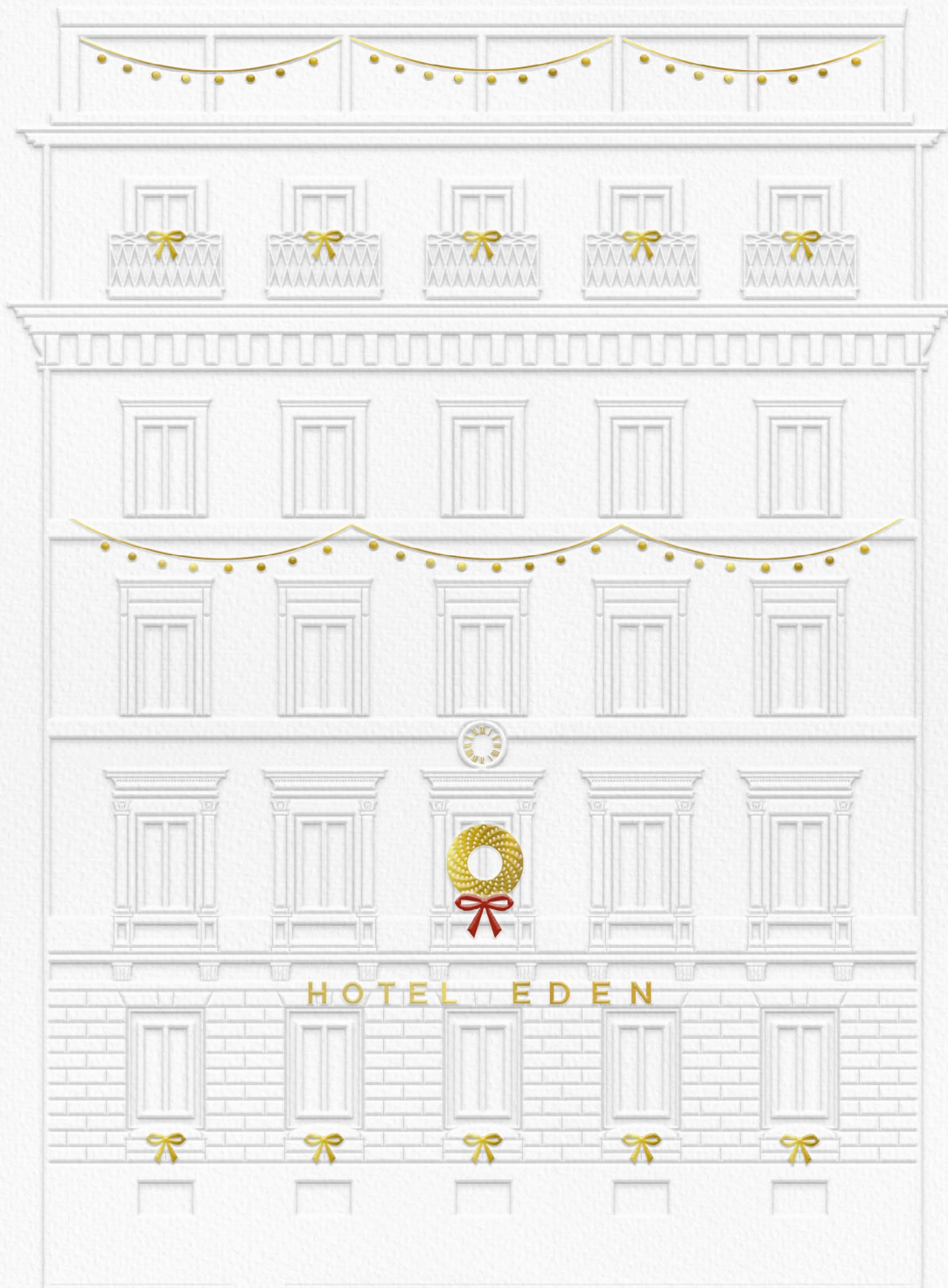


HOTEL EDEN

ROMA

DORCHESTER COLLECTION



FESTIVE SEASON 2023

24 Dicembre | 24 December



LA LIBRERIA

Per rendere unica e speciale la vigilia di Natale, La Libreria vi aspetta per un brindisi accompagnato da un coinvolgente coro gospel

Join us in the relaxed, sophisticated setting of La Libreria this Christmas Eve as we welcome a wonderful gospel choir to perform over a festive toast

