

CYCAS[®]

CONCEPT BAR

i nostri

MENU

Aperitivo e Apericena rinforzato.

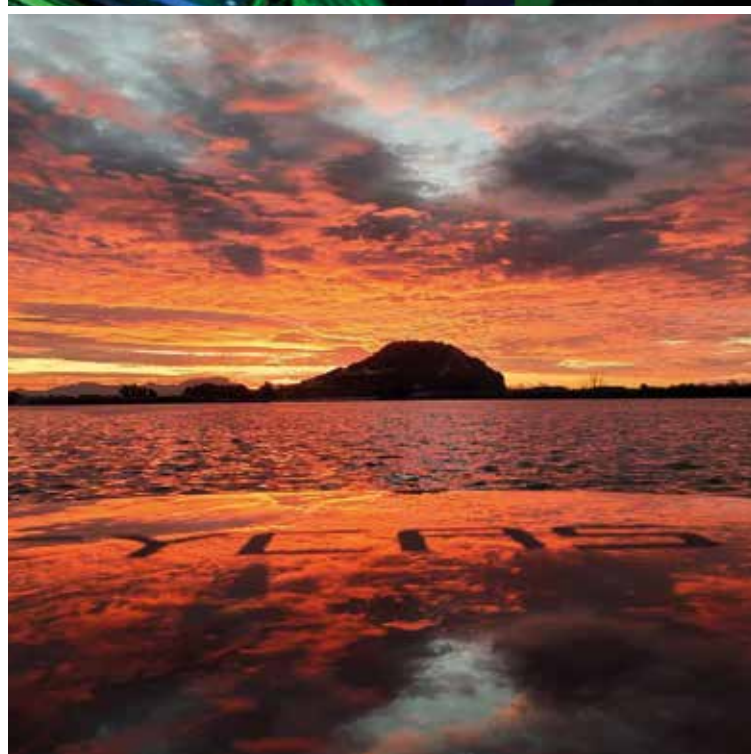
Il nostro Chef ha creato diversi set di menù serviti, che sono eventualmente modificabili in base alle vostre esigenze, anche per eventuali intolleranze.

Le bevande possono essere scelte tra vini del territorio da noi selezionati o drink dei nostri barman.

La nostra pasticceria è pronta a deliziarvi con dolci e torte esclusive realizzate per i vostri gusti.

È disponibile parcheggio custodito interno alla struttura a pagamento.

info e prenotazioni: 081 5231660



menù
MIRABILIS

Buffet

Parigina
Pizzette
Rustici
Panino napoletano
Crocchè di patate
Arancini di riso
Mozzarella in carrozza
Conetto di pasta fillo con ricotta tartufata e pistacchio

Drink

n° 1 consumazione a scelta del menù

Gelato

Coppa finger gelato artigianale

Dessert

Torta

**20,00€ a persona con calice di Vino Falanghina
e Aglianico dei Campi Flegrei a persona.**

25,00€ con un cocktail a persona.

menù
SIBILLA

Buffet

Montanara ripiena con pomodorini, tonno e provola
• Spiedino mediterraneo con bufala e pomodorini •
Involtino di parmigiano, bresaola e rucola • Cono di pastafillo con ricotta
tartufata, salmone e pistacchio •
Tortino salato dello chef • Tacos con alici marinate agli agrumi e carote
in agrodolce • Crocchè di patate • Arancini di riso • Parmigiana di
melanzane • Straccetti di pollo • Mini burger con cheddar e bacon

Drink

Vino Falanghina e Piediroso (1 bottiglia ogni 4 persone)
oppure
n° 2 consumazioni a scelta dal menù

Gelato

Coppa finger gelato artigianale o sorbetto limone

Dessert

Torta

Brindisi

Prosecco

**30,00€ a persona con Vino Falanghina
e Aglianico dei Campi Flegrei, oppure un cocktail.**

35,00€ con due cocktail a persona.

menù

CASINA VANVITELLIANA

Buffet

Montanara ripiena con pomodorini, tonno e provola

• Spiedino mediterraneo con bufala e pomodorini •

Involentino di parmigiano, bresaola e rucola • Cono di pastafillo con ricotta tartufata, salmone e pistacchio •

