

RHC  
RAITO HOTEL  
AMALFI COAST





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.



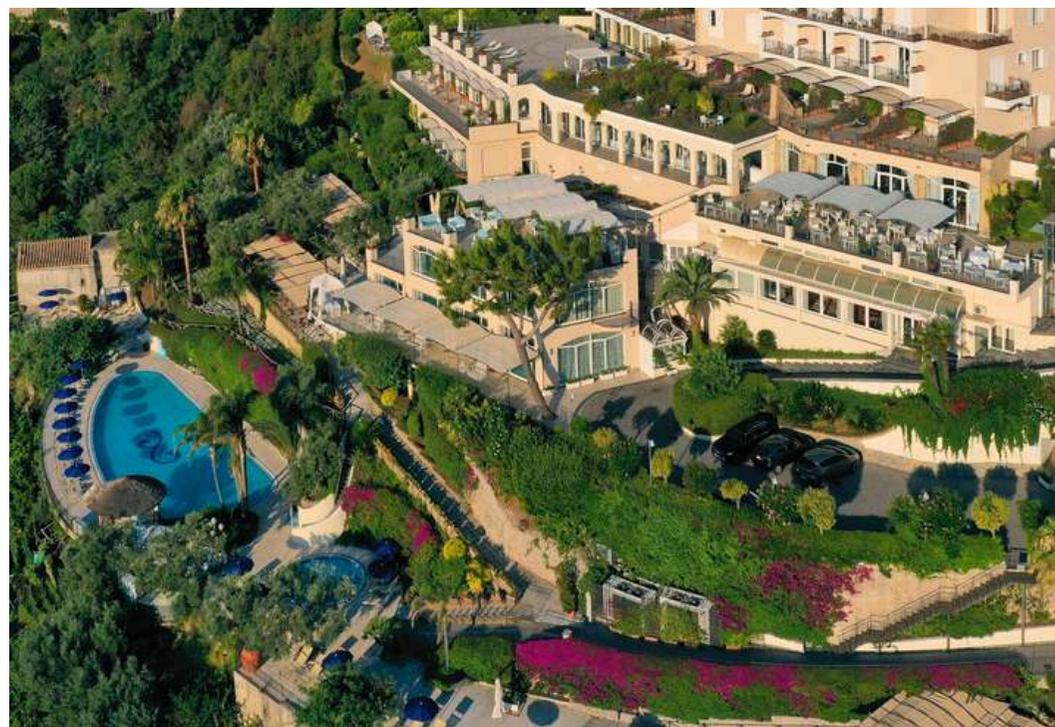
RHC  
RAITO HOTEL  
AMALFI COAST



## LA LOCATION

Membro di RHC - Ragosta Hotels Collection, l'**Hotel Raito** è un lussuoso albergo cinque stelle in *Costiera Amalfitana*, a pochi passi da *Vietri sul Mare*.