19:00 - 7pm

31 Dicembre | 31 December

EXTRAVAGANZA NIGHT

La notte più attesa dell'anno, performance musicali dal vivo e una ricca proposta culinaria per brindare insieme al 2024

Celebrate New Year's Eve at Hotel Eden, with a lavish menu and musical soiree

LA LIBRERIA | 19:00 - 7pm

"Extravaganza" drink con performance di musica live

'Extravaganza' aperitif at La Libreria with live music

BELLAVISTA PENTHOUSE SUITE



Quest'anno apriamo le porte della nostra Suite Penthouse Bellavista per un'esperienza unica. La suite, chic e lussuosa, sarà il tuo rifugio esclusivo dove insieme ai tuoi cari potrai gustare un sontuoso cenone gourmet, accompagnato da una performance musicale e una delle viste più belle di Roma

Gather friends and loved ones for a special New Year's Eve celebration in the intimacy of our Penthouse Bellavista Suite. Roman panoramas, midnight fireworks, live performances and a sumptuous gala dinner menu await...

IL GIARDINO
RISTORANTE

MENU

IL GIARDINO RISTORANTE

24

VIGILIA DI NATALE

Christmas Eve dinner

Antipasti in condivisione
Starters to share

Baccalà Morro e peperoni papaccelle
Insalata di rinforzo
Polpo arrosto, ceci di Spello e peperone crusco
Fritto misto di verdure della tradizione

'Morro' salted cod and papaccelle peppers
Cauliflower, black olive and anchovy salad
Roasted octopus, Spello chickpeas, Cruschi peppers
Traditional Christmas fried vegetables

Agnolotti del Plin, gambero di fiume e cedro di Sicilia
'Agnolotti del Plin', crayfish and Sicilian citron

Pesce San Pietro con salsa al Franciacorta e cime di rapa
John Dory with Franciacorta wine sauce and turnip greens

Tronchetto al ribes nero e torrone
Blackcurrant and nougat Yule log

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Natale
Coffee and festive petit fours

Live music

150€ per persona, bevande escluse
€150 per person, excluding drinks

IL GIARDINO RISTORANTE

25

PRANZO DI NATALE

Christmas lunch

Quasi un cocktail di gamberi
Almost a shrimp cocktail

Cappelletti in consommé di manzo
Cappelletti in beef consommé

Dentice e salsa ai ricci di mare
Snapper and sea urchin sauce

Oppure
or

Carré di agnello, nocciole e millefoglie di patate
Lamb rack, hazelnuts and potato mille-feuille

Infinitamente vaniglia
Infinite vanilla

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Natale
Coffee and festive petit fours

Live music

145€ per persona, bevande escluse
€145 per person, excluding drinks

IL GIARDINO RISTORANTE

31

GALA DI CAPODANNO

New Year's Eve dinner

Piccione, sedano rapa, mela verde e tartufo nero pregiato
Pigeon, celeriac, green apple and black truffle

Ostrica e agrumi
Oyster and citrus

Raviolo ripieno di crostacei, caviale Amur
Homemade raviolo stuffed with shellfish, Amur caviar

Triglia, provolone e borragine
Red mullet, provolone cheese and borage

Rivoluzione del profiterole
Profiterole revolution

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Capodanno
Coffee and festive petit fours

Live music

DJ set dopo la mezzanotte
DJ set after midnight

480€ per persona, bevande escluse
€480 per person, excluding drinks

1 Gennaio | 1 January

IL GIARDINO RISTORANTE



IL PRIMO BRUNCH DELL'ANNO

The first brunch of the year



Selezione di prelibatezze *Brunch buffet selection*

Croissant ripieni, selezione di formaggi e marmellate, prosciutto crudo di Bassiano, porchetta, salame felino, terrina di quaglia, ostriche pugliesi, insalata di mare, giardiniera di verdure, panzanella di zucca, caprese, insalata mista, uova alla fiorentina, uova alla piemontese, pane e panelle, sfincione, pallotte cacio e ovo, totani e patate, carciofi alla romana, cozze gratinate

