

UNIVERSO

IL GUSTO DEL NATALE 2026

Le nostre proposte per i tuoi eventi natalizi.

@hoteluniversoroma

Aperitivo Natale

Benvenuto dello chef con calice di prosecco

FINGER FOOD A PASSAGGIO

Salmone selvaggio marinato alla barbabietola
*su pane di segale, salsa allo yogurt, erba cipollina,
melograno e miele di acacia*

Vol-au-vent ai funghi e tartufo

Capresina liquida ai frutti di bosco

Polpettine di pesce
con salsa verde

SHOW COOKING LIVE

Chicca di patate
con carciofi e pecorino

35€ p.p

*Il prezzo include acqua minerale, caffè
e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone | IVA 10% esclusa.*

@hoteluniversoroma

Buffet di Natale

Benvenuto dello chef con calice di prosecco

PROPOSTE DAL BUFFET

Pan Brioche farcito

Petali di salmone
marinati al sesamo su pane di segale

Capresina liquida ai frutti di bosco

Polpettine di pesce
con salsa verde

Barchette di pasta brisè
con mousse di caprino ed erba cipollina

Insalata di orzo perlato
con feta melograno e verdure croccanti

Panettoni farciti e torroni della tradizione

Frutta con fontana di cioccolato

SHOW COOKING LIVE

*Calamarata con bocconcini di rana pescatrice,
pane croccante e pomodorini confit*

45€ p.p.

*Il prezzo include acqua minerale, caffè
e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone | IVA 10% esclusa.*

@hoteluniversoroma

Cena Bianco Natale

Benvenuto dello chef con calice di prosecco

MENU SERVITO

Ventaglio di manzo affumicato in casa
con puntarelle e melograno

Ravioli di burrata
*su vellutata di pomodori "cuore di bue"
e dadolata di rapa rossa*

Involtini di vitella
ripieni di ragù bianco in pasta brisè e patate montblanc

Millefoglie scomposta
ai frutti di bosco

55€ p.p.

*Il prezzo include acqua minerale, caffè
e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone | IVA 10% esclusa.*

@hoteluniversoroma

Gala di Natale

Benvenuto dello chef con calice di prosecco

MENU SERVITO

*Tentacolo di polpo scottato
su soffice di patata e fonduta di formaggio
e granella di pistacchio*

*Calamarata
con bocconcini di rana pescatrice,
pane croccante e pomodorini confit*

*Millefoglie di branzino
con marinata di verdure
di stagione e chips di patate viola*

*Millefoglie scomposta
ai frutti di bosco*

65€ p.p.

*Il prezzo include acqua minerale, caffè
e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone | IVA 10% esclusa.*

@hoteluniversoroma

Il tuo Evento Il tuo Spazio

DAL **CENTRO CONGRESSI** AL **VE.RO ROOFTOP**,
OGNI EVENTO TROVA LA SUA DIMENSIONE.

*Grandi occasioni o momenti più raccolti,
due atmosfere e un'unica esperienza
firmata Hotel Universo.*

CENTRO CONGRESSI

Per cene, gala ed eventi di grande respiro.

VE.RO ROOFTOP

*Per cene, aperitivi e cocktail party
con Roma sullo sfondo.*

@hoteluniversoroma

Pronti a brindare al successo del tuo evento?

Creiamo insieme il tuo prossimo **evento natalizio**.
Contattaci per una **consulenza personalizzata**.

Oksana Vasylieva
MICE Sales Executive

mice@lvrh.it
+39 06 834 67734

hoteluniverso.com