



FESTIVE SEASON 2025

FESTEGGIAMENTI IN STILE HOTEL EDEN

Celebrations, Hotel Eden-style

All'Hotel Eden, le festività si trasformano in un incantevole calendario di momenti indimenticabili. Quest'anno, rendiamo la stagione ancora più magica con pranzi di Natale eleganti e cene raffinate, pensati per deliziare i palati e creare ricordi da condividere.

Accogli il nuovo anno con una festa da sogno.

Un evento straordinario, animato da musica dal vivo, piatti gourmet e brindisi di mezzanotte che brillano come i fuochi d'artificio.

E tra un festeggiamento e l'altro? Concediti una pausa nella nostra The Eden Spa, dove potrai godere di un trattamento esclusivo per le festività, il rifugio ideale per ricaricarti, rinfrescarti e brillare nel nuovo anno.

Festeggia con noi – dove ogni dettaglio è curato con stile
e ogni momento è un dono da vivere.

At Hotel Eden, the holidays bring a sparkling calendar of unforgettable moments. This festive season, we're turning up the magic with glamorous Christmas lunches and elegant dinners, crafted to delight and designed to be shared.

Ring in the New Year with a celebration to remember. A dazzling party, filled with live music, gourmet cuisine, and midnight toasts that shine as bright as the fireworks.

And between festivities? Slip away to The Eden Spa for a signature holiday treatment, your perfect escape to recharge, refresh, and glow into the new year.

Celebrate the season with us – where every detail is wrapped in style, and every moment feels like a gift.

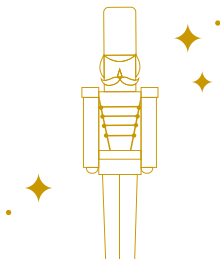
24 dicembre | December 24
dalle ore 18:00 – from 6pm

LA LIBRERIA

Aperitivo della Vigilia *Christmas aperitivo*

Unisciti a noi per vivere l'atmosfera raffinata e accogliente
de La Libreria prima della cena della Vigilia di Natale.
Ti aspettiamo con un trio jazz soul che darà nuova vita ai classici natalizi,
arricchendoli con un tocco speciale e coinvolgente.

*Join us in the relaxed, sophisticated setting of La Libreria before dinner.
This Christmas Eve, we welcome a jazz soul trio who reimagine
Christmas classics with a spirited twist.*



THE EDEN SPA

Una stagione di rinascita

A season of rejuvenation

Il nostro Renewal Ritual firmato HöbePergh unisce l'energia purificante di un impacco agrumato alla profonda rilassatezza di un massaggio viso e corpo, arricchito dalle note calde delle fragranze natalizie per un benessere completo e una luminosità rinnovata. Per concludere, concediti una pausa con un tè alle erbe invernali per prolungare la sensazione di pace.

Our Renewal Ritual by HöbePergh combines the purifying energy of a citrus wrap with the deep relaxation of a face and body massage, infused with warm, festive aromas for a sense of total wellbeing and a renewed glow. At the end, linger over a comforting winter herbal tea to prolong the sensation of peace.

RITUALE NATALIZIO RIGENERANTE

Revitalising Festive Ritual

8 dicembre | 6 gennaio

December 8 | January 6

90 minuti

90 minutes

250€ singolo – 450€ per due persone

€250 per person – €450 for two people

IL GIARDINO RISTORANTE

✧ 24 ✧
DECEMBER

170€ a persona, bevande escluse
€170 per person, excluding drinks

CHRISTMAS EVE DINNER

Gambero rosso di Mazara,
estrazione di mozzarella di bufala e olio ai crostacei
Mazara red prawn, buffalo mozzarella extract and shellfish oil

Tortello ripieno di astice blu, crema di finocchio
e bisque all'anice stellato
✧ *'Tortello' stuffed with blue lobster, fennel cream
and star anise bisque*

Triglia con maionese di capesante in brodetto
al finocchietto, topinambur e finger lime
*Mullet with scallop mayonnaise in fennel broth,
Jerusalem artichokes and finger lime*

Cioccolato con spezie natalizie e mandarino
Festive chocolate with spices and mandarin

Dolcezze natalizie
Festive treats

Musica dal vivo
Accompanied by live music ✧

LA TERRAZZA



24



DECEMBER

290€ a persona, bevande escluse

€290 per person, excluding drinks

CHRISTMAS EVE DINNER

Calamaro glassato ai crostacei, caviale Asetra
e bergamotto con insalatina invernale

*Glazed squid with shellfish, Asetra caviar
and bergamot with winter salad*

Ostrica Fine de Claire affumicata, granita di sedano e cetriolo,
olio all'aneto e gel di aceto allo champagne

*Smoked Fine de Claire oyster, celery and cucumber granita,
dill oil and champagne vinegar gel*

Risotto con canocchie, finocchio marino e lattuga di mare

Risotto with mantis shrimps, samphire and sea lettuce

Branzino marinato alla soia con daikon e fondo allo zafferano

Soy-marinated sea bass with daikon and saffron sauce

Mela, melagrana e vaniglia
Apple, pomegranate and vanilla



Dolcezze natalizie

Festive treats

IL GIARDINO RISTORANTE

 **25** 
 DECEMBER

160€ a persona, bevande escluse
€160 per person, excluding drinks

CHRISTMAS LUNCH

Uovo morbido con caviale Asetra
e spuma di patate al tartufo bianco
Soft egg with Asetra caviar and truffle potato mousse

