Bouquet di verdure alla griglia



Delizie di bosco
Salsa chantilly



Torta nuziale
Piccola pasticceria



Pompea

Medaglione di aragosta
Rosetta di salmone fumè
Bacalao iberico marinato
Mostarda di olive nere



Risotto agli agrumi di Sorrento
Mezzi fusilli con fiori di zucca & vongole



Pezzogne “dei Galli” in crosta di sale
Patate prezzemolate
Insalatina di valeriana e pecorino



Sfoglino caldo alle mele & vanilla ice
Salsa alla camomilla



Torta nuziale
Piccola pasticceria



Lucilla

Le conquilles St. Jacques



Risotto con julienne di seppie & frutti di mare
Paccheri di Gragnano con spuma di ricottina
Fonduta di Provolone del Monaco



Dentice del "Tirreno" in guazzetto di pomodorini
Patate al rosmarino
Involtino di scarole con pinoli e uvetta passita



Corbeilles de fruits
(1/2 ananas con frutta a pezzettoni)



Torta nuziale



Arianna

Insalatina di Calamari
Julienne di verdure & Gherigli di noce
Olio di scalogno



Mezzi paccheri di Gragnano con rana pescatrice
Trofie con punte di asparagi e gamberetti



Filetto di orata al forno
Salsa di capperi di Pantelleria
Asparagi in fascetta & Patate "Sassi"



Mousse alla Pera "William"
Salsa al cioccolato



Torta nuziale



Claudia

Carpaccio di tonno “Pinna gialla”

Colulisse di basilico



Occhio di lupo alla Posillipo

(con polpa di granchio e frutti di mare)

Ravioli alla “Nerano”

Salsa di zucchini

(farcitura di caciottina, mantecati con crema di latte & zucchini)



Medaglioni di pescatice su foglia di limone

Pommes nature & Pomodorini confit



Bavarese con frutti di bosco



Torta nuziale

Piccola pasticceria



Circe

Alicette del Mediterraneo in crosta

Farcitura di ricotta e provolone

Letto di insalatina riccia

Riduzione all'aceto balsamico invecchiato di Modena



Risotto con fiori di zucca, porcini e gamberetti



Rombetti di branzino al forno

Guazzetto di porro & capperi di Sicilia

Julienne di patate & carote



Spiedino di frutta con sorbetto al limoncello



Torta nuziale



Clodia

Gamberetti fritti in tempura

Insalata di finocchi e arance

Salsa agrodolce al miele di acacia



Risotto allo champagne e pesto di rucola selvatica

Cannelloncini con farcitura di ricotta e spinaci

Ragù di frutti di mare



Salmone di Norvegia gratinato al finocchietto

Millefoglie di zucchine e melanzane grigliate

Chicchi di melograno & patate prezzemolate



Tagliata di frutta con semifreddo alla cannella



Torta nuziale



F **lavia**

Tortino di formaggi su bouquet di verdure
Veli di culatello di zibello & composta di albicocche



Risotto mantecato con pistacchi e noci di Sorrento
Rigatone napoletano farcito con Provolone del Monaco
Ragù di porcini e riduzione all'aglianico



Filetto di manzo alla Wellington
Patate delphine & Strudel alle erbe fini



Crostatina calda alle fragole
Salsa alla vaniglia



Torta nuziale



Elena

Turbantino di zucchine con farcitura di ricottina e basilico
Prosciutto affumicato & Treccia di Sorrento
Mousse alle noci con riduzione al "Gragnano"



Gnocchi di patate & carote con crema di porcini
Pennone rigato con farcitura di baccalà
Ragù di pomodorino e olio al basilico



Filetto di maialino al forno
Marmellata di pomodoro & timo
Patate mandorlate



Pera "Bella Elena"



Torta nuziale



Sibilla

Cornetti di bresaola su schiacciatina di patate e rape rosse

Farcitura di mascarpone

Scaglie di parmigiano



Risotto mantecato ai carciofi

Fagottino di tagliolini

Coriandoli di zucchine e porcini di quercia



Controfiletto di bue grillè

Caramello di aglianico e millefoglie di sedano e tartufo



Ananas al Gran Marnier



Torta nuziale



W edding cocktail

Angolo Gourmet

San Daniele al taglio, Tocchetti di grana,
Ciliegine e treccine di Sorrento,
Tomini, Caciottine, Ventaglietti, Capresine,
Ricottine mandorlate



