

RHC
LA PLAGE RESORT

TAORMINA





L'essenza di un
matrimonio è racchiusa
in una sola parola:

dettaglio.

Nessuna storia è uguale
ad un'altra.

Crediamo ciecamente
nell'unicità delle cose,
per cui lavoriamo
affinché ogni
matrimonio sia
esclusivo ed originale.



RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA



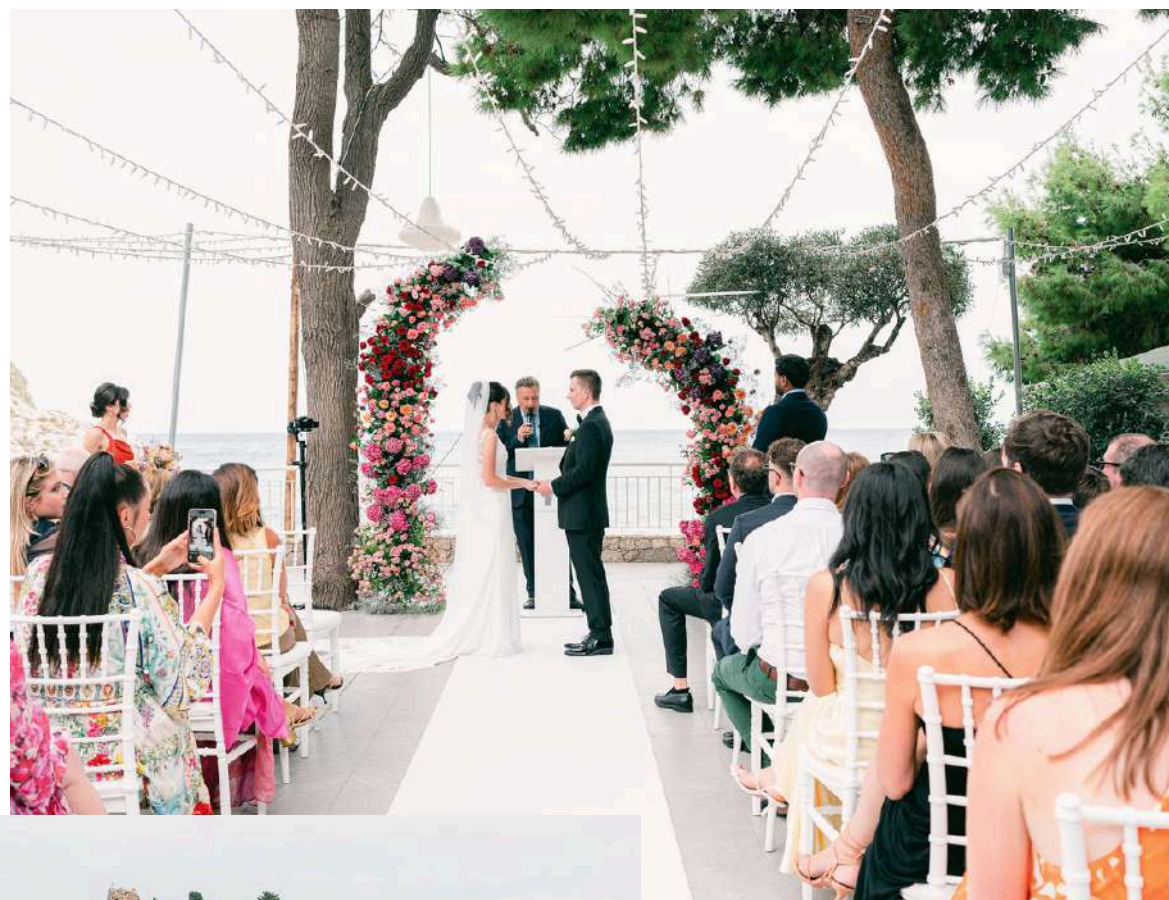
LA LOCATION

Membro della Ragosta Hotels Collection, **La Plage Resort** sorge all'interno della *Riserva Naturale dell'Isola Bella a Taormina*, tra pini marittimi secolari e giardini profumati.