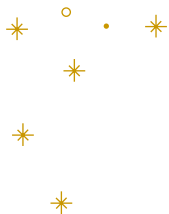
Cannellone di zucca e ricotta di bufala
su estratto di pomodorini gialli
*'Cannellone' stuffed with pumpkin and buffalo ricotta
with yellow cherry tomato sauce*

Rombo, crema di cavolfiore alla brace, beurre blanc,
bergamotto e lenticchie croccanti
*Turbot, grilled cauliflower cream, beurre blanc sauce,
bergamot and crispy lentils*

Crema di mascarpone affumicato, gel di agrumi
e sorbetto al vermouth rosso
Smoked mascarpone cream, citrus gel and red vermouth sorbet

 Dolcesse natalizie
Festive petits fours

Musica dal vivo
Accompanied by live music



LA TERRAZZA

25

DECEMBER

270€ a persona, bevande escluse
€270 per person, excluding drinks

CHRISTMAS LUNCH

Foie gras con confettura di pere e aceto di vino giovane
Foie gras with pear jam and wine vinegar

Tortellino mantecato con burro di Parmigiano Reggiano
e consommé di pollo
*"Tortellino" with Parmigiano-Reggiano sauce
and chicken consommé*

Filetto di manzo delle feste
Festive beef fillet

Pera, ricotta e cannella
Pear, ricotta and cinnamon

Dolcezze natalizie
Festive treats





THE TIME MACHINE

Salta sulla nostra macchina del tempo e intraprendi un viaggio straordinario attraverso i decenni: dall'eleganza senza tempo degli anni '20, all'energia audace degli anni '70 e '80, fino a brindare al 2026.

Più di un viaggio nel tempo, quest'esperienza è stata pensata con cura per coinvolgere i sensi e celebrare la bellezza del cambiamento. Passato, presente e futuro si uniscono per festeggiare, in una sola notte indimenticabile.

Inizierai a La Libreria, per poi cenare a La Terrazza oppure presso Il Giardino Ristorante. Il viaggio ti aspetta.

Step into our time machine and embark on an extraordinary voyage through the decades – from the timeless elegance of the 1920s to the bold energy of the 1970s and 80s, finishing with a celebratory toast to 2026.

This is more than a passage through time. It's a curated experience, designed to captivate the senses and celebrate the beauty of change.

Past, present, and future come together to celebrate, in a single, unforgettable night. You'll begin at La Libreria, then move to your choice of either La Terrazza or Il Giardino Ristorante. The journey awaits.

LA LIBRERIA

ore 19:00 | 7pm

'I ruggenti 20' aperitivo di benvenuto
'The Roaring Twenties' welcome aperitivo

LA TERRAZZA

31

DECEMBER

850€ a persona, bevande escluse

€850 per person, excluding drinks

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Benvenuto dello chef
Chef's welcome appetiser

Ostrica Gillardeau con granita al gin
e concentrato di lime affumicato
Gillardeau oyster with gin granita and smoked lime concentrate

Flashback di cocktail di gamberi rossi di Mazara del Vallo
Mazara del Vallo red prawn cocktail

Tartelletta con mousse di foie gras e pera cotta
alle erbe aromatiche con estratto di carne e fava di cacao
*Foie gras mousse and herb-baked pear tartlet
with meat jus and cocoa bean*

Consommé solidificato di manzo e tartufo bianco
con salsa tonnata
Beef and white truffle set consommé with tuna sauce

Quasi pennette alla vodka e caviale Beluga
Twisted 'vodka pennette' and Beluga caviar

Reverso di astice blu alla catalana
Catalan-style blue lobster

Profiterole 'ritorno al futuro'
'Back to the future' profiterole

Dolcezze di Capodanno
New Year's Eve treats

Intrattenimento durante la serata | DJ set dalla mezzanotte
Entertainment during dinner | DJ set from midnight

IL GIARDINO RISTORANTE

31 ✦ ✦



DECEMBER

550€ a persona, bevande escluse
€550 per person, excluding drinks

NEW YEAR'S EVE DINNER

Benvenuto dello chef
Chef's welcome appetiser

Ostrica Fine de Claire alla Rockefeller
Rockefeller-style Fine de Claire oyster

Insalata di mare scomposta con emulsione
all'erba cipollina e agrumi
Seafood salad with chive and citrus emulsion

Vitello tonnato con maionese di alga kombu e polvere di capperi
Veal tonnato with kombu seaweed mayonnaise and caper powder

Cannellone con salmone selvaggio alla vodka,
zest di limone e pesto di aneto
*'Cannellone' stuffed with wild salmon and vodka sauce,
lemon zest and dill pesto*

Rombo in salsa beurre blanc, caviale e perle di patate al limone
Turbot with beurre blanc sauce, caviar and lemon potato pearls

Futuro remoto di zuppa inglese
Italian trifle

Selezione di dolcezze
New Year's Eve treats



Intrattenimento durante la serata | DJ set dalla mezzanotte
Entertainment during dinner | DJ set from midnight

IL GIARDINO RISTORANTE

1

JANUARY

155€ a persona, bevande escluse
€155 per person, excluding drinks

FIRST BRUNCH OF THE YEAR

Buffet con selezione di delizie
Brunch buffet selection



Musica dal vivo
Accompanied by live music

Per prenotazioni e informazioni:
For reservations or more information:

**LA TERRAZZA
IL GIARDINO RISTORANTE**

+39 06 4781 2752

terrazza.HER@dorchestercollection.com

giardino.HER@dorchestercollection.com

THE EDEN SPA

+39 06 4781 2776

spa.HER@dorchestercollection.com

HOTEL EDEN

R O M A

DORCHESTER COLLECTION