

A night scene of a fireworks display over a cliffside. The sky is filled with a dense shower of golden sparks and light trails. In the foreground, a group of people in formal attire stands on a balcony or terrace, looking out over the display. The balcony has a dark metal railing and is surrounded by lush greenery. The overall atmosphere is festive and elegant.

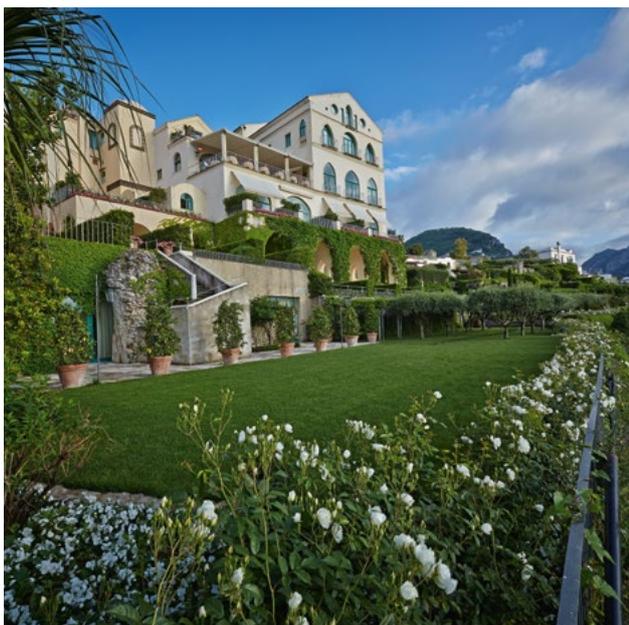
CARUSO

A BELMOND HOTEL
AMALFI COAST

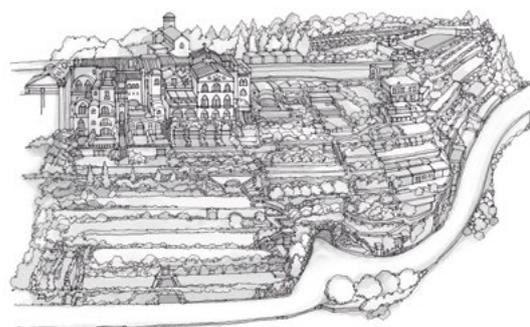
EVENTI ISPIRATI ALLA MAGIA
DELLA COSTIERA AMALFITANA

CARUSO

AMALFI COAST



AFFACCIATO SULLA COSTIERA AMALFITANA DA UNA SCOGLIERA SUL MARE, IL NOSTRO HOTEL È UN PALCOSCENICO MOZZAFIATO PER OGNI TIPO DI EVENTO, DAI TEAM BUILDING A INCENTIVE RICCHI DI ATTIVITÀ. VISITATE UNA LIMONAIA CON I COLLEGHI, IMPARATE LE TECNICHE DI COLTIVAZIONE TRADIZIONALI O FATE UN EMOZIONANTE VOLO IN ELICOTTERO. E PER IL MASSIMO DEL LUSSO, NOLEGGIATE L'INTERO HOTEL A USO ESCLUSIVO.



IN BREVE

SISTEMAZIONE 50 camere e suite

RISTORAZIONE Ristorante con terrazza panoramica, bar piscina e piano bar

SERVIZI Stupenda piscina a sfioro riscaldata, Centro Benessere, Kids Club

ATTIVITÀ Esplorate Pompei e Capri, poco distanti; fate un'escursione complimentary in barca e sfruttate la navetta di cortesia per Amalfi

SPAZI Sale per riunioni e banchetti

POSIZIONE A 65 km dall'aeroporto di Napoli

ULTIMA RISTRUTTURAZIONE Piccoli lavori di ristrutturazione ogni anno

VIDEO *Fate clic qui per un assaggio di ciò che vi aspetta*

AEROPORTO

- 65 km/60 min in auto dall'aeroporto di Napoli
- Trasferimento in elicottero dall'aeroporto di Napoli o Roma alla città di Scala e pochi minuti in auto fino all'hotel.

