



Grand Hotel Palace

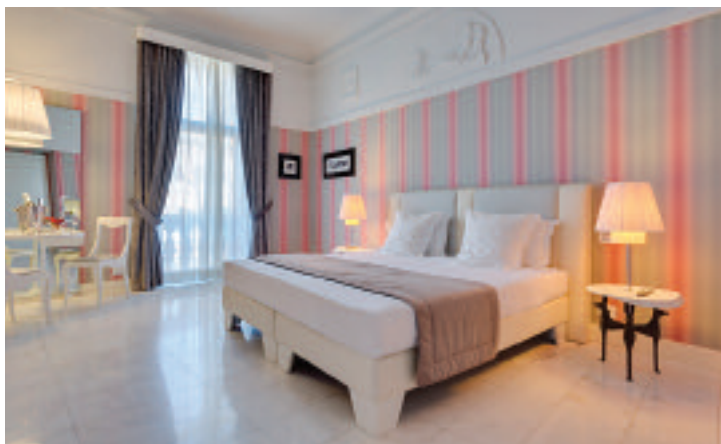
Una particolare cura nella scelta delle materie prime garantisce una proposta food&beverage d'eccezione, mentre spazi meeting rinnovati si aprono a nuove idee di meeting

Soggiornare al Grand Hotel Palace, 5 stelle lusso parte del gruppo Millennium Hotels&Resorts, è un'esperienza emozionale per ogni viaggiatore che scelga l'albergo come punto di partenza per visitare la Capitale, ma anche come luogo ideale dove ogni evento business può diventare una piacevole scoperta fatta di novità gourmet e di spazi meeting dinamici, il tutto con importanti novità.

Quando il biologico racconta il mondo

Una ricerca intelligente e ragionata delle materie prime, scelte sempre ai massimi

livelli, dove la qualità dei prodotti è al primo posto accompagnata dallo studio attento di ogni singolo elemento e della modalità di preparazione. Questa la realtà che vede protagonista il nuovo chef Riccardo Zanni e nuovo F&B manager Simone Oliva. L'asse portante della proposta gastronomica è la selezione di prodotti biologici e unici, prodotti che abbiano una storia da raccontare, come per esempio vini biologici senza solfiti e ad alta digeribilità. Il tutto declinato in un nuovo menù gourmet di 3 antipasti, 3 primi, 3 secondi, 3 piatti veg e 4 dessert. Ogni piatto sarà caratterizzato da un ingrediente, da un metodo di cottura o da una peculiarità di uno dei cinque continenti, per richiamare il legame con il Palazzo degli Ambasciatori che aveva sede dove ora c'è l'hotel. Tutta la proposta food dell'hotel vedrà delle novità. La colazione sarà sempre più corposa, con l'introduzione di un corner orientale e una suddivisione delle carni in base alla loro origine animale, in rispetto delle diverse culture. Spunti fusion anche nel light menu, servito dalle 11 alle 18 nel ristorante e nel Bistrot esterno, dove oltre a insalate, burger, club sandwich e piatti tradizionali, saranno introdotti dei wok, di carne, di pesce e vegetariani. L'offerta dell'hotel è sempre



destinata sia agli ospiti che agli esterni, a partire dalla colazione fino a tutti gli altri pasti della giornata.

Nuove sale meeting

Rinnovato con un investimento tecnologico significativo e forte di un miglioramento di tutta l'impiantistica a disposizione dei clienti (dai microfoni agli schermi), il Centro Congressi del Grand Hotel Palace conta 3 attrezzatissime sale meeting per una capienza complessiva di 190 posti: il Business Center copre un'area di 300mq e offre spazi poliedrici per meeting ed eventi, inclusa una reception dedicata e un foyer. Il team eventi dell'hotel, composto da personale altamente qualificato, è a disposizione per curare tutti i dettagli di allestimento, fin nei minimi particolari, dalla gestione degli ospiti fino all'offerta food con pause break, cocktail o mise en place più impegnative. Una dinamicità molto gradita anche da grandi aziende internazionali: Google e Mindshare hanno infatti scelto il Grand Hotel Palace come location romana per gli eventi dedicati all'innovazione digitale e alle opportunità della media industry. Le sale meeting sono versatili e adattabili ad ogni occasione, tra cui l'interessante opzione di workshop di cucina. L'Associazione per la Promozione dell'Esportazione di Prodotti Giapponesi, per esempio, ha infatti scelto l'hotel per il primo seminario sulla carne Wagyu, prestigiosissima carne proveniente da bovini selezionati, dove circa 50 invitati tra food blogger, influencer e giornalisti hanno assistito ad una speciale cooking class.