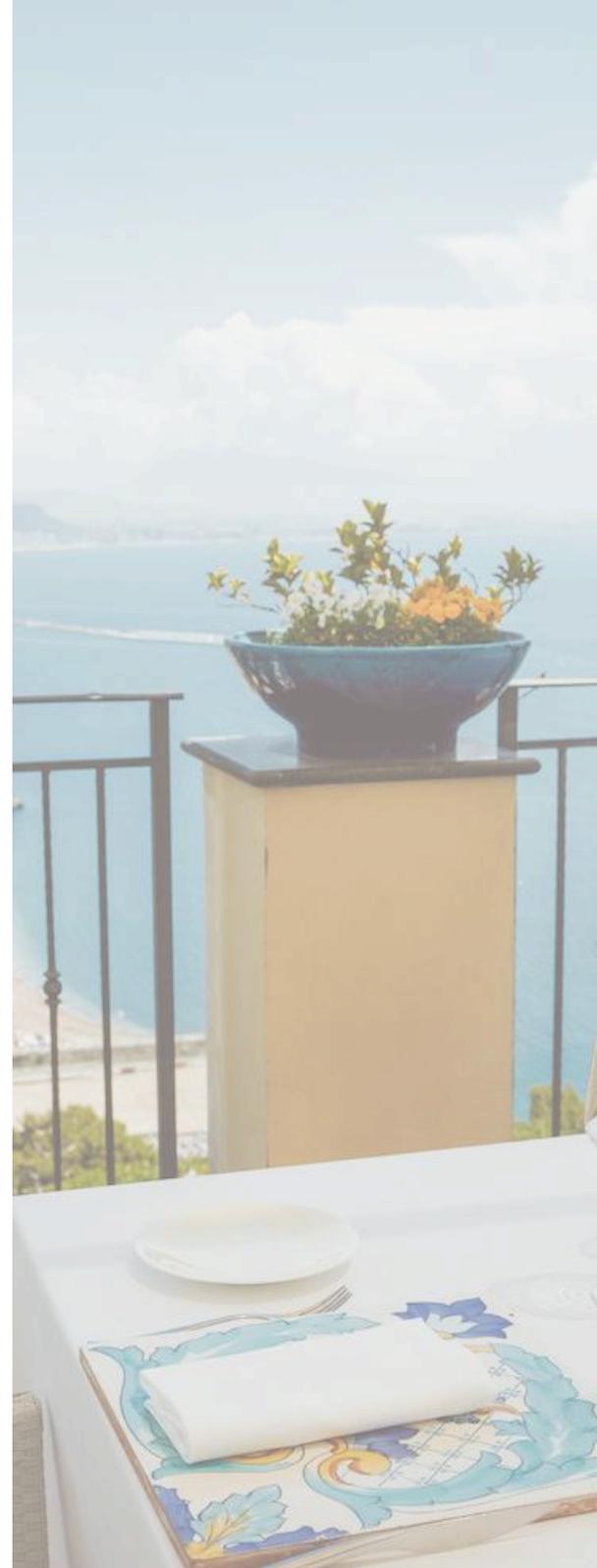
Sospeso tra l'azzurro del mare ed il verde dei caratteristici agrumeti e vigneti della Costiera Amalfitana, Hotel Raito è un mondo appartato di rara serenità, lontano dai rumori e dal caos delle città. Unifica perfettamente la bellezza naturalistica e il design moderno.



L'Hotel Raito offre uno scenario idilliaco per i matrimoni. L'esclusività della location, esaltata dall'eleganza e dalla sobrietà delle sale ricevimenti, rendono L'Hotel Raito la meta perfetta per dare forma ai vostri sogni.



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



# STAGIONE 24/25

## SALA LUNA VIETRESE

Da **GENNAIO** a **MAGGIO**

Da **OTTOBRE** a **DICEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €150,00 p.p.

Venerdì e Domenica €155,00 p.p.

Sabato e Festivi €155,00 p.p.

Da **GIUGNO** a **SETTEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €160,00 p.p.

Venerdì e Domenica €165,00 p.p.

Sabato e Festivi €165,00 p.p.

Per numero di persone inferiore a 50:

Da **GENNAIO** a **MAGGIO**

Da **OTTOBRE** a **DICEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €160,00 p.p.

Venerdì e Domenica €170,00 p.p.

Sabato e Festivi €170,00 p.p.

Da **GIUGNO** a **SETTEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €180,00 p.p.

Venerdì e Domenica €190,00 p.p.

Sabato e Festivi €200,00 p.p.

## ORGANIZZAZIONE DELLA CERIMONIA

- Benvenuto dallo Chef all'arrivo degli ospiti
- Il Gran Buffet degli antipasti
- 2 primi piatti
- 1 secondo di pesce con contorno\*
- Predessert (sorbetto)
- Buffet di dolci e frutta
- Torta nuziale

\*Pesce a scelta tra spigola, orata, ombrina e rombo

## SALA ULIVI

Da **GENNAIO** a **MAGGIO**

Da **OTTOBRE** a **DICEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €140,00 p.p.