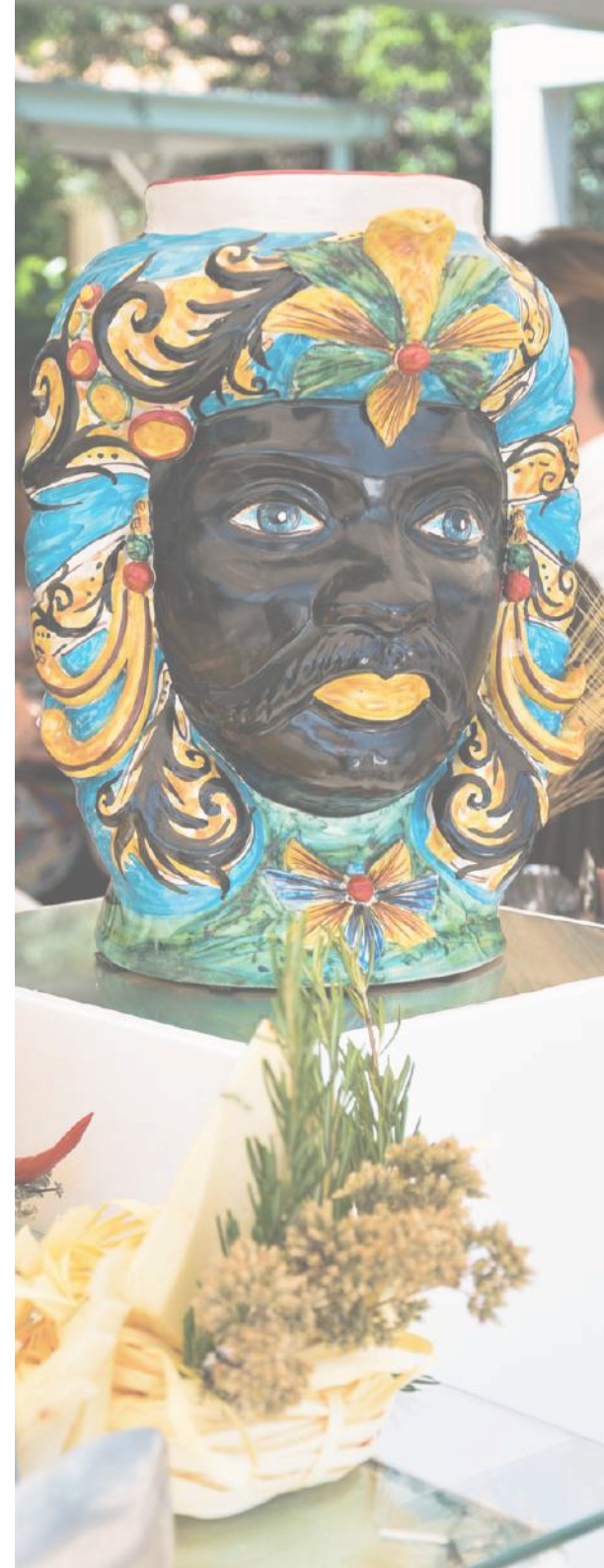
Direttamente sulla spiaggia e a pochi passi dalla funivia che raggiunge il centro storico di Taormina, da qualsiasi angolo della nostra struttura è possibile godere di una vista mozzafiato sulla baia di Isola Bella.



La Plage Resort offre uno scenario idilliaco per i matrimoni. L'esclusività della location, esaltata dall'eleganza e dalla sobrietà delle sale ricevimenti, rende La Plage Resort la meta perfetta per dare forma ai vostri sogni nella cornice ideale della **Riserva Naturale di Isola Bella**.



Esperienze culinarie innovative che privilegiano materie prime locali, servizio attento e costante e dettagli unici, garantiscono eventi indimenticabili e perfettamente organizzati.