IDEALE PER

Incentivi	●●●●●
Riunioni aziendali	●●●●●
Congressi	●●●●○
Celebrations	●●●●●
Lanci di brand e prodotti	●●●●●
Lanci e rally automobilistici	●●●●○
Buyout	●●●●●
Gruppi culturali e tempo libero	●●●●●
Servizi fotografici e riprese video	●●●●●
Riunioni di ex studenti	●●●●●

I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

Lasciate i vostri ospiti senza fiato con un evento organizzato nei nostri giardini rigogliosi, accanto alla bellissima piscina a sfioro o in una magnifica sala affrescata. Festeggiate una ricorrenza nei giardini della vostra villa privata. Godetevi l'aperitivo con vista sulla Costiera Amalfitana, con un bartender privato e un buffet di canapé preparati al momento. Proseguite con una cena intima realizzata dal nostro chef dedicato. E per eventi indimenticabili, riservate l'intero hotel a uso esclusivo. Non lasciatevi sfuggire le nostre tariffe eccezionali per i periodi di marzo, aprile e ottobre.

CARUSO

AMALFI COAST



CAPIENZA E ALLESTIMENTI

LOCATION	EVENTI E RIUNIONI					CARATTERISTICHE		
	TEATRO	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO UNICO	COCKTAIL	BANCHETTO	AREA	ESTERNO	LUCE NATURALE
Sala Wagner*	60	30	32	75	75	109m ²	-	●
Sala Colonne*	60	30	32	75	75	114m ²	-	●
Loggiato	-	-	-	50	-	72m ²	-	●
Ristorante Belvedere**	-	-	-	-	60	180m ²	-	●
Terrazza Belvedere**	-	-	-	120	70	168m ²	●	-
Giardini Wagner				150	150	350m ²	●	-
Ristorante e Bar Piscina				70 (dopo le 21:00)	45	-	●	

* Le due sale possono essere unite per ospitare fino a 150 persone

** Solo con uso esclusivo dell'hotel

SISTEMAZIONE IN DETTAGLIO

- Numero di camere 17
- Numero di suite 33
- Numero di camere comunicanti 16
- Numero di camere con due letti singoli 34

PLANIMETRIE

Fate clic qui per visualizzare le nostre planimetrie

ATTREZZATURE

L'hotel offre le attrezzature di comunicazione e per presentazioni audio-video più recenti. Sono inoltre disponibili servizi business, connessione internet WiFi e aria condizionata in tutto l'hotel.

ESPLORATE LA NOSTRA GALLERY

Immergetevi nell'atmosfera di un evento meraviglioso presso il Caruso.

Lasciatevi ispirare dalla nostra gallery

CARUSO AMALFI COAST



ESPERIENZE IN HOTEL

Salpate a bordo della nostra imbarcazione tradizionale in legno, l'Ercole, per una crociera al tramonto lungo la costa o passeggiate per Ravello, rinomata per il festival musicale annuale dedicato a Wagner.

Al ritorno, riposatevi sulla romantica terrazza del Ristorante Belvedere. Sorvegliate un rinfrescante Aperol Spritz ammirando il panorama sul Golfo di Salerno, prima di gustare la squisita cucina regionale, da un tenero carpaccio e un sorbetto aromatico.

ESPERIENZE ALL'APERTO

Arrampicatevi fino a Scala, un tranquillo borgo medievale che ospita le romantiche rovine di Sant'Eustachio. Fate un picnic assaporando le specialità preparate dallo Chef condite con viste mozzafiato, per poi attraversare la rigogliosa valle delle Ferriere, dove incontrerete felci preistoriche, cascate spumeggianti e antiche cartiere.

Scoprite perché i limoni di Amalfi sono così eccezionali con la visita a un produttore locale. Seguite Salvatore Aceto nella sua limonaia: vi rivelerà i metodi tradizionali di coltivazione prima di deliziarvi con una degustazione speciale.

Partite alla scoperta delle boutique della Costiera, scovando tutti i segreti dello shopping locale e i laboratori dove gli artigiani creano gioielli di corallo o sandali in pelle personalizzati.

Esplorate Napoli dal basso con un'escursione nei suoi sotterranei alla scoperta dell'acquedotto romano, di siti sepolcrali cristiani e di rifugi della Seconda Guerra Mondiale. O rimanete in superficie sfrecciando per il centro storico in sella a una Vespa d'epoca.