Venerdì e Domenica €145,00 p.p.

Sabato e Festivi €145,00 p.p.

Da **GIUGNO** a **SETTEMBRE**:

Lunedì – Giovedì €145,00 p.p.

Venerdì e Domenica €150,00 p.p.

Sabato e Festivi €150,00 p.p.



### A tutte le proposte è possibile aggiungere:

1 Antipasto con supplemento di € 12, € 16, € 18, € 26 p.p. a seconda della scelta

1 Secondo di carne con vino rosso incluso, con supplemento di € 18 p.p.

# INCLUSO NELLE TARIFFE

- **Iva**
- **Acqua, vino, spumante, soft drinks** (coca cola e aranciata) **caffè, amari e digestivi**
- **Degustazione per gli sposi** per comporre il menù
- **Scelta del tovagliato e sottopiatto** tra le alternative proposte
- **Addobbi floreali** (da scegliere tra le proposte selezionate dall'Hotel)
- **Stampa del menù** in formato A5 con grafica personalizzabile
- **Tableau de Mariage** con grafica personalizzabile
- **Camera omaggio per gli sposi** con prima colazione a buffet
- **Percorso benessere** per gli sposi per il giorno successivo al matrimonio



# INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

## Capienza sale:

- **Sala Luna Vietrese** 150 posti max  
+ **Il Golfo** 250 posti totali max
- **Sala Ulivi** 90 posti max
- **Sala Il Golfo** 70 posti max
- **Sala Vela** 50 posti max

## MINIMI GARANTITI:

- **Sala Luna Vietrese: 108 pax**  
+ **Golfo: 171 pax**

*Tariffa intera se il numero degli ospiti è minore del numero minimo garantito*

- **Sala Ulivi: 72 pax**

*Tariffa intera se il numero degli ospiti è minore del numero minimo garantito*



## LE SALE

- 1: Uliveto
- 2: Agrumeto
- 3: Sala Il Golfo
- 4: Piscina
- 5: Sala Ulivi
- 6: Sala Luna Vietrese





# BUFFET

APERITIVO/ANTIPASTO

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

- **Benvenuto dello Chef**

- *Pizza frita al pomodoro, origano e formaggio*
- *Arancini alla partenopea*
- *Pasta cresciuta al radicchio e acciughe*
- *Fritturine napoletane*
- *Prosecco*
- *Cocktail alcolici ed analcolici*
- *Succhi*

- **Il Gran Buffet degli antipasti**

- *“Angolo del casaro”* con ciliegine di mozzarella di bufala, caciottine fresche al peperoncino, caciocavallo podolico, formaggi stagionati con confetture, perline di bufala affumicate, ricottine fresche di fuscella, proviolette farcite, prosciutto dolce di Parma, salame Napoli al pepe nero, capocollo stagionato, lardellata alle spezie con scagliette di grana noci e uva, rotolini di mozzarella e verdure, guancialino stagionato, fagottini di bresaola e ricotta, triangolini di mortadella ai pistacchi

- *“Angolo del Pescatore”* con insalata di polpo con patate e olive, finissima di salmone marinato all’aneto, carpaccio di spada alle erbe, bresaola di tonno affumicato, insalata di totanetti con cannellini e rossa di Tropea

- *“Angolo del Friggitore”* con anelli di calamari croccanti, gamberetti fritti, alicette dorate

- *“Angolo del Rosticciere”* con cornettini di sfoglia salati, brioches rustiche, piccoli “casatielli” farciti, focacce al rosmarino e olive, crostate di sfoglia rustiche

# LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ

- **Antipasti**

- Piccola parmigiana di melanzane, alici e provola affumicata su gazpacho mediterraneo €12,00
- Terrina di verdure e formaggi morbidi servita con valeriana, noci ed emulsione di peperoni €12,00
- Tartare di tonno e pistacchi, servita con chutney di mango e vaniglia €16,00
- Code di gamberi in croccante di pane prezzemolato, insalatina di lollo e coulis di datterini €16,00
- Insalata di polpo verace, calamari e seppie su scapece di zucchine e pomodoro candito €18,00
- Totanetto farcito di crostacei e caciocavallo su crostone di "cuor di bue" marinato €18,00
- Insalata di astice con brunoise di ananas e melone e salsa al frutto della passione €26,00

# LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ

- **Primi Piatti**

- Risotto carnaroli mantecato agli scampi, agrumi della costiera e pistacchi
- Risotto carnaroli mantecato con gamberetti, zucchine in fiore e mandorle tostate
- Risotto carnaroli mantecato con crema di zucca rossa, provolone di Sorrento e pistacchi
- Risotto carnaroli mantecato con lame di zucchine, asparagi e fiore di zucca farcito
- Paccheri di Gragnano padellati con morbidelle di coccio, vongole e pomodorini al basilico
- Calamarata di Grano duro padellata con veli di pescatrice, caviale di melanzane, millepunte di pomodoro e origano fresco
- Scialatielli di pasta saltati con gamberetti e peperoncini verde di fiume
- Nastri di pasta bicolore saltati con viole marine, pescatrice, zucchine e sfusato amalfitano
- Cavatelli di pasta padellati con pomodorini al basilico e ricotta infornata in gabbia di melanzane
- Cortecce di pasta fresca saltate con veli di cernia, crema di patate e zafferano
- Fusilli napoletani padellati con ragù di selvaggina carciofi e maggiorana
- Fagottini ripieni di melanzane ricotta e provola in salsa di pinoli, pomodorini appassiti e caciocavallo
- Ravioli farciti di patate e provola al pesto di rucola, mandorle e limone
- Ravioli farciti di patate e provola in salsa di frutti di mare e pomodorini ciliegia al basilico

# LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ

- **Secondi di Pesce**

- Filetto di rombo chiodato in crosta Parmentier con fagottino di caponatina di verdure e salsa citronette
- Cono di spigola farcito di verdure in croccante di mandorle e riso soffiato su soffice di patate e fior di latte
- Scaloppa di ombrina scottata al sale affumicato ed erbe aromatiche, su mantecato di patate e fagottino croccante di julienne di verdure
- Bianco di orata in gabbia di pasta fillo con tagliatelle di verdure, sufflè di patate e mozzarella e olio al limone

**Oppure 1 secondo di pesce con supplemento:**

- Scaloppa di ricciola in guazzetto di cipollotti dolci, patate e frutti di mare **€20,00**
- Filetto di pezzogna al pane prezzemolato, fagottino croccante di scarole e salsa alle olive **€14,00**
- Trancio di dentice al forno in salsa salmoriglio , patate tornite e fascette di fagiolini **€14,00**
- Trancio di cernia al vapore su stuoia di patate e guazzetto di conchiliacei al limone **€14,00**

- **Secondi di Carne**

**con supplemento di €18,00 per persona (comprensivo di vino rosso)**

- Millefoglie di vitello, verdure dell'orto e provola di Sorrento
- Entrecôte di vitello al rosmarino, servito con involtino di melanzane e provola, e funghi prezzemolati
- Tournedos di vitello in manto di pane saporito, involtino di zucchine e funghi famigliola
- Scaloppa di faraona farcita con frutta secca, champignon gratinati e salsa al rosmarino e miele
- Arrosto di maialino in croccante al parmigiano, flan di spinaci e salsa di porri e patate
- Sella di vitello in sfoglia croccante, con crema di porcini e punte di asparagi e salsa al tartufo