**PROPOSTE
WEDDING**
STAGIONE 24/25





PACCHETTO “LOVE”

BENVENUTO DELLO CHEF:

ANFITEATRO

APERITIVO:

TERRAZZA ISOLA BELLA

SERVIZIO:

SALA SCILLA

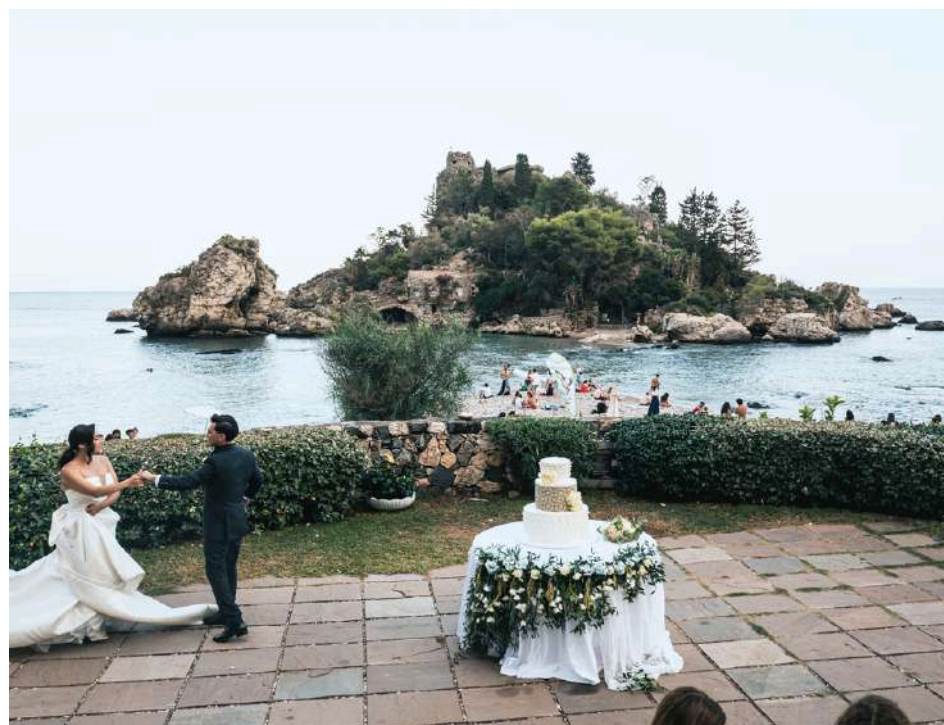
BUFFET DOLCI E TORTA:

ANFITEATRO

NUMERO MINIMO 70 PERSONE

LUN-MAR-MER-GIO: €140,00 A PERSONA

VEN-SAB-DOM: €150,00 A PERSONA





PACCHETTO "COOL"