Imbarcatevi su un elicottero per contemplare dall'alto il Golfo di Salerno e alcuni dei luoghi più glamour d'Italia. O prendete il largo per una crociera privata, brindando al tramonto con un bicchiere di Prosecco, ammirando le luci serali della Costiera o fermandovi a Capri per una cena gourmet.

OLTRE RAVELLO

Unite il soggiorno in Costiera alla visita di uno degli altri hotel Belmond in Italia. Raggiungete il leggendario Cipriani a Venezia o lo Splendido nell'affascinante Portofino. Immergetevi nello stile di vita toscano presso Villa San Michele o Castello di Casole, o scoprite il meglio della Sicilia al Grand Hotel Timeo e Villa Sant'Andrea.

E perché non combinare il soggiorno italiano a un viaggio all'estero, in Spagna o Portogallo, visitando La Residencia a Maiorca e Reid's Palace a Madeira, l'isola dell'eterna primavera?

CARUSO
AMALFI COAST



MENU SPECIALI

I NOSTRI CHEF SONO SEMPRE FELICI DI ESPRIMERE IL LORO ESTRO CULINARIO, ANCHE PERSONALIZZANDO IL MENU DEL VOSTRO EVENTO. I MENU CHE SEGUONO SONO CONCEPITI PER ESALTARE OGNI FESTEGGIAMENTO CON UNA CUCINA GOURMET, DA UNA ROMANTICA UNA CENA DI GALA, A UN PARTY INFORMALE, A UNA FESTA DI COMPLEANNO INDIMENTICABILE.

RICEVIMENTO COCKTAIL

APERITIVO ALL'ITALIANA

DRINK

Prosecco, Aperol Spritz, Hugo Spritz, Bellini, Selezione di birre Peroni

STUZZICHINI

Bruschetta napoletana con ricotta e filetti d'acciuga al limone

Mozzarella, pomodorini e pesto

Gamberi croccanti

Sfogliatella

Frittata di patate con ricotta al limone e sgombro marinato

Sfoglia di melanzane con formaggio e ratatouille di pomodori

Casseruola di melanzane

Arancini

40,00 € (44,00 € incl. 10% IVA) per persona all'ora

QUALCOSA PER TUTTI I GUSTI

DRINK

Prosecco, Martini, Margarita, Negroni, Vodka Gimlet

STUZZICHINI

Tonno striato con salsa al cocco e pistacchio

Calamaretti fritti

Fiori di zucca ripieni di ricotta

Focaccia con prosciutto di Parma, mascarpone e olive verdi

Spiedino di mozzarella, melone e menta fresca

Spugna di limone con gamberi marinati all'arancia

Bruschetta con cetrioli, feta e pomodorini confit

Tartellette con avocado, pomodori, cipolle e mandorle salate

50,00 € (55,00 € incl. 10% IVA) per persona all'ora

CARUSO

AMALFI COAST



BRUNCH

Se preferite una soluzione per la tarda mattinata a metà tra la colazione e il pranzo, scegliete uno squisito brunch da gustare nei giardini dell'hotel.

DRINK

Selezione di caffè, tè, succhi freschi e smoothie di frutta e verdura

DOLCI

Croissant e sfogliatelle, muffin, crostata di frutta, selezione di biscotti, torta caprese

FRUTTA

Macedonia, mix di frutti rossi, marmellate, composte, miele, mix di semi

INSALATE

Mozzarella di bufala

Selezione di formaggi locali (Provolone del Monaco, Pecorino di Tovere, Parmigiano)

Selezione di affettati (prosciutto, salame)

Selezione di croissant salati

Pasta crudaiola con pomodorini, rucola e Parmigiano

Selezione di pane e focacce

Salmone affumicato con avocado, cipolla e capperi

UOVA

Uova strapazzate con funghi, bacon, pomodori

PANCAKE E FRENCH TOAST

Con frutti di bosco, panna montata, sciroppo d'acero

115,00 € (126,50 € incl. 10% IVA) per persona all'ora

COMPLETATE IL VOSTRO BRUNCH CON UN DRINK RINFRESCANTE

Cocktail Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, sedano)

Mimosa (Prosecco, succo d'arancia)