Angolo delle fritturine

Gamberetti, Calamarelle e Alicette



Ghiottonerie calde

Pizzelline alla alghe e al caviale, Olive ascolane,
Verdurine panate, Crocchettine di Sorrento,
Mini panzarottini ripieni di bufala e pomodorini,
Fiori di zucca ripieni



Finger food - Tapas



Canapes assortiti

Salmone affumicato di Scozia, crudo di Parma, caviale,
mousse di olive, salmone, tonno, paté de foie gras,
asparagi, burro tartufato, parisienne



Rustici e sfoglini bonzai

I classici ripieni e vol au vent farciti
(tonno, asparagi, roquefort, funghi, gamberi, salmone)

Sacrestani & cornetti bonzai

Treccia del Ghiottone e Danubio Blu, Focaccine
millegusti



Cocktails

Negroni, Martini Spritz,
Gran Marnier champagne, Sweet martini, Fancy



W edding cocktail *"Easy & chic"*

Ostriche "Belon", Taratufi di Manfredonia,
Spumante Ferrari

Grana Padano in tocchetti & chicchi di uva

Gamberetti rossi & calamarelle di Sicilia fritti

Culatello di zibello & Jamòn Serrano

Involtini di bacalao iberico con
riduzione all'aceto balsamico di Modena

Petit mousse al formaggio & noci

Finger food & Tapas

Medaglioni di aragosta

Sushi & Sashimi

Tartine bonzai

su stuoia di bambu e fondo riso selvatico canadese





Cocktails

Martini & Fruits

(con chicchi di ribes rosso, mirtilli & fragoline di bosco)

Martini Sea food

(accompagnato da spiedino di gamberetti direttamente nella miscela)

Rossini New Fashion o Cocktail Champagne

(mediamente alcolico)

Sunrise

(analcolico)



Petit buffet

Bocconcini di Sorrento & Prosciutto San Daniele,
Involtini di zucchine e di Melanzane farcite,
Parmigianelle, Treccia in bellavista,
Tomini e Caciottine, Polipetti all'insalata, Insalata
Catalana, Carpaccio di seppie



Rusticini

Mini tramezzini farciti,
Mini cornetti con farcitura di prosciutto cotto,
Mini panini in pan brioche farciti,
Chioccioline al formaggio, Mezzaluna in sfoglia,
Sacrestani al pepe & Farfalle alla paprica, Quichy
Lorraine, Quichy ai porcini,
Quichy con noci e pinoli



Petit mousse al formaggio ed asparagi,
Petit mousse al formaggio e zucchine,
Petit mousse al formaggio e noci





Fritture:

Le croquettes:

(Pollo, Spinaci, St. Jacques, Patate),

Olive ascolane, Pizzelline di bianchetti,
Pizzelline di melanzane,
Arancini e Croccantini alla sorrentina



Finger food & Tapas



Trionfi di frutta



Torta

Piccola Pasticceria



Le buffet

Angolo Gourmet

CilieGINE e treccine di Sorrento, Grana
San Daniele al taglio, Tomini, Caciottine,
Ventaglietti, Capresine, Ricottine mandorlate



Angolo delle fritturine

Gamberetti, Calamarelle & Alicette



Ghiottonerie calde

Pizzelline alla alghe, al caviale, olive ascolane,
Verdurine panate, Crocchettine di Sorrento, Mini
panzarottini ripieni di bufala e pomodorini,
Fiori di zucca ripieni



I Marinati

Scampi & Gamberi & Pesce Spada di Sicilia,
Salmone di Norvegia & Spigole Francesi
Filetto di Bacalao iberico





Antipasti

Insalatina di mare in citronet,
Tagliata di seppie con pinoli tostati,
Polipetti all'insalata,
Cocktail di gamberi in salsa allo cherry
Involtini zucchine farcite, Parmigianelle



I Pani

Grissini artigianali
Focaccine & panini assortiti



Selezione di formaggi italiani & francesi
Piccole mousse & Tortini di formaggio assortiti,
Selezione di marmellate & mostarde frullate
Miele di acacia, noci e castagne



Primi piatti

.....



Secondi piatti

.....