BENVENUTO DELLO CHEF:
ANFITEATRO

APERITIVO:
TERRAZZA ISOLA BELLA

SERVIZIO:
TERRAZZA ISOLA BELLA

BUFFET DOLCI E TORTA:
ANFITEATRO

NUMERO MINIMO 70 PERSONE

LUN-MAR-MER-GIO: €150,00 A PERSONA

VEN-SAB-DOM: €160,00 A PERSONA



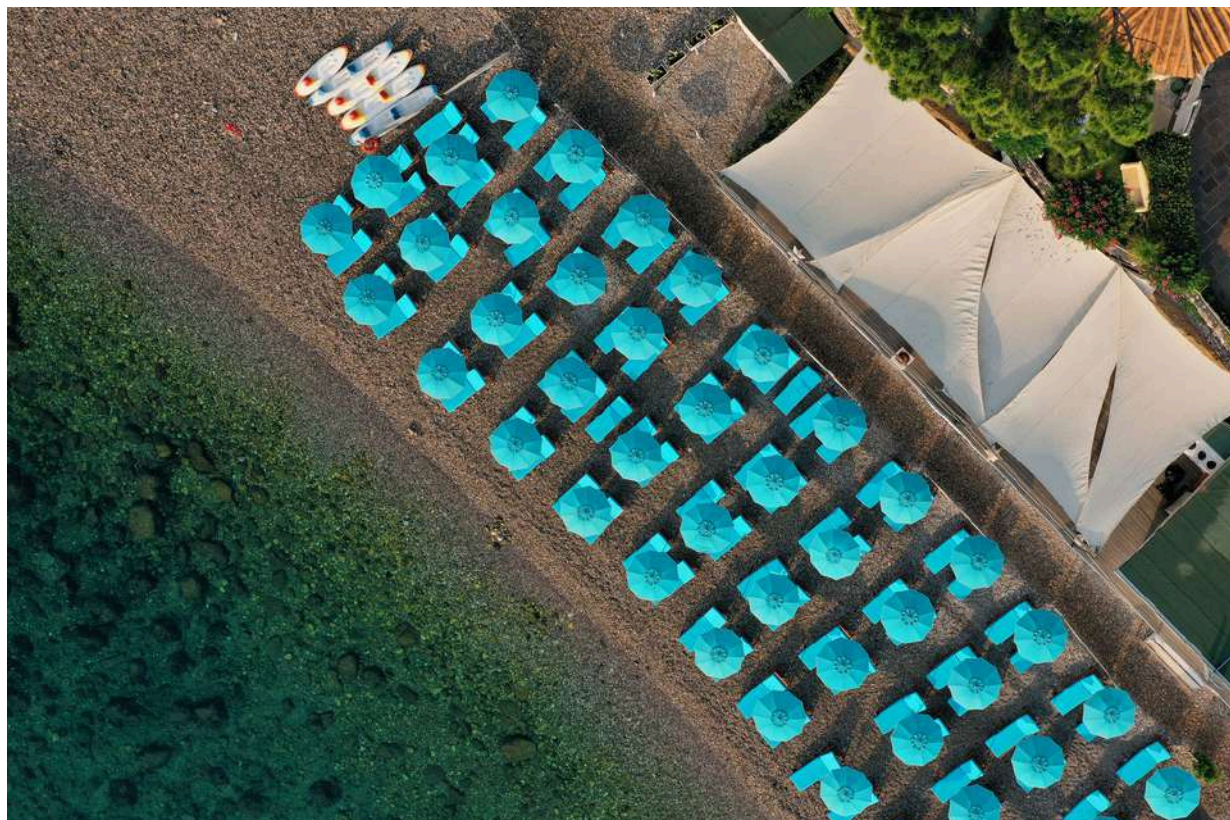
APERITIVO IN SPIAGGIA

Ad entrambi i pacchetti è possibile aggiungere un aperitivo in spiaggia

Tariffe per:

BASSA STAGIONE
(APR-MAG-OTT): €2.500,00

ALTA STAGIONE
(GIU-LUG-AGO-SET): €3.500,00



INCLUSO NEI PACCHETTI

- **Degustazione per gli sposi**
- **Menù di nozze a cura dello Chef**
- **Scelta del tovagliato e della mise en place** tra le alternative proposte
- **Centrotavola** floreale per tavoli degli ospiti e degli sposi
- **Stampa del menù** in formato A5 con grafica personalizzabile
- **Tableau de Marriage** con grafica personalizzabile in A5 da disporre in cornice bianca
- **Bungalow Lato Mare omaggio** per la prima notte di nozze con prima colazione a buffet e Beach Club
- **Parcheggio interno riservato non custodito**
in base al numero di ospiti:
 - 30 posti auto per eventi con 80-100 ospiti
 - 20 posti auto per eventi con 60-80 ospiti
 - 15 posti auto per eventi con meno di 60 ospiti



Carissimi Sposi,

nell'attesa di incontrarvi, mi piacerebbe potervi dare alcuni suggerimenti, per strutturare al meglio il menù del vostro evento e per regalare a voi e a tutti i vostri ospiti un'esperienza indimenticabile.

*Partirei con un piccolo **benvenuto** di stuzzicherie servite a braccio abbinate a bevande e a succhi analcolici, per poi proseguire con un aperitivo e antipasto a buffet, in un vero e proprio viaggio tra specialità locali e materie prime freschissime, suddivise in quattro Isole: "L'Isola del Mare", "L'Isola del Casaro", "L'Isola del Contadino" e "L'Isola dello Jonio".*

*Ad affiancare le nostre iconiche Isole a buffet abbiamo previsto tre postazioni riservate allo **showcooking**: i nostri chef saranno pronti a soddisfare le curiosità degli ospiti sulla scelta degli ingredienti fino alla preparazione, che avverrà proprio sotto i loro occhi.*