25,00 € (30,50 € incl. 10% IVA) per persona all'ora

PRANZI LEGGERI

MENU PRAIANO

Duo di alici marinate e all'amalfitana con formaggio di capra dei monti Lattari

Tubettoni con ragù di totani e pomodorini

Delizia al limone con sorbetto di lamponi

100,00 € (110,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

MENU TRAMONTI

Mezzi paccheri con pomodorini di Corbara e basilico

Filetto grigliato alle erbe con insalata mista e mela verde

Torta ricotta e pere servita con gelato alla nocciola di Giffoni

100,00 € (110,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

CARUSO

AMALFI COAST



CENE INFORMALI

PIZZA E GELATO PARTY

PIZZA

Selezione di pizze
Selezione di pane e focacce

MOZZARELLA

Selezione di mozzarelle
Treccia tradizionale
Mozzarella ripiena di pomodori
Burrata

INSALATE

Lattuga, lattuga romana, carote, finocchi, cetrioli, mais, rucola, avocado, verdure grigliate, pomodori, insalata di farro con feta e pomodorini

CARRETTO DEI GELATI

Viziate gli ospiti con il vero gelato artigianale disponibile in cinque gusti diversi.

150,00 € (165,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

IL MERCATO

IL CASARO

Mozzarella fatta a mano
Selezione di formaggi
Ricotta

O' CUOPPO

Cuoppo con calamari e gamberi fritti
Cuoppo con alici fritte
Ostriche e limone

O' SPASSATIEMPO

Olive nere, olive verdi, olive aromatizzate, lupini
Pane e olio di oliva
Taralli e grissini

IL CONTADINO

Pannocchia bollita
Selezione di pizza
Bruschetta con pomodoro e origano fatta al momento

LE PASTE

Brioche con gelato
Anguria
Selezione di dolci napoletani

220,00 € (242,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

CARUSO

AMALFI COAST



LA DOMENICA ITALIANA

LE VERDURE

Lattuga romana, indivia, carote, finocchi, cetrioli, ravanelli, sedano, mais, couscous con gamberi e verdure, Nizzarda Caruso, parmigiana di melanzane

LA PASTA

Paccheri con varietà di pomodori, pesto di basilico e Parmigiano

IL PESCE ALLA GRIGLIA • FINO A TRE SCELTE

Filetto di pesce spada
Seppie e funghi
Salmone o sgombrò grigliato
Spiedino di capesante
Salse: olio alle erbe, condimento al limone

LA CARNE ALLA GRIGLIA • FINO A TRE SCELTE

Costolette di agnello con menta e rosmarino
Galletto arrosto con salsa alla senape
Filetto di maiale e salsicce
Filetto di manzo con salsa alle erbe
Salse: barbecue, bernese, senape

CONTORNI

Verdure grigliate e patate saltate al rosmarino

DOLCI

Torta al cioccolato fondente e lamponi, Babà, Tiramisù, Delizia al limone, Sfogliatelle, Frutta di stagione a fette

220,00 € (242,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

CENE DI GALA

RAVELLO

Gamberoni con bacon croccante, insalata e salsa all'Aglianico

Paccheri allo scoglio con pomodoro

Filetto di orata con salsa al limone e spaghetti di verdure

Duo al cioccolato con salsa di lampone

160,00 € (176,00 € incl. 10% IVA) per persona, bevande escluse

AMALFI

Flan di Provolone del Monaco

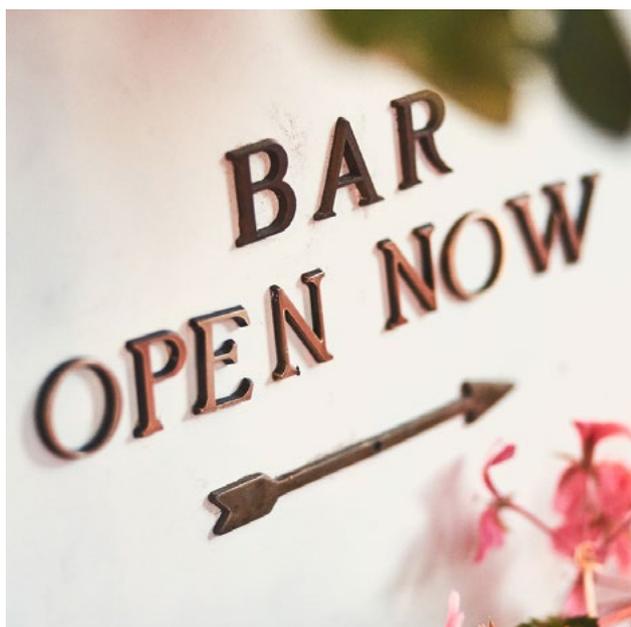
Penne con ragù di carne alla genovese o Penne alla Neranese con crema di zucchine, vongole e pecorino dolce o Risotto con pomodorino giallo e limone

