



## Holiday Inn Naples

Centro Direzionale Isola E6  
80143 Napoli  
Tel +39 081 2250111  
Fax +39 081 2250683  
[hinaples@hotel-invest.com](mailto:hinaples@hotel-invest.com)  
[www.hotel-invest.com](http://www.hotel-invest.com)



# Menu

# Coffee Break

**Welcome coffee** composto da  
caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua

**Classic Coffee break** composto da  
caffè, te, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua, yogurt, pasticceria secca,  
bollini, plum cake

**Special Coffee break** composto da  
caffè, te, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua, yogurt, pasticceria fresca,  
cornetti, crostata di marmellata, frutta fresca a pezzettoni

# Cocktail

## **Cocktail rinforzato**

Tartine e tramezzini assortiti, panini farciti, rustici, pizzette, crocchette di patate, supplì di riso, verdure fritte, cascata di prosciutto, pasticceria mignon, dry snacks, succhi di frutta, prosecco, vino e acqua

## **Cocktail rinforzato con pasta**

Tartine e tramezzini assortiti, rustici, pizzette, crocchette di patate, arancini di riso, verdure fritte, cascata di prosciutto, mezzanelli Vesuvio, riso pilaw con vitello e asparagi, pasticceria mignon, dry snacks, prosecco, vino e acqua



# Typical Sunday Music Lunch & Dinner

## 2 Antipasti carne & pesce

## 2 Primi piatti terra & mare

## 2 Secondi piatti terra & mare

verdure grigliate e saltate in padella, insalate composte e miste, salsicce partenopee, angolo rustico con pizzette napoletane, arancini di riso, fritturine di verdure, chele di granchio, frittatina di maccheroni, panini napoletani, formaggi misti, dessert maison, frutta fresca di stagione, succhi di frutta, acqua, caffè.

# Buffet

Servito con acqua minerale, vino, caffè

## Light Buffet

Tartine e tramezzini assortiti, rustici, pizzette, crocchette di patate, mozzarella panata, arancini di riso, panino napoletano, frittatine di pasta, verdure fritte, insalate composte, tagliata di frutta fresca, yogurt, soft drinks.

## Pizza e Sfizi

Trancio di pizza, (margherita, marinata, prosciutto e funghi con scarola), calzoncini, montanare, saltimbocca, piccole scaglie di polenta, chele di granchio, insalate composte, pasticceria mignon.

## Buffet Rinforzato

Rustici, pizzette, crocchette di patate, mozzarella panata, arancini di riso, verdure fritte, insalate composte, quiches di verdure, orecchiette con i broccoli, fusilli con pomodorini Pachino e mozzarella, pasticceria mignon, tagliata di frutta fresca, soft drinks.

## Buffet Bistrot Victor

Affettato con salumi tipici, tris di pesce al nostro fumo, tubettoni con pescatrice e rucola, riso pilaw con cubetti di vitello e coriandoli di peperoni, tenerone di manzo con fondo bruno, filettino di pesce in umido ai sapori dell'orto, gran mix di verdure grigliate e saltate in padella, insalate composte, tagliata di frutta fresca, dessert maison.



# Colazioni di lavoro

## Menu 3 portate

Servito con acqua minerale, vino, caffè

Tubettoni con seppie e rucola  
Filetti di rombo alle spezie  
Croccante di patate e suppli di spinaci  
Macedonia di frutta fresca

Conchiglie con pomodoro e polpa di granchio  
Delicato di spigola in terrina  
Fagiolini all'agro e patate al vapore  
Coppa di gelato alla frutta

Cavatelli con vongole e pomodorini  
Spigola all'acqua pazza  
Carciofi e patate a disco  
Delizie al limone

Paccheri di Gragnano con funghi porcini e provola filante  
Tenerone di manzo con champignon marinati  
Patate al formaggio e spinaci al burro  
Babà al limoncello

Maccheroncini Vesuvio gratinati con scamorza  
Carrè di vitello in crosta  
Patate al forno e pomodori alla provenzale  
Millefoglie partenopea

Risotto mantecato con taleggio e broccoli  
Battuta di vitello alla griglia  
Patate in crosta e finocchi all'aceto balsamico  
Profiteroles

# Colazioni di lavoro

## Menu 4 portate

Servito con acqua minerale, vino, caffè

Insalatina di polipo e sedano  
Paccheri di Gragnano ai gamberi  
Salmone gratinato  
Patate al vapore e bietola all'agro  
Coppa gelato alla frutta

Salmone e tonno affumicati  
Cupoletta di riso con frutti di mare  
Pesce spada al pane saporito alla brace  
Julienne di carote e radicchio trevigiano  
Tagliata di frutta di stagione

Insalatina del golfo con aceto ai lamponi  
Tubettoni con tocchetti di pesce spada e pomodorini Pachino  
Branzino ai semi di papavero  
Patate prezzemolate e fagiolini al burro  
Semifreddo ai frutti di bosco