*Una volta a tavola, il mio consiglio è quello di scegliere **due primi** dal sapore molto mediterraneo e dal gusto unico, per poi continuare con un **secondo piatto a base di pesce**, preferibilmente presente nei nostri mari. Per seguire, un coloratissimo **buffet di frutta e dolci**: una selezione di frutta e una varietà di mignon e torte della tradizione siciliana di varie forme e gusti, preparati dal nostro maestro pasticciere.*

*Infine, ecco il momento più atteso: l'**arrivo della torta**. Potrete sceglierla tra quelle presenti nelle nostre proposte, oppure potrete decidere di avere la torta dei vostri sogni e affidarla al nostro maestro pasticciere, a vostra disposizione per realizzarla, personalizzando forma e gusto, spaziando dal genere classico al moderno.*

Nella speranza di esservi stato d'aiuto nel percorso organizzativo del vostro evento, vi aspetto per iniziare a lavorare insieme alla realizzazione del vostro giorno speciale.

Chef Giovanni Puglisi





BUFFET

APERITIVO/ANTIPASTO

Per iniziare al meglio il vostro giorno speciale sono previsti alcuni step standard:

- **Benvenuto dello Chef:**

Crispelle alle verdure con tè freddo, latte di mandorla e succhi di frutta

- **Aperitivo e Antipasto con buffet a Isole:**

- "*L'Isola del Mare*" con selezione di pesci salagionati, insalata di polpo, gambero di nassa con frutta e tartare di tonno con avocado

- "*L'Isola del Casaro*" con salame di Sant'Angelo di Brolo, salame al pistacchio, salame al finocchietto, porchetta artigianale di maialino alle erbe, coppa di suino, mozzarella di Bufala, provola ragusana, ricotta infornata, piacentino ennese

- "*L'Isola del Contadino*" con focacce, grissini, caponata, pomodori ripieni, pane & panelle e pizze fritte.

- "*L'Isola dello Jonio*" con cozze gratinate, alalunga in agrodolce, alici con pomodorini e capperi, selezione di arancinetti al ragù, alle verdure e al nero di seppia

- **Show Cooking:**

- *Fritturina* di tocchetti di pesce di paranza senza lische

- *Yakitori* siculo con involtini di pesce spada e gambero marinato

- *Tagliolini* estivi freddi con crostacei, mango, limone interdonato, peperoni, mentuccia e mandorle croccanti

- **Bevande alcoliche in caraffa:**

- *Aperol Spritz*

- *Americano*

- *Etna Spritz*

- **Bevande analcoliche in caraffa:**

- *La Plage Mon Amour*

- *Cinderella*

- *Never Ending Love*

- **Vino bianco, vino rosso e spumante:**

- *Grillo Sicilia DOC Biologico*

- *Frappato Terre Siciliane IGT Biologico*

- *Spumante La Tordera Brut*



BUFFET APERITIVO/ANTIPASTO



PRANZO/CENA
SERVITI
A SCELTA

Durante la degustazione del menù, concordata a seguito della conferma dell'evento, avrete la possibilità di selezionare **due primi piatti a base di pesce e un secondo di pesce con contorno tra le opzioni proposte dal nostro Chef**

Il tutto accompagnato da vino:

- *Grillo Sicilia DOC Biologico, Baglio di Pianetto*
- *Frappato Terre Siciliane IGT Biologico, Baglio di Pianetto*





PRANZO/CENA SERVITI



GRAN BUFFET E TORTA

Per concludere:

- **Gran Buffet di Frutta e Dolci**

Selezione di frutta, selezione di mignon e torte della tradizione

- **Torta nuziale**

Tre piani standard, gusto, decorazioni e allestimento da concordare

- **Spumante La Tordera Brut (Glera)**





GRAN BUFFET E TORTA



MENÙ OPZIONALI

Menù baby (dai 3 ai 10 anni) €60,00

con bevande e iva inclusa; tariffa comprensiva di:

- Antipasto
- Primo piatto
- Secondo piatto

Menù staff (operatori come fotografi, musicisti, wedding planner etc.)