# GRAN BUFFET E TORTA

## Per concludere:

- **Gran Buffet di Frutta e Dolci**

- *Selezione di torte:*

Tiramisù al caffè  
Ricotta e pere  
Cheese cake ai frutti di bosco  
Caprese alle mandorle e arancia  
Mousse al cioccolato al latte e nocciola

- *Sweet finger food:*

Crostatine alla frutta  
Mini delizia al limoncello  
Millefoglie chantilly e nocciola  
Tartelletta meringata al limone e mirtilli  
Cestini di cacao e cocco  
Cannoncini all'amaretto e gianduia  
Cannoli siciliani di ricotta e pistacchio  
Profitteroles al cioccolato  
Eclair alla vaniglia  
Bicchierini al cioccolato fondente e pistacchio  
Bicchierini al cioccolato bianco e caramello

Bicchierini ai due cioccolati  
Bicchierini alla zuppa inglese e croccantino  
Bicchierini alle fragole e limone  
Bicchierini al latte e caffè  
Bicchierini alle banane e lamponi  
Bicchierini alle nocciole e pralinato  
Panna cotta agli agrumi  
Macarones  
Sfogliatella riccia  
Sfogliatella frolla  
Code di aragosta  
Cornucopia all'amarena  
Krapfen cotti in bellavista  
Crêpes alla nutella in bellavista

- *Mosaico di frutta fresca e  
fontana di cioccolato fuso*

- **Torta Nuziale**

**N.B.:** Il buffet degli antipasti e il buffet di frutta e dolci sono previsti a partire da un minimo garantito di 40 adulti. Per un numero di ospiti inferiore sarà previsto un antipasto servito al tavolo e un'alzatina di dolci centrotavola con 3 tipologie di dolci per persona



## GRAN BUFFET E TORTA



# MENÙ BABY

Dai 4 ai 10/12 anni €60,00 con bevande e iva inclusa; tariffa comprensiva di:

- **Antipasto a scelta tra:**

1. *Veli di prosciutto crudo e ciliegine di bufala*
2. *Toast al prosciutto cotto e formaggio*

- **Primo piatto a scelta tra:**

1. *Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico*
2. *Pennette al pomodoro e basilico*
3. *Ravioli ai formaggi*

- **Secondo piatto a scelta tra:**

1. *Hamburger con patatine fritte*
2. *Sogliola gratinata al limone*
3. *Milanese di pesce con insalatina*
4. *Cotoletta con patatine fritte*

- **Dessert a scelta tra:**

1. *Gelato alla vaniglia*
2. *Tortino al cioccolato caldo*
3. *Dadolata di frutta con gelato*



# SERVIZI EXTRA FOOD&BEVERAGE

- Al Buffet degli antipasti è possibile aggiungere:

1. **Ostriche crude in bellavista** (2 pz per persona) **€8,00**
2. **Ostriche, tartufi, cannolicchi crudi in bellavista** (2 pz per tipologia per persona) **€14,00**
3. **Gamberi rossi e scampi crudi in bellavista** (2 pz per tipologia per persona) **€16,00**
4. **Sushi e sashimi** (2 pz per tipologia per persona) **€12,00**

- Al menù è possibile aggiungere:

- **1 Antipasto** a scelta tra le nostre proposte (vedi pag.14)
- **1 Primo con astice** (da quotare in base ai prezzi di mercato)
- **1 Secondo a base di carne** (servito con vino rosso) **con supplemento di €18,00** (vedi pag. 16)

- **Confettata** sacchetti e allestimento **€5,00 a persona**

- **Angolo Sigari, Rhum e Cioccolato Light** **€600,00 per 50 persone**

- **Angolo Sigari, Rhum e Cioccolato Premium** **€900,00 per 50 persone**

- \*• **Open Bar Light** per 70 pax, 2 cocktail a scelta **€800,00 l'ora** (termine massimo h00.30)

