OMNIA
hotels

Natale 2026
per condividere e celebrare



Scopri le nostre proposte a partire da 25€ a persona
Per gruppi da 20 persone in su

Per informazioni o richieste contattateci all'indirizzo:
salesoffice@omniahotels.com

Il piacere di ritrovarsi,
la bellezza di condividere

OMNIA
hotels

Ogni incontro è un'occasione per sentirsi parte di qualcosa



Ci sono momenti che meritano di essere vissuti oltre la quotidianità, occasioni in cui colleghi e collaboratori possono ritrovarsi, conoscersi meglio e sentirsi parte di qualcosa di più grande.

Il Natale è uno di questi momenti: un'opportunità per condividere i traguardi raggiunti, celebrare il lavoro di squadra e ringraziare le persone che ogni giorno contribuiscono alla crescita di un'azienda.

Omnia Hotels crede nel valore delle relazioni e nell'importanza di un'accoglienza che sappia far sentire ogni ospite a casa.

Dietro ogni evento ci sono persone, storie e legami da valorizzare.

OMNIA
hotels

Dai momenti più informali agli incontri conviviali, fino alle celebrazioni più strutturate, Omnia Hotels propone diverse formule e location per accompagnare ogni occasione aziendale.

Con 8 hotel a Roma, ciascuno con ambienti e caratteristiche differenti, offriamo soluzioni flessibili e personalizzate, pensate per rispondere alle esigenze di ogni realtà.

Tre esperienze, un unico piacere: ***condividere***



BRINDISI DI NATALE

Un brindisi alle occasioni da condividere



GET TOGETHER COCKTAIL

Il piacere di incontrarsi e stare insieme



CELEBRIAMO INSIEME

Una tavola da vivere e ricordare

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

BRINDISI DI NATALE



Prosecco, Brut millesimato, Spumante e Moscato Doc

***

Pandoro e panettone della tradizione
con dressing home made di:
mascarpone, frutti rossi e pistacchio

Torrone bianco e al cioccolato

***

25 € PER PERSONA (IVA INC)

MINIMO 25 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

GET TOGETHER COCKTAIL



Prosecco, Spritz, Mimosa, Bellini, Analcolici
e succhi di frutta

Vino bianco e rosso Doc

***

Cartoccio di fritto misto della tradizione romana

Pizzette e rustici di sfoglia

Cascata di crudo di Parma e ovoline di bufala

Polentine alla piastra con fondue al pecorino e noci

Scaglie di grana con confetture e miele

Mini parmigianine alla napoletana

***

Orecchiette con crema di zucca e funghi con crumble di amaretti

***

Selezione di frivolezze di Natale
con salsa al cioccolato, al mascarpone ed ai frutti rossi

***

Acqua minerale e caffè

Grappa, amaro, limoncello

45 € PER PERSONA (IVA INC)

MINIMO 25 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

CELEBRIAMO INSIEME



APERITIVO A BUFFET

Prosecco, Aperol e Campari Spritz, analcolici e succhi di frutta
Selezione di Tartine da cocktail
Pizzette e rustici di sfoglia
Cartoccio di fritti della tradizione

CENA DI NATALE

Flan di carciofi e patate su fondue al pecorino e noci tostate
oppure
Scrigno di pasta sfoglia con radicchio di Treviso e taleggio

***

Paccheri con brasato di coda alla vaccinara
oppure
Strozzapreti al ragoût bianco e funghi porcini

***

Filet mignon lardellato con cicoria piccante
oppure
Guancia di manzo brasata al Cesanese con patate novelle sabbiate

***

Selezione di frivolezze di Natale
con salsa al cioccolato, al mascarpone ed ai frutti rossi

***

Acqua minerale e caffè
Vino bianco Frascati superiore Poggio le Volpi
Vino rosso Cesanese del piglio Terenzi
Grappa, amaro, limoncello

75 € PER PERSONA (IVA INC)