€80,00 bevande

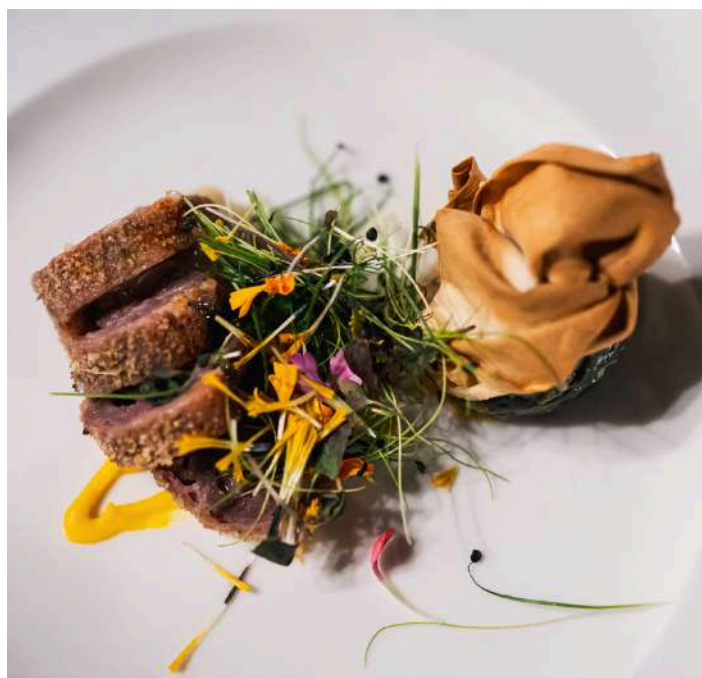
e iva inclusa;

tariffa comprensiva di:

- Aperitivo buffet
- Due primi piatti
- Buffet dei dolci

Menù speciali:

1. **A base di carne**
2. **Vegetariano**
3. **Vegano**
4. **Personalizzato per allergie e/o intolleranze** (da comunicare entro i 14 giorni precedenti all'evento)
5. **Gluten free** (non disponendo di cucine separate, in casi di celiachia grave, non sono da escludere possibili contaminazioni)



SERVIZI EXTRA FOOD&BEVERAGE

- **Confettata** confetti multi gusto, sacchetti, allestimento **€450,00 + iva22%**
 - **Angolo dei liquori** **€600,00 + iva22%**
 - **Corner Premium** con selezione di sigari, cioccolata e distillati:
 - Massimo 50 ospiti, tariffa di **€900,00 + iva22%**
 - Massimo 100 ospiti, tariffa di **€1.000,00 + iva22%**
 - Massimo 150 ospiti, tariffa di **€1.200,00 + iva22%**
- **Open bar €35,00 all'ora a persona drink list comprensiva di:**
 - Gin Tonic
 - Vodka Tonic
 - Gin Lemon
 - Aperol Spritz
 - Campari Spritz
 - Hugo Spritz
 - Americano
 - Negroni
 - Mojito
 - Moscow Mule
 - Cuba Libre
 - Whiskey & Cola
 - Birra
 - Prosecco
 - Vino



SERVIZI EXTRA

- **Animazione bambini** (dai 4 anni) n.1 animatrice ogni 4 bambini **€220,00 + iva22%**; servizio comprensivo di:

- *Impianto audio*
- *Teatrino*
- *Face painting*
- *Giochi e balli*
- *Confiabile*
- *Palloncini modellabili*

- **Arrivo in barca in Terrazza Isola Bella:** **€400,00 + iva22%**

- **Fontane fredde per il taglio della torta:** **€350,00 + iva22%**

- **Promo camere:**

- **10% di sconto sulla tariffa flessibile** disponibile sul nostro sito ufficiale
(offerta riservata agli ospiti dell'evento)

- **15% di sconto sulla tariffa flessibile** disponibile sul nostro sito ufficiale
(offerta riservata esclusivamente agli sposi)

- **20% di sconto sulla tariffa flessibile** disponibile sul nostro sito ufficiale
(offerta riservata solo agli sposi per il prolungamento del proprio soggiorno)



RITO SIMBOLICO

Possiamo ospitare SOLO riti simbolici

**TARIFFA A PARTIRE DA: €2.200,00 +
iva22%**

Location inclusa:

- **Anfiteatro** (max 100 sedute)

Location non inclusa con supplemento:

