

# Capodanno al Crowne Plaza Rome-St. Peter's

Fori Imperiali  
31 dicembre 2010 - ore 21.00

Ricca Cena a Buffet  
Intrattenimento con Musica dal Vivo e Balli  
Orchestra "Luna Rossa..... e tu"  
Luci, Colori, Musica, Canti, Balli e Partecipazione  
Cotillons  
Brindisi al Nuovo Anno  
Cotechino e Lenticchie  
Area Riservata per i più piccoli con Baby Disco e Animazione

## *Solidarietà*

*Parte del ricavato verrà devoluto alla Lega del Filo d'Oro  
La Lega del Filo d'Oro ha lo scopo di assistere,  
riabilitare e reinserire le persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali*

Adulti € 180,00 Bambini 3-12 anni € 100,00  
Acqua, vini e spumante per il brindisi inclusi



**lega del filo d'oro**

# New Year's Eve at Crowne Plaza Rome-St. Peter's

Fori Imperiali  
December 31th, 2010 - from 9.00 pm

Luscious buffet dinner  
Entertainment with live music and dancing  
"Luna Rossa .....e tu" Orchestra  
Lights, Colours, Music, Singing and Dancing  
Party favours  
New Year's Toast  
Lentils and Pork Trotter  
Designated area for children with baby disco and entertainment

## *Charity*

*Part of the revenue will be devolved to the Lega del Filo d'Oro,  
a charity organization that has as its objective the assistance, education,  
rehabilitation and reintegration into the family and society  
of the deaf-blind and multisensory impaired*

Adults € 180,00 Children 3-12 yrs € 100,00  
Water, wine and sparkling wine for the midnight toast included



# Capodanno al Crowne Plaza Rome-St. Peter's

## Aperitivo

Rusticini al prosciutto, Pizzette napoletane,  
Arancini di riso, Crocchette di patate,  
Polpettine di melanzane, Bruschettine,  
Wraps di carne e verdure

## Gli antipasti

Cascata di prosciutto e salumi di cinta,  
Mozzarella di bufala campana,  
Insalata di speck, ceci e cipollotti, Composta di prosciutto  
di Parma, lenticchie e spinacino,  
Insalata di polipo, cannellini e rucola, Alici marinate  
con capperi e olive di Gaeta,  
Insalata di baccalà marinato alle verdure,  
Burghul con lenticchie rosse, gamberetti e menta,  
Ceviche, Trittico di pesci affumicati,  
Sushi nigiri e sushi roll

## Le paste

Zuppa di zucca, porro e patate,  
Lasagne alla bolognese, Parmigiana di melanzane,  
Crespelle con porcini e zucchine,  
Cannelloni di ricotta e fiori di zucca,  
Fusilli casarecci con pomodorini del pendolo  
e ricotta affumicata,  
Ravioli di spigola con salsa di patate,  
Won ton di verdure e gamberi al vapore

## I secondi piatti

Tajine di agnello e carciofi, Tajine di pollo con olive e limone,  
Stufato di manzo alla catalana,  
Polpettine di vitello alle verdure,  
Porchetta di Ariccia,  
Spiedini di tonno e mazzancolle con verdure al gratin,  
Calamari arrostiti con lime e cerfoglio,  
Guazzetto di coda di rospo con frutti di mare,  
Pesce spada grigliato con salsa al prezzemolo,  
Zuppa di pesce e crostacei al latte di cocco, Yaki-tori

## Dessert

Babà, Caprese, Pastiera, Delizia al limone,  
Cassata alla siciliana, Torta sacher, Torta della nonna,  
Panettone, Pandoro, Frutta secca, Torrone  
Uva bianca, Uva rossa, Mandarini



## New Year's Eve at Crowne Plaza Rome-St. Peter's

### Aperitivo

Savoury snacks, Little pizzas, Rice balls, Potatoes croquettes  
Eggplant fried balls, Bruschette, Meat and vegetables wraps

### Appetizers

Prosciutto and assorted cold cuts, Buffalo mozzarella,  
Smoked prosciutto, Chickpeas and scallions salad,  
Parma ham, Lentils and spinach sprout salad  
Octopus, cannellini beans and arucola salad,  
Marinated anchovies with capers and black olives  
Marinated cod fish and vegetables salad  
Wheat burghul with red lentils, Shrimps and fresh mint,  
Ceviche, Assorted smoked fish,  
Sushi nigiri and Sushi roll

### Pasta dishes

Pumpkins, leeks and potatoes soup  
Classic lasagna, Eggplant parmigiana  
Porcini mushrooms and zucchini crepes, Cannelloni filled  
with ricotta cheese and zucchini flowers  
Fusilli pasta with cherry tomatoes and smoked ricotta  
Sea bass stuffed ravioli with potatoes sauce  
Steamed prawns and vegetables won ton

### Meat and fish specialities

Lamb and artichokes tajine, Chicken tajine with lemon and olives  
Catalan beef stew, Veal meatballs with vegetables  
Roast suckling pig  
Tuna and prawns skewers with gratinated vegetables,  
Lime and chervil roasted calamari  
Monkfish and seafood soup in light tomato sauce,  
Grilled swordfish with parsley sauce  
Fish and crustaceous soup , Yaki-tori

### Dessert

Babà, Caprese, Pastiera, Lemon delicacies  
Cassata Sicilian style, Sacher cake, Grandma cake  
Panettone, Pandoro, Dry fruits, Nougat candy  
Grapes, Tangerines