Insalatina di mozzarella, pomodoro e olive  
Risotto mantecato con salsiccia e limone  
Gran mix di carni fredde  
Patate in crosta e carote al burro  
Semifreddo al caffè

Cornetti di bresaola con ricotta e basilico  
Gnocchetti con pesto leggero e gamberi  
Spezzato di coniglio all'ischitana  
Patate e zucchine saltate  
Babà classico

Crudo di Parma con ovaline di bufala  
Fusilli saltati con verdure grigliate  
Roast-beef con salsa all'aceto balsamico  
Purea di patate e fascette di asparagi e speck  
Tris napoletano



# Cene di Gala

## Menu 1

Flute di Prosecco con stuzzichini dello chef  
Bianco di bufala con fiocco di Parma  
Risottino leggero mantecato alla mela verde e miele  
Rombi di crêpes ripieni ai funghi porcini e verdure su salsa di asparagi  
Veli di manzo con pomodorini Pachino e origano  
Patate Duchessa e piselli al prosciutto  
Babà alla griglia con salsa di limoncello di Capri

## Menu 2

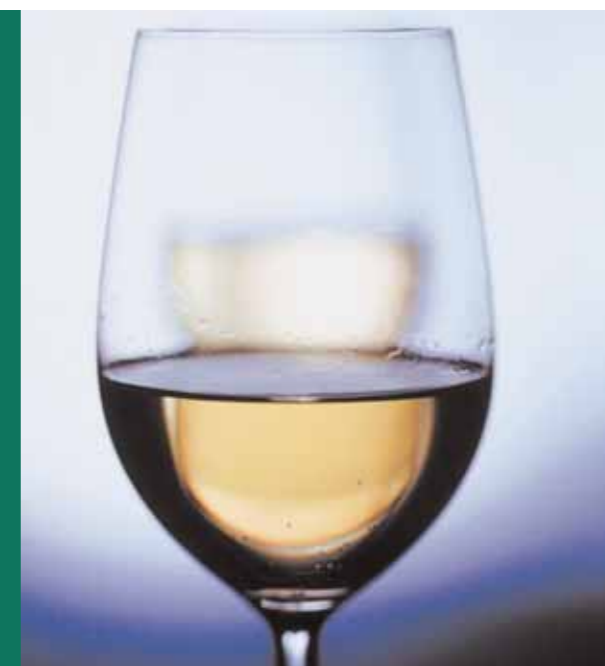
Flute di Prosecco con stuzzichini dello chef  
Gamberetti tiepidi su letto di finocchi croccanti al profumo di limone  
Risotto mantecato ai sapori del golfo  
Raviolo aperto con scampi e zucchine  
Orata del golfo in crosta di patate con fagioli e salsa olandese  
Patate all'erba cipollina  
Tris di delizie partenopee con salsa vaniglia

## Menu 3

Flute di Prosecco con stuzzichini dello chef  
Insalatina alla caprese  
Sartù di riso alla partenopea  
Paccheri saltati al ragout napoletano e ricotta  
Sfoglia di baccalà alla brace su friarielli al forte  
Sorbetto alla mela verde e vodka  
Lombo di coniglio speziato al forno con salsa alle olive di Gaeta  
Patate sabbiate e spinaci al grana  
Sfogliata riccia con coulis di arance

## Menu 4

Flute di Prosecco con stuzzichini dello chef  
Ventaglio di salmone, tonno e pesce spada affumicati  
con olio aromatizzato e crostini  
Risotto mantecato con cozze e seppie  
Tronchetto di pasta fresca con ricotta e spinaci  
Spigola a mantello con semi di sesamo su letto di rucola  
Sorbetto al pompelmo rosa e moscato  
Carrè di vitello con crema di carciofi  
Patate al rosmarino e involtini di melanzane  
Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato







Listino prezzi

Holiday Inn<sup>®</sup>  
NAPLES

## Coffee Break

a partire da

€ 3,50

## Coffee Break continuativo

intera giornata

€ 18,00

metà giornata

€ 14,00

## Cocktail

**Cocktail rinforzato**

€ 15,00

**Cocktail rinforzato con pasta**

€ 20,00

## Typical Sunday Music

**LUNCH** per persona

€ 20,00

**DINNER** per persona

€ 30,00

## Buffet

**Light Buffet**

€ 23,00

**Pizza e Sfizi**

€ 23,00

**Buffet Rinforzato**

€ 25,00

**Buffet Bistrot Victor**

€ 29,00

## Colazione di lavoro

**Colazione di lavoro 3 portate**

€ 25,00

**Colazione di lavoro 4 portate**

€ 29,00

## Cena di Gala

a partire da

€ 43,00

I prezzi indicati sono - per persona - IVA inclusa