- **Terrazza spiaggia** (max 60 sedute)
- **BASSA STAGIONE**

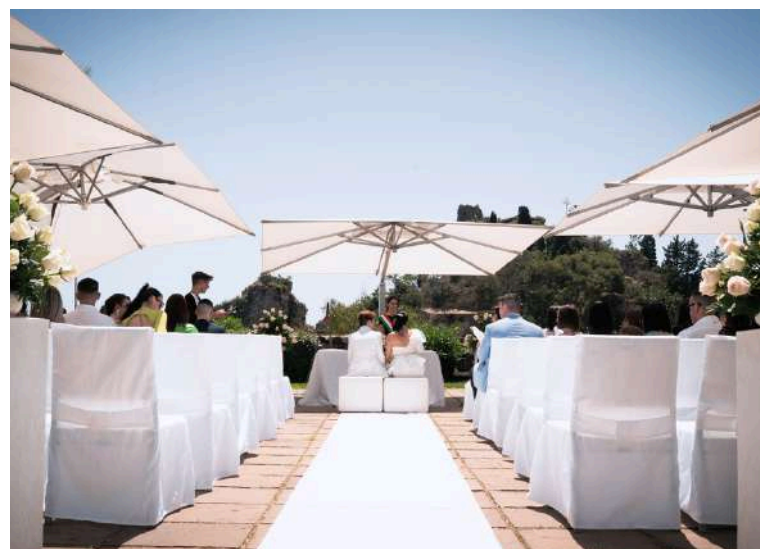
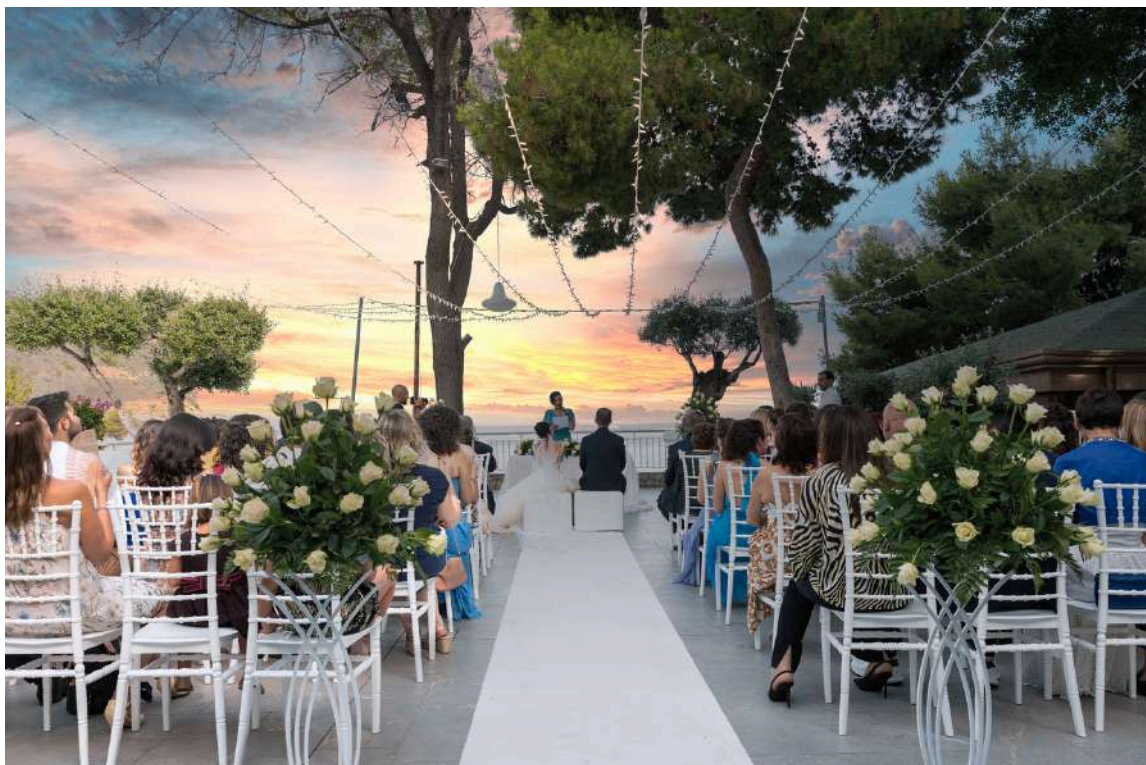
(APR-MAG-OTT): €2.500,00