Disponibile anche il nostro Menù di Mare

OMNIA
HOTEL
ST. MARTIN

BRINDISI DI NATALE



Prosecco, Brut millesimato, Spumante e Moscato Doc

* * *

Pandoro e panettone della tradizione
con dressing home made di:
mascarpone, frutti rossi e pistacchio

Torrone bianco e al cioccolato

25 € PER PERSONA (IVA INC)

MINIMO 20 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
ST. MARTIN

GET TOGETHER COCKTAIL



Prosecco, Analcolici e succhi di frutta

***

Quadrotti di focaccia bianca al rosmarino

Polpettina di melanzana fritta

Flan di broccolo verde al taleggio

Tortino di patate speck e provola

Sfizio di polenta fritta al pecorino

***

Dolci della tradizione

***

Vino bianco Frascati Superiore Poggio delle volpi

Vino rosso Cesanese Poggio delle volpi

Acqua minerale e caffè

40 € PER PERSONA (IVA INC)

-

MINIMO 20 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
ST. MARTIN

CELEBRIAMO INSIEME



APERITIVO A BUFFET

Flûte di prosecco di benvenuto,
Soft Drinks e succhi di frutta
Selezione di salumi e formaggi, verdure pastellate,
tortino di zucca e speck croccante

CENA DI NATALE

Risotto con zucca e provola affumicata

***

Arrosto di maiale con demi glace al rosmarino
Patate al forno

***

Dolci della tradizione con brindisi di bollicine

***

Vino bianco Frascati Superiore Poggio delle volpi
Vino rosso Cesanese Poggio delle volpi
Acqua minerale e caffè

70 € PER PERSONA (IVA INC)

-

MINIMO 50 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
ST. MARTIN

CELEBRIAMO INSIEME



APERITIVO A BUFFET

Prosecco, Aperol e Campari Spritz, analcolici e succhi di frutta
Selezione di bruschette tricolore
Pizzette e rustici di sfoglia
Cartoccio di fritti della tradizione

CENA DI NATALE

Girelle di sfoglia con prosciutto cotto
oppure
Cestino di bresaola con ripieno di caprino alle erbe

***

Paccheri con crema di zucca e guanciale croccante
oppure
Strozzapreti al ragout bianco e olio tartufato

***

Fagottino di pollo al rosmarino con cipolla croccante
oppure
Arrosto di manzo con fondo bruno

Patate al forno

***

Selezione di frivolezze di Natale con salsa
al cioccolato, al mascarpone ed ai frutti rossi

***

Vino bianco Frascati Superiore Poggio delle volpi
Vino rosso Cesanese Poggio delle volpi
Acqua minerale e caffè
Grappa, amaro, limoncello

85 € PER PERSONA (IVA INC) - MINIMO 50 PARTECIPANTI

OMNIA
HOTEL
IMPERIALE

BRINDISI DI NATALE



Prosecco, Brut millesimato, Spumante e Moscato Doc

***

Pandoro e panettone della tradizione
con dressing home made di:
mascarpone, frutti rossi e pistacchio

Torrone bianco e al cioccolato

***

25 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
HOTEL
IMPERIALE

GET TOGETHER COCKTAIL



Prosecco, Analcolici e succhi di frutta
Vino bianco e rosso Doc

***

Involtini di pasta fillo con cicoria ripassata
Polpette fritte di melanzane e salsa teriyaki
Verza rossa marinata
Patate al forno

***

Supplì al pomodoro e basilico con salsa ai datterini
Involtino di bresaola, caprino e miele
Mini quiche, verdure stagionali e timo
Toast, hummus e misticanza
Zucca al forno con miele, noci e caprino
Mini patata al cartoccio, guanciale e gorgonzola
Stick di polenta fritta e riduzione BBQ

***

Pasta all'Amatriciana

Pasta con crema di cime di rapa, panatura all'aglio
e peperoncino

***

Selezione di torroncini: classici e al cioccolato
Panettone con crema allo zabaione e zest di arancia