Savoury croissant, selection of cheeses and jams, Bassiano ham, Roman-style roasted pork, Felino salami, quail terrine, Puglian oysters, seafood salad, pickled vegetable relish, pumpkin panzanella, Caprese salad, mixed salad, eggs Florentine with spinach, Piedmonte-style eggs, Sicilian chickpea fritters and bread, Sicilian-style pizza, cheese and egg balls, squid salad and potatoes, Roman-style artichoke, mussels au gratin

Piatti caldi *Hot dishes*

Ravioli ricotta e spinaci, risotto allo zafferano e ossobuco, baccalà in pastella, agnello e patate

Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese, saffron risotto with marrowbone deep fried, battered salted cod, lamb and potatoes

Golosità *Desserts*

Torta sbrisolona, crostata alla frutta, tiramisù, torta mimosa, zuppa inglese, diplomatico, cannoli siciliani, babà, sfogliatelle, panna cotta, torta tenerina, crostata al limone, caffè e delizie del primo dell'anno

Sbrisolona cake, fresh fruit tart, tiramisu, mimosa cake, sponge cake and custard, 'Diplomatic' cake, Sicilian-style cannoli, babà, sfogliatelle, cooked cream tenerina cake, lemon tart, coffee and festive petit fours



12:30 – 14:30, 130€ a persona, bevande escluse
12.30 – 2.30pm, €130 per person, excluding drinks

LA TERRAZZA

MENU

LA TERRAZZA

24

VIGILIA DI NATALE

Christmas Eve dinner

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome appetiser

Capesante, tartufo nero pregiato e arancia
Scallops, black truffle and orange

Scampo con dressing allo champagne
Langoustine and champagne dressing

Ravioli ripieni all'astice e dragoncello
Ravioli stuffed with lobster and tarragon

Dentice e mandorle
Snapper and almond

Yogurt, carota e pompelmo
Yogurt, carrot and grapefruit

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Natale
Coffee and festive petit fours

255€ per persona, bevande escluse
€255 per person, excluding drinks

LA TERRAZZA

25

PRANZO DI NATALE

Christmas lunch

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome appetiser

Mont Blanc di foie gras e prugne
Foie gras and plum Mont Blanc

Tortellini in consommé di manzo
Tortellini in beef consommé

Coda di rospo e lardo di Colonnata IGP
Monkfish and Colonnata lardo PGI

Oppure
or

Agnello e funghi porcini
Lamb and porcini mushroom

Come una ricotta e visciole
Ricotta cheese and sour cherries

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Natale
Coffee and festive petit fours

180€ per persona, bevande escluse
€180 per person, excluding drinks

LA TERRAZZA

31

GALA DI CAPODANNO

New Year's Eve dinner

Benvenuto dello Chef
Ricci di mare e alghe marine
Chef's welcome appetiser
Sea urchin and seaweed

Ostrica Pugliese e salsa olandese
Puglian oyster, Hollandaise sauce

Tataki di Wagyu
Wagyu tataki

Risotto al granchio reale
King crab risotto

Millefoglie di rombo e crostacei
Turbot and shellfish mille-feuille

Piccione e castagne
Pigeon and chestnuts

Cioccolato e tabacco
Chocolate and tobacco

Panettone e pandoro
Panettone and pandoro

Caffè e delizie di Capodanno
Coffee and festive petit fours

Live music

900€ per persona, acqua minerale e abbinamento vini
€900 per person, mineral water and wine pairing included

31 Dicembre – 7 Gennaio
December 31 – January 7



THE EDEN SPA



Risplendi durante le feste

Abbiamo combinato l'ossigenoterapia ai prodotti rigeneranti della linea Luminosity di Valmont per rivestirti di una luce mai vista.
Brinda alla tua nuova radiosità con un cocktail al profumo di miele ispirato agli ingredienti attivi del trattamento

A luminous festive season

Get ready to glow this festive season with a regenerative combination of Valmont's Luminosity products and oxygen therapy – then celebrate your newly radiant complexion with a honey-infused cocktail inspired by the treatment's active ingredients

75 minuti, 385€
75 minutes, €385



Per prenotazioni e informazioni:
For reservations or more information:

LA TERRAZZA

+39 06 4781 2752

terrazza.HER@dorchestercollection.com

IL GIARDINO RISTORANTE

+39 06 4781 2761

giardino.HER@dorchestercollection.com

LA LIBRERIA

+39 06 4781 2765

libreria.HER@dorchestercollection.com

THE EDEN SPA

+39 06 4781 2776

spa.HER@dorchestercollection.com