- **ALTA STAGIONE**

(GIU-LUG-AGO-SETT): €3.500,00

Proposte comprensive di:

- **Celebrante non professionista**
- **Tavolo della cerimonia o leggìo**
- **Sedute per gli sposi**
- **Microfono e impianto audio**
- **Allestimenti floreali**
- **Tappeto bianco**



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Capienza sale:

- **Terrazza Isola Bella**
max 150 ospiti seduti, 200 standing max
- **Spiaggia** lato destro
max 150 buffet standing
- **Sala Scilla**
max 120 ospiti seduti, 180 standing max

Timing musica:

- **Terrazza Isola Bella:** h.22:30 max
- **Anfiteatro:** h.02:00 max
(in caso di open bar, sigari station
o carrello dei liquori)
- **Terrazza Spiaggia:** h.21:00 max

Tavoli:

- **Tavoli rotondi:** min 4 - max 10 persone
- **Tavolo imperiale:** max 50 persone

Food & Beverage:

Il nostro Chef si occuperà della realizzazione e cura del menù, interamente prodotto all'interno del Resort. Non è consentito l'accesso di catering esterni, alimenti o bevande dall'esterno, tranne per straordinarie eccezioni, previa autorizzazione della Direzione e lettera di scarico di responsabilità per il Resort



1



2



3

LE SALE

- 1: Sala Scilla
- 2: Terrazza Isola Bella
- 3: Anfiteatro
- 4: Terrazza Isola Bella
- 5: Terrazza Isola Bella
- 6: Spiaggia



6



5



4

A romantic wedding scene set on a pebbly beach. A bride in a long white gown and veil stands with a groom in a blue suit, embracing. The background features a dramatic cliffside with a stone building and lush greenery under a cloudy sky. The sea is a vibrant turquoise color.

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA

PACCHETTI VINI BANQUETING/MICE

VAL DI MAZZARA CONTRADA ISOLE CARBOJ SCIACCA (AG)
CANTINA DE GREGORIO



Bianco Magaria Chardonnay
Sicilia D.O.C. 2020



Rosso Magaria IGP
Terre Siciliane 2014



Spumante Le Stranizze
Grillo D.O.C. Sicilia

La tariffa dedicata delle proposte sopracitate è di €15,00 a persona.
Si prega di considerare che, trattandosi di etichette non di linea, sarà necessario
confermare tali scelte entro e non oltre 20 giorni dalla data dell'evento.

VAL DI MAZZARA TENUTA FICUZZA PIANA DEGLI ALBANESI (PA)
CANTINA CUSUMANO



**Bianco Shamaris I.G.T.
Terre Siciliane 2021**



**Rosso Benuara I.G.T.
Terre Siciliane 2021**



**Spumante 700 SLM
Brut Metodo Classico**

La tariffa dedicata delle proposte sopracitate è di €20,00 a persona.
Si prega di considerare che, trattandosi di etichette non di linea, sarà necessario
confermare tali scelte entro e non oltre 20 giorni dalla data dell'evento.

VAL DEMONE MONTE SERRA VIAGRANDE (CT)
CANTINA BENANTI



Etna Bianco D.O.C. 2021



Etna Rosso D.O.C. 2020



**Spumante Noblesse Brut
Metodo Classico Carricante
Terre Siciliane IGT**

La tariffa dedicata delle proposte sopracitate è di €25,00 a persona.
Si prega di considerare che, trattandosi di etichette non di linea, sarà necessario
confermare tali scelte entro e non oltre 20 giorni dalla data dell'evento.

PACCHETTO WINE IN A MILLION



Etna Bianco D.O.C. 2021
Cantina Pietradolce



Cerasuolo di Vittoria DOCG
Curva Minore 2021 - Baroni
di Pianogrillo



Cuvée Royale Franciacorta
DOCG Brut - Marchese
Antinori Tenuta Montenisa

La tariffa dedicata delle proposte sopracitate è di €30,00 a persona.
Si prega di considerare che, trattandosi di etichette non di linea, sarà necessario
confermare tali scelte entro e non oltre 20 giorni dalla data dell'evento.