Lonza di vitello, salsa di erbe aromatiche

Torta ricotta e pere servita con gelato alla nocciola di Giffoni

160,00 € (176,00 € incl. 10% VAT) per persona, bevande escluse

CARUSO AMALFI COAST



LISTA DEI VINI

Arricchite il menu del vostro evento scegliendo tra i seguenti pacchetti vini. I prezzi includono una scelta di due vini.

La lista completa di vini e champagne è disponibile su richiesta.

I VINI INFORMALI DELLA COSTIERA AMALFITANA

VINI BIANCHI

COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO DOC
Marisa Cuomo - Ravello, Campania.

Uvaggio: Falanghina, Biancolella

COSTA D'AMALFI TERRE SARACENE DOC
Ettore Sammarco - Ravello, Campania.

Uvaggio: Bianca Tenera, Pepella

VINI ROSSI

COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO DOC
Tenuta San Francesco - Tramonti, Campania.

Uvaggio: Aglianico, Tintore, Piediroso

COSTA D'AMALFI SELVA DELLE MONACHE DOC
Ettore Sammarco - Ravello, Campania.

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

VINI SPUMANTI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BELSTAR
Belstar - Legnago, Veneto.

Uvaggio: Glera

MOSCATO D'ASTI LA GALESIA DOCG

La Caudrina - Castiglione Tinella, Piemonte.

Uvaggio: Moscato

35,00 € (38,50 € incl. 10% IVA) per persona

SELEZIONE DI VINI LOCALI E ITALIANI

VINI BIANCHI

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PINOT GRIGIO DOC
Livio Felluga - Isonzo, Friuli.

Uvaggio: Pinot Grigio

GRECO DI TUFO CUTIZZI DOCG

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico, Campania.

Uvaggio: Greco

KRÀTOS IGT

Luigi Maffini - Castellabate, Campania.

Uvaggio: Fiano

FRIULI ISONZO RIVE ALTE SAUVIGNON PIERE DOC

Vie di Romans - Mariano del Friuli, Friuli.

Uvaggio: Sauvignon

VINI ROSSI

TELLUS IGP

Falesco - Lazio.

Uvaggio: Syrah

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Marchesi Antinori - Chianti, Toscana.

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

ALTOADIGE PINOT NERO DOC

Franz Haas - Alto Adige.

Uvaggio: Pinot Nero

AMBRUCO IGT

Terre del Principe - Castel Campagnano, Campani.

Uvaggio: Pallagrello Nero

VINI SPUMANTI

DUBL METODO CLASSICO VDT

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico, Campania.

Uvaggio: Greco

CARUSO

AMALFI COAST

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BELSTAR

Belstar - Legnago, Veneto.

Uvaggio: Glera

MOSCATO D'ASTI LA GALESIA DOCG

La Caudrina - Castiglione Tinella, Piemonte.

Uvaggio: Moscato

50,00 € (55,00 € incl. 10% IVA) per persona

PRESTIGE: I MIGLIORI VINI DALLA NOSTRA CANTINA

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER

Schreckbichl Colterenzio, Trentino Alto Adige.

Uvaggio: Traminer Aromatico

VINTAGE TUNINA

Jermann - Gorizia, Friuli.

Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay, Malvasia Istriana,

Picolit, Ribolla Gialla

GAVI DEI GAVI DOCG

La Scolca - Gavi, Piemonte.

Uvaggio: Cortese

POUILLY-FUMÉ

Château du Nozet - Pouilly sur Loire, France.

Uvaggio: Blanc Fumé (Sauvignon Blanc)

VINI ROSSI

ALTO ADIGE PINOT NERO BARTHENAU

J. Hofstätter - Termeno, Bolzano.

Uvaggio: Pinot Nero

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO

Tenuta Castelgiocondo, Toscana.