***

Acqua minerale e caffè

45 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
HOTEL
IMPERIALE

CELEBRIAMO INSIEME



FLÛTE DI PROSECCO CON DRY SNACKS

***

CENA DI NATALE

Crocchetta di bollito con mostarda e cipolla agrodolce

***

Risotto burro, funghi, melograno e scaglie di Castelmagno

Calamarata broccoli, guanciale e pecorino

***

Guancia di maiale laccato al miele, purè di patate e salvia

***

Soffice alle mele e cannella con crema al pandoro

***

Acqua minerale & caffè
Cabernet sauvignon/Pinot grigio

70 € PER PERSONA (IVA INC)

Disponibile anche il nostro Menù di Mare

OMNIA
DONNA LAURA PALACE

BRINDISI DI NATALE



Prosecco, Brut millesimato, Spumante e Moscato Doc

***

Pandoro e panettone della tradizione
con dressing home made di:
mascarpone, frutti rossi e pistacchio

Torrone bianco e al cioccolato

***

25 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
DONNA LAURA PALACE

GET TOGETHER COCKTAIL



Prosecco, Analcolici e succhi di frutta

Vino bianco e rosso Doc

***

Cubetto di polenta fritta con funghi trifolati

Canapè radicchio e noci

Mousse di zucca con chips di prosciutto e rosmarino

Quiche Lorraine

Verdure pastellate

***

Dolci della tradizione

***

Acqua minerale e caffè

40 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
DONNA LAURA PALACE

CELEBRIAMO INSIEME



FLÛTE DI PROSECCO CON DRY SNACKS

***

CENA DI NATALE

Sformato di patata americana e funghi trifolati

oppure

Calamaro con guanciale croccante e crema di ceci

***

Fagottino di lasagna con ragoût bianco di agnello pecorino e carciofi

oppure

Raviolo ricotta e spinaci con salsa di zucca e fonduta di gorgonzola

***

Pollo porchettato con cicoria saltata

oppure

Guancia di manzo con riduzione di cesanese e purè di patate

***

Panettone tostato con crema al mascarpone e marsala

***

Acqua minerale & caffè

Prosecco Manzoni
Chardonnay Casale R / Syrah Casale R

70 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
ROSE GARDEN PALACE

BRINDISI DI NATALE



Prosecco, Brut millesimato, Spumante e Moscato Doc

***

Pandoro e Panettone della tradizione
con dressing home made di:
mascarpone, frutti rossi e pistacchio

Torrone bianco e al cioccolato

***

25 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
ROSE GARDEN PALACE

GET TOGETHER COCKTAIL



Prosecco, analcolici e succhi di frutta

***

Polpo rosticciato affogato in crema di patate

Barchette di melanzane alla parmigiana

Salmone marinato agli agrumi in salsa di avocado

Verdure pastellate

Polpettine con fonduta di parmigiano

***

Pasta all'Amatriciana

Trofie con crema di zucchine, speck e pecorino romano

***

Selezione di torroncini classici e al cioccolato

Pandoro con crema Chantilly e gocce di cioccolato

***

Acqua e caffè

55 € PER PERSONA (IVA INC)

MINIMO 15 PARTECIPANTI

OMNIA
ROSE GARDEN PALACE

CELEBRIAMO INSIEME



FLÛTE DI PROSECCO CON DRY SNACKS

***

CENA DI NATALE

Tortino di patate provola e speck su fonduta di parmigiano

***

Risotto con zucca, provola affumicata e granella di noci

***

Filetto di Cinta senese al miele e senape in grani con spinaci al burro

***

Tortino di mele e cannella affogato alla crema inglese

***

Acqua minerale & caffè

Cabernet sauvignon / Pinot grigio

70 € PER PERSONA (IVA INC)

OMNIA
hotels

Per maggiori informazioni e per organizzare le vostre celebrazioni, vi invitiamo a contattarci:

tel: *+39 06873636*

e-mail: *salesoffice@omniahotels.com*