- \*• **Open Bar Premium** per 70 pax, 10 cocktail a scelta **€2000,00 per 2 ore** (termine massimo h00:30)

\*L'intrattenimento musicale verrà concordato e preventivato con agenzia di riferimento dell'Hotel



# SERVIZI EXTRA

- **Animazione bambini**  
(dai 4 anni) n.1  
animatrice ogni 6/7  
bambini **€150,00**, iva e  
pasto incluso per 5 ore
- **Fuochi Artificiali** da  
quotare su richiesta
- **Fontane a luce fredda**  
da quotare su richiesta
- **Promo camere:**
  - 10% per gli ospiti
  - 15% per sposi e genitori
- **Intrattenimento  
musicale** da definire  
con agenzia di  
riferimento dell'hotel
- **Servizio navetta** da  
Hotel Raito alla  
Chiesa di S. Maria  
delle Grazie a Raito  
**€300,00**



# RITO SIMBOLICO

Celebriamo qualsiasi tipo di rito

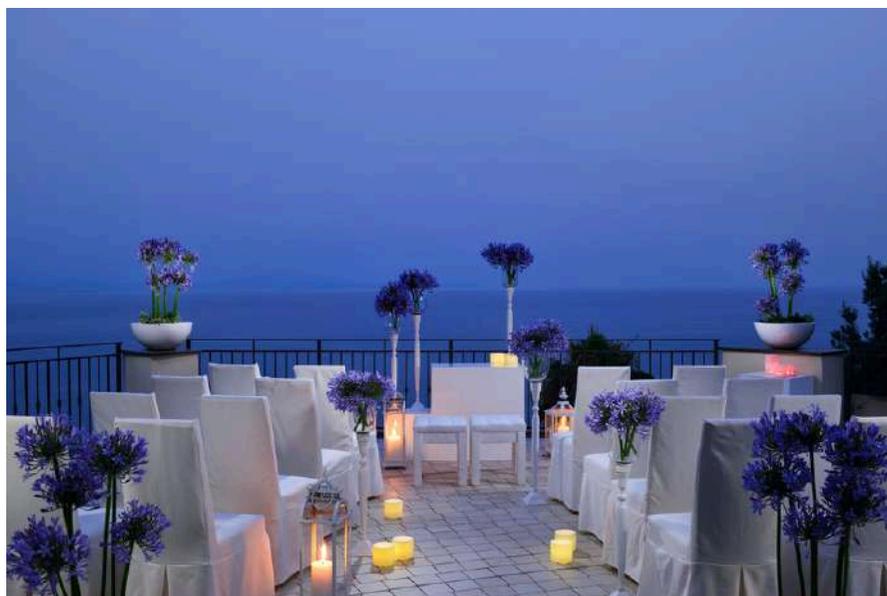
**TARIFFA: €1.300,00**

Location inclusa:

**Terrazza La Vela** (o sala La Vela in caso di condizioni meteorologiche avverse)

Proposta comprensiva di:

- **Welcome** acqua oligominerale gassata e naturale, latte di mandorla, succhi, tè freddo, caffè freddo
- **Allestimento** postazione del celebrante con 1 composizione floreale, sedute per sposi e testimoni, sedute a platea per massimo 80 invitati, tappeto, 4 composizioni floreali lungo il tappeto
- **Celebrante** in caso di rito civile rivolgersi al Comune di Vietri Sul Mare per la parte burocratica, in caso di rito simbolico il celebrante dovrà essere contattato dagli sposi



A bride and groom are walking away from the camera on a bright blue carpet that runs down a paved path in a lush, tropical garden. The bride is wearing a white, lace-trimmed wedding dress with a long, flowing veil and white gloves. The groom is wearing a dark grey suit. They are holding hands and looking at each other. The garden is filled with various plants, including large white urns overflowing with white flowers, palm trees, and other greenery. The sky is clear and blue.

RHC  
RAITO HOTEL  
AMALFI COAST