GRAND HOTEL PLAZA
ROMA

LE GRAND RÉVEILLON · 2027

LE GRAND DÎNER

Grand Gala Dinner

CHAMPAGNE & AMUSE-BOUCHE

Ostrica Gillardeau

Ostrica al naturale con perle di melograno, accompagnata da Champagne Brut

ANTIPASTO

Homard

Astice, agrumi d'inverno, finocchio e caviale

PRIMI PIATTI

Paccheri allo scorfano

Pasta di Gragnano e scorfano in salsa mediterranea

Risotto du Plaza

Riso Carnaroli, Champagne, scampo e limone

SECONDO PIATTO DI MARE

Spigola alla Mediterranea

Trancio di spigola con bouquet di verdure tricolori in salsa mediterranea

INTERMEZZO

Sorbetto al mandarino e Champagne

SECONDO PIATTO DI TERRA

Tournedos Rossini

Filetto di manzo, foie gras, tartufo nero, patata fondente e jus al Madeira

LE GRAND DESSERT DU PLAZA

Cioccolato, Nocciola e Oro

Cioccolato fondente, nocciola, vaniglia e oro alimentare

MINUIT AU PLAZA

Dolci della tradizione

Panettone artigianale · Pandoro · Piccola pasticceria · Uva beneaugurante

APRÈS MINUIT

Lenticchie e cotechino

Servizio della tradizione italiana

LA CANTINA

Selezione Grand Hotel Plaza Roma

CHAMPAGNE
Champagne Brut «Qualité Extra» – etichetta da definire

BOLLICINE
Franciacorta Brut – Muratori Winery · Lombardia

VINO BIANCO
Chardonnay – Ca' del Borgo Winery · Friuli

VINO ROSSO
Cabernet Sauvignon – Villa Gianna Winery · Lazio

Selezione vini Grand Hotel Plaza Roma a cura del Sommelier.
Referenze soggette a conferma.

OSPITALITÀ E ATTENZIONI ALIMENTARI

È prevista una variante vegetariana completa e un percorso dedicato alle principali esigenze alimentari.
Allergie, intolleranze ed esigenze specifiche saranno raccolte anticipatamente e confermate con la cucina.

GRAND HOTEL PLAZA
ROMA

LE GRAND RÉVEILLON · 2027

MINUIT AU PLAZA

Un brindisi indimenticabile



L'emozione crescerà con l'avvicinarsi della mezzanotte, quando *Il Tempo del Plaza*, uno speciale viaggio musicale dal 1860 ai giorni nostri, accompagnerà gli ospiti verso il momento più atteso della notte.

Il nuovo anno sarà accolto con un brindisi di Champagne sulla suggestiva terrazza Accademia di Francia, per celebrare insieme l'arrivo del 2027 in un'atmosfera di festa e convivialità.

Le celebrazioni proseguiranno nel Salone delle Feste con un coinvolgente finale che riunirà tutti gli artisti, lasciando poi spazio alla musica dell'orchestra, al ballo e al DJ set.

Non mancherà *Après Minuit*, il tradizionale appuntamento gastronomico con lenticchie e cotechino, simboli di buon auspicio per il nuovo anno, proposti anche in alternativa vegetariana.

Abbigliamento da gran sera suggerito · Menu vegetariano disponibile · Posti limitati

PRENOTATE IL VOSTRO TAVOLO

31 DICEMBRE 2026 · ROMA