Trionfi di frutta



Torta nuziale

Buffet di dolci o piccola pasticceria
Angolo dei liquori

Buffet del primo pomeriggio

Piccola Pasticceria dolce



Sfogliatelle frolle & ricce,
Baba bonzai al bergamotto, Savarin all'amarena,
Capresine bianche e nere, Cannolini alla crema,
Cassatine alla siciliana



Cubetti di Pan di Spagna con marmellata
Lingue di gatto variegata & Meringhe assortite
Pasticcini alle mandorle & Torroncini mignon
Bocconcini alla Berlese caldi
Malalaine mignon & Cicaletti alle mandorle
Gocce d'oro e tartufo moreno mignon



Tartellette en gelé (piccole mousse)
al limone, alla frutta, al cioccolato, al pistacchio
Delizie mignon al limone e alla nocciola



Bignet chantilly alla nocciola
Chou alla Panna con salsa cioccolato



Mousse alla Pera “William” con salsa cioccolato
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco



Strüdel alle mele con salsa alla camomilla



Piccola pralineria artigianale con cioccolato fondente
e al latte
Fragole glassate alla cioccolato bianca



Tè
Caffè
Cioccolata
Succhi



Buffet del primo pomeriggio

Piccola Pasticceria salata



Canapes

Salmone, Gamberi, Caviale,
Crudo San Daniele, Bresaola



Rusticini

Mini tramezzini farciti,
Mini cornetti con farcitura di prosciutto cotto,
Mini panini in pan brioche farciti,
Chioccioline al formaggio, Mezzaluna in sfoglia,
Sacrestani al pepe & Farfalle alla paprica,
Quichy Loraine, Quichy ai porcini,
Quichy con noci e pinoli





Torte rustiche



Torta della nonna

Danubio blu & Treccia del Ghiottone



Piccole mousse al formaggio ed asparagi
Piccole mousse al formaggio e zucchine
Piccole mousse al formaggio e noci



Succhi

Vino bianco

Caffè



Buffet di carne

Cosciotto di manzo in crosta

Sella di vitello al Barolo

Filetto di manzo Wellington

Vitello Tonnato

Noce di vitello Principe Orloff

Spiedino di manzo alla paprika

Roast beef gelé

Galatina di pollo in gelatina

Pollanca all'andalusa

Lingua di bue in bellavista

Petti di tacchino Campi Elisi

Maialino di latte al forno

Salsicce e friarielli

Stinco di vitello all' Asprinio

Filetto di maialino erborinato

Filetto di manzo salmistrato



Buffet di pesce

Aragosta Estoril

Aragosta a mazzo di fiori

Medaglioni di astice Windsor

Astice alla paprika

Trance di salmone Luigi XVI

Mousse di salmone e verdure

Salmone en belleve

Trota salmonata Vladimiro

Involtini di salmone al gorgonzola

Cornetti di salmone fumé alla Russa

Frutti di mare gelé e ostriche gratinate

Gamberi soffiati

Polipetti in cassuola su scrigno di patate



Antipasti

Composé di seppioline e ceci con uova di salmone
Nido di valeriana all'aceto balsamico di Modena



Carpaccio di ricciola con pesto di ortaggi estivi



Asparagi croccanti con quenelles di caprino e noci di Sorrento
Maionese al basilico



Gamberetti al pane ed erbette saporite
su marmellata di pomodorini verdi
Salsa di soia e capperi



Tartara di tonno fresco con capperi e finocchietto



Terrina di tonnetto & rombo allo zafferano
Asparagi e dressing alle fragole



Millefoglie di pesce spada, alici marinate e rucola
dressing di fior di capperi





Medaglione di astice con crosta di mele
Salsa allo yogurt



Gamberoni in crosta di tagliolini di riso
su tortino di patate e pomodoro
Salsa al peperone verde



Tartara di scampi & storione
con finocchi, arance e melograno



Rombetti di triglia con gratin di verdure
e nocciole profumate all'arancia



Tegolina di rucola con bouquet di verdure grigliate
e quenelle di caprino
Miele corbezzolo



Scamorza arrostita con asparagi al tartufo bianco
Salsa lime





*Via Passeggiata Archeologica, 5
80053 Castellammare di Stabia [NA]
Tel. +39 081.8723383 Pbx
Fax +39 081.8717009
e mail: info@lamedusahotel.com*

www.lamedusahotel.com