Tortino salato dello chef • Tacos con alici marinate agli agrumi e carote in agrodolce • Crocchè di patate • Arancini di riso • Parmigiana di melanzane • Straccetti di pollo • Mini burger con cheddar e bacon

Beverage

Vino Falanghina e Aglianico (1 bottiglia ogni 4 persone)

oppure

n° 2 consumazioni a scelta dal menù

Primo

Risotto agli agrumi • Scialatiello alla Nerano • Pennette con calamarelle pesto di basilico e tarallo • Pacchero con ostrica, lupini e salicornia •

Pasta patate e provola •

Pacchero cozze, pomodorino giallo e provolone del monaco

Frutta

Sorbetto

Dessert

Torta

Brindisi

Prosecco

**40,00€ a persona con Vino Falanghina
e Aglianico dei Campi Flegrei.**

45,00€ con due cocktail a persona.

info e prenotazioni: 081 5231660

salotto
PUPA
CYCAS LUXURY ROOM

Ristorante

Lo staff del Salotto Pupa "Cycas Luxury room" per le tue ricorrenze speciali mette a disposizione proposte vantaggiose che, unite all'accoglienza di sempre, alla cortesia del nostro Staff e all'eleganza delle nostre strutture lasceranno un segno indelebile nei Vostri ricordi. Battesimi, Comunioni, Cresime, Compleanni, Feste di laurea, c'è sempre un buon motivo per incontrarsi a tavola!

Personalizza il tuo menù tenendo presente le nostre linee guida e noi ti diciamo il prezzo.

Abbiamo anche, a richiesta, una vasta selezione delle migliori etichette di vino nazionali ed internazionali.

Non esiti a contattarci per qualsiasi informazione.

info e prenotazioni: 081 5231660





Castle MENÙ

salotto
PUPA
CYCAS LUXURY ROOM

APERITIVO

- Buffet ed aperitivo di benvenuto

1° ANTIPASTO

- Polipo all'insalata
- Bruschetta mediterranea con tonno pinna gialla e pesto di basilico
- Tacos con Salmone marinato agli agrumi e carotine in agrodolce
- Crudite

2° ANTIPASTO

- Baccalà in crosta di pane panco, insalata riccia e crema di papaccelle
- Calamaro ripieno su letto di mandorle
- Tataki di tonno in salsa teryaki

PRIMO PIATTO ED ASSAGGIO

- Risotto alla pescatore - Spaghettoni di Gragnano con Ricciola olive e capperi
- Calamarata ai frutti di mare - Linguine alla Granseola
- Scialatiello con calamarelle, pesto di basilico e tarallo - Spaghetti al riccio
- Raviolo ripieno di cacio e gambero rosso - Linguine con ostriche, lupini e salicornia
- Linguine con astice - Paccheri alla Pescatrice - Spaghetti con cozze, pomodorini gialli e provolone del monaco
- Assaggio

SECONDO PIATTO A SCELTA

- Orata al forno con patate
- Frittura mista del golfo con insalata
- Misto alla brace con insalata