Uvaggio: Sangiovese Grosso (Brunello)

TAURASI RADICI RISERVA

Mastroberardino - Atripalda, Campania.

Uvaggio: Aglianico

CONTEA DI SCLAFANI CABERNET SAUVIGNON

Tasca d'Almerita - Sclafani Bagni, Sicilia.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

VINI ROSATI

BOLGHERI ROSATO SCALABRONE

Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri, Toscana.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

VINI SPUMANTI

FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT MILLESIMATO

Bellavista, Lombardia.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

TRENTO PERLÉ BRUT

Cantine Ferrari - Trento, Trentino.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

65,00 € (71,50 € incl. 10% IVA) per persona

OPEN BAR

Personalizzate l'aperitivo, la cena o il dopo cena con un pacchetto open bar.

PREMIUM

Prosecco, vini bianchi e rossi locali, Moscato, soft drink, birra, acqua minerale

Liquori locali: Limoncello, Finocchietto, Mandarino, Frangelico

Gin: Gordon's, Beefeater

Vodka: Absolut, Stolichnaya

Rum: Havana Club 3 years old, Bacardi

Whisky: Glen Grant 5 years old, Johnnie Walker Red Lable

Brandy: Vecchia Romagna

Liquori: White Martini, Red Martini, Aperol e Campari

35,00 € (38,50 € incl. 10% IVA) per persona per 1 ora

EXCLUSIVE

Prosecco, vini bianchi e rossi locali, Moscato, soft drink, birra, acqua minerale

Liquori locali: Limoncello, Finocchietto, Mandarino, Frangelico

Gin: Bombay Sapphire, Hendrick's, Gin Mare

Vodka: Chopin, Ketel One, Stolichnaya, Grey Goose, Belvedere

Rum: Havana Club 3 Year Old, Bacardi white, Bacardi 8 Year Old

Whisky: Glen Grant 5 Year Old, Johnnie Walker Black Label, Glenlivet 12 Year Old, Jack Daniel's, Crown Royale

Cognac: Rémy Martin VSOP, Martell VSOP, Courvoisier

Tequila: Sauza, Patrón Silver, Herradura Gold

Liquori: Baileys, Amaretto Disaronno, Sambuca, Grappa Nonino, Grappa Barricade, Jegermeister, Amaro del Capo, Aperol, Campari

Cocktail: Mojito, Dirty Martini, Espresso Martini, Margarita, Long Island, Moscow Mule

€ 45,00 (49,50 incl. 10% IVA) per persona per 1 ora

CARUSO
AMALFI COAST



INFORMAZIONI GENERALI

PREZZI E SERVIZI

Oltre a quanto già menzionato, il prezzo del vostro menu include:

- Uso esclusivo dei Giardini Wagner: 2.500,00 € (3.050,00 € incl 22% IVA)
- Stampa dei menu
- Allestimento con sedie chiavarine, tovagliato bianco, posate d'argento, bicchieri di cristallo e porcellane
- Menu per ogni esigenza alimentare

Per eventi presso la nostra esclusiva piscina a sfioro, disponibile a partire dalle 21:00, è richiesto un canone di 4.000,00 € (4.880,00 € incl. 22% IVA). Musica fino a mezzanotte.

Per eventi di venerdì e di sabato è richiesto un minimo di 80 ospiti.

CONTATTI

Per una proposta personalizzata e per parlare dei dettagli del vostro evento, contattate:

GROUPS SALES OFFICE
T: +39 01 852 678 439
E: ITA.SESO@BELMOND.COM

EVENTS OFFICE
DONATELLA GENNARO, *EVENTS MANAGER*
T: +39 089 858801
E: DONATELLA.GENNARO@BELMOND.COM

*Alcune foto non sono di proprietà di Belmond, un ringraziamento speciale per l'uso di queste immagini a:
Fotografo: Joanne Dunn
Fotografo: Sylvie Gil*

CARUSO
A BELMOND HOTEL
AMALFI COAST

CARUSO
PIAZZA SAN GIOVANNI DEL TORO 2, 84010 RAVELLO, ITALIA
T: +39 089 858 801 E: RESERVATIONS.CAR@BELMOND.COM
BELMONDPRO.COM