FRUTTA

- Sorbetto al limone
- Frutta mista
- Macedonia con gelato
- Coppa gelato

TORTA

a scelta, con piccola pasticceria

BEVERAGE

Falanghina biologica dei Campi
Flegrei e bibite

AFTER DINNER

Caffè

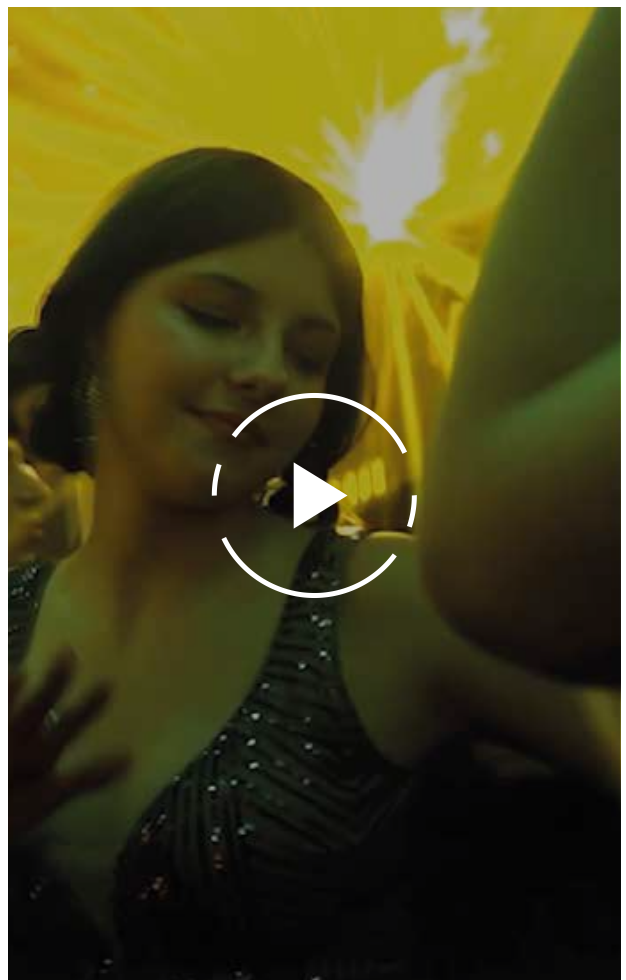
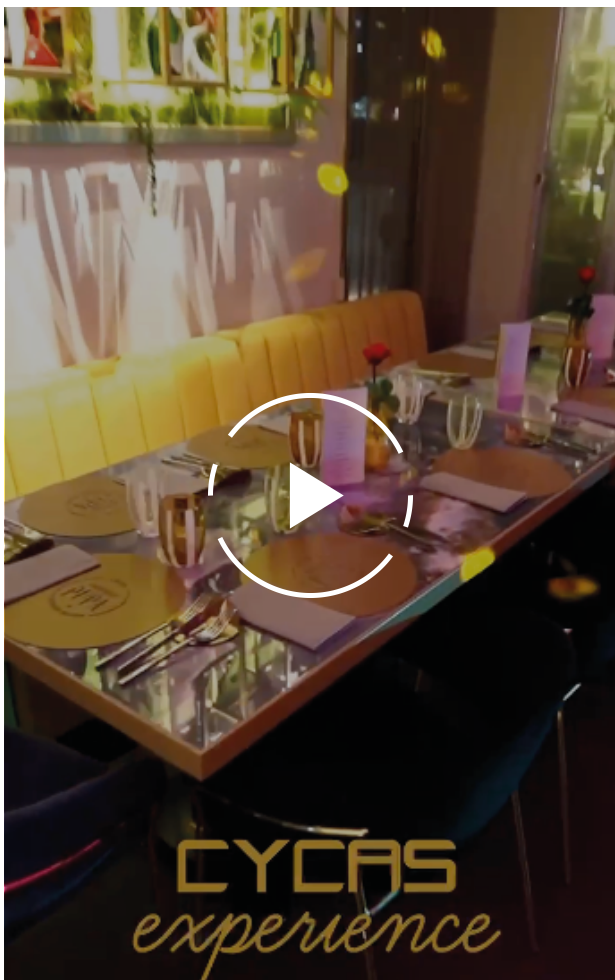
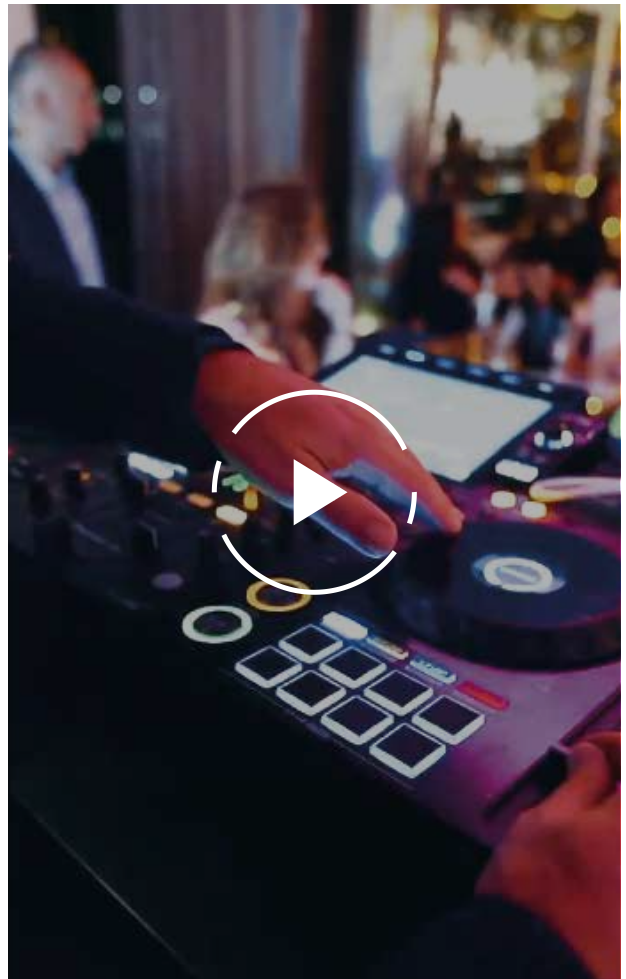
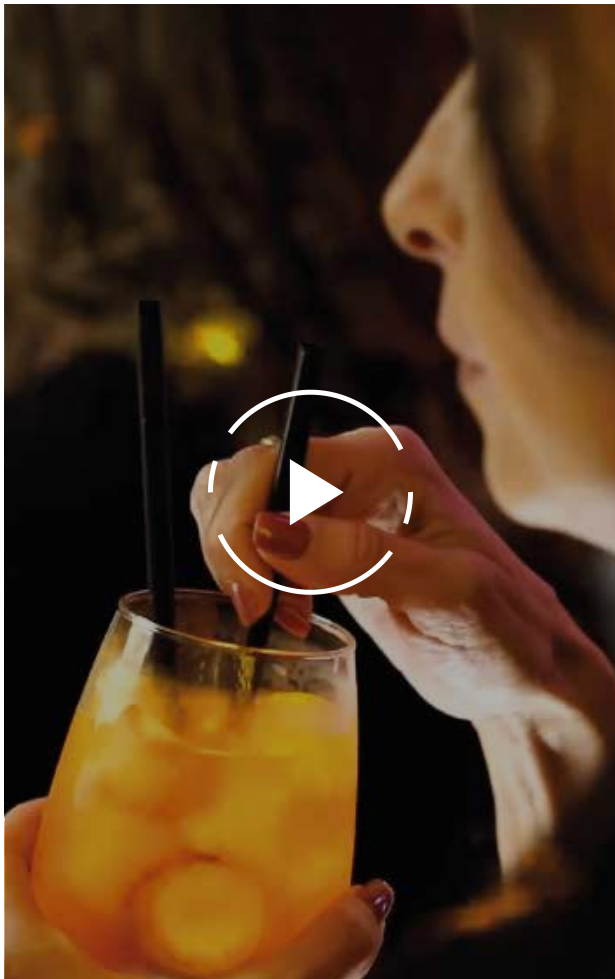
Note

info e prenotazioni: 081 5231660





I NOSTRI EVENTI





salotto
PUPA
CYCAS LUXURY ROOM

POLICY AZIENDALI:

Ai fini organizzativi il numero dei partecipanti dovrà essere confermato entro le 48 ore prima dell'evento. Il saldo sarà determinato considerando il numero di partecipanti confermati. I costi indicati sono al netto del 22% d'IVA.

Servizi su richiesta:

- Servizio video
- Servizio fotografico
- Allestimento con Backdrop personalizzato come da foto
- Intrattenimento musicale
(*dj, vocalist, posteggiata elegante, sassofonista, musica live*)
- Fuochi d'artificio
- Allestimento con centrotavola floreale
- Palloncini ed addobbi
- Confettata
- Torte cake designer in pasta di zucchero