Atmosfere raffinate ed eleganti

Progettato da Marcello Piacentini negli anni Venti del Novecento e riportato nel 2011 all'antico splendore grazie alla creatività di Italo Rota che ha saputo creare un'interazione fluida tra esterni e interni, il Grand Hotel Palace è un vero gioiello architettonico situato in via Veneto, la strada più elegante e mondana di Roma. La struttura ricettiva comprende 87 camere su 7 piani, tra cui le Deluxe Executive con magnifici terrazzi e una Signature Suite, dove lusso, comfort e servizi d'eccellenza si combinano con la raffinatezza degli arredi. Design elegante, nuovi accostamenti di superfici e comfort si amalga-



mano armonicamente all'originaria struttura. Un'atmosfera, quella del cosiddetto "Palazzo degli Ambasciatori", elegantemente retrò fin dall'ingresso. Qui gli ospiti sono accolti da una cancellata in ferro battuto ideata da Piacentini, il cui perimetro ospita un originale outdoor corner che richiama i caffè bohémien all'aperto, e da una hall particolarissima, caratterizzata dal forte impatto scenografico degli stucchi decò e da giochi di luce creati dall'alternanza di superfici laccate, marmi e pregiate finiture. Il Salone Cadorin, un gioiello artistico che custodisce il ciclo dei nove affascinanti affreschi eseguiti nel 1926 da Guido Cadorin, incorpora tre aree dedicate, dove il contrasto tra arredi design e decorazioni d'epoca trova un magico equilibrio. Anche il Lounge Bar, ideale per gustare i drink più ricercati, suggerisce queste atmosfere e raggiunge la massima allure al tramonto, quando le vetrate aperte sulla passeggiata di via Veneto regalano una dimensione senza tempo, dove l'aperitivo introduce a serate in stile Dolce Vita. c.c.





Grand Hotel Palace

A special attention in the choice of the raw materials guarantees an exceptional food&beverage offer, while renewed meeting spaces open to new meeting ideas

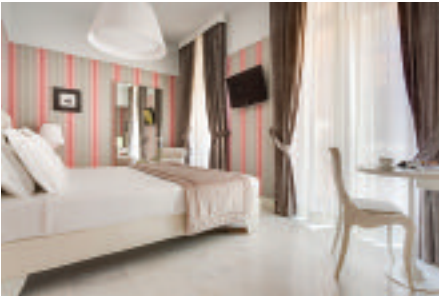
Staying at the Grand Hotel Palace, luxury 5 stars member of the group Millennium Hotels&Resorts, is an emotional experience for every traveller who chooses the hotel as starting point to visit the Capital, but also as ideal place where any business event can become a pleasant discovery characterised by gourmet new specialities and dynamic meeting spaces, all with important novelties.

When biological products tell the world

An always clever and pondered research of top level raw materials, where the quality of products comes first together with a detailed study of every single element of the preparation processes. This is the new chef Riccardo Zanni and the new

F&B manager Simone Oliva's reality. The backbone of the gastronomic offer is the selection of biological and unique products, that have a story to tell, such as, for example, biological highly digestible wines without sulphites. All presented in a new gourmet menu of 3 appetizers, 3 first courses, 3 second courses, 3 vegetarian dishes and 4 desserts. Every dish will be characterised by an ingredient, by a cooking process or by a speciality from one of the five continents, to recall the bond with the Palazzo degli Ambasciatori that was situated once where now there is the hotel. All the food offer of the hotel will see novelties. Breakfast will always be rich, with the insertion of an Eastern corner and a division of meat based on their animal origin, respecting different cultures. There will be fusion inspiration even in the light menu, served from 11 to 18 in the restaurant and in the external Bistrot, where, besides salads, burgers, club sandwiches and traditional dishes,





there will be woks, meat, fish and vegetarian dishes. The hotel offer is always destined either to guests either to external costumers, starting from breakfast to all the meals of the day.

New meeting rooms

Renewed with a significant technological investment and strong enhancement of all the implant (from microphones to screens), the Conference Centre of the Grand Hotel Palace counts 3 very well-equipped meeting rooms with a maximum capacity of 190 seats: the Business Centre covers an area of 300 m² and it offers versatile spaces for meetings and events, including a dedicated reception and a foyer. Composed by highly qualified personnel, the hotel event team is available to take care of all the details of set-ups, from the management of guests up to the food offer with break times, cocktails or more demanding *mise en place*. A dynamism very appreciated also by international big corporations: as a matter of fact, Google and Mindshare chose the Grand Hotel Palace as Roman location for the events dedicated to digital innovation and to the chances of the media industry. The meeting rooms are versatile and adjustable for any occasion, among them there is the interesting option of kitchen workshops. The Association for the Promotion and the Exportation of Japanese Products, for example, has chosen the hotel for their first seminar on Wagyu meat, a very prestigious meat coming from selected cattle, where almost 50 guests between food bloggers, influencers and journalists assisted to a special cooking class.

Refined and elegant atmospheres

Designed by Marcello Piacentini in the Twenties of last century and brought back to its old splendour in 2011 thanking to Italo Rota's creativity who knew how to create a fluid interaction between external and internal areas, the Grand Hotel Palace, is an authentic architectural jewel



situated in via Veneto, the most elegant and worldly street of Rome. The hospitality facility includes 87 rooms on 7 floors, among which the Deluxe Executive rooms with magnificent terraces and a Signature Suite, where luxury, comfort and top services combine with the sophistication of the furnishing. Elegant design, comfort and new surfaces combinations harmonically blend with the original facility. The so-called "Palazzo degli Ambasciatori" atmosphere is elegantly vintage right from the entrance. Here, guests are welcomed by a wrought iron gate designed by Piacentini, whose outer limit hosts an original outdoor corner that recalls open-air bohémien coffee shops, and by a very special Lobby, characterised by the strong scenic impact of the deco stuccoes and by light effects created by the alternation of lacquered surfaces, marbles and prestigious finishings. The Salone Cadorin, an artistic jewel, that treasures the series of nine charming frescoes made by Guido Cadorin in 1926, has three dedicated areas, where the contrast between design furnishings and antique decorations find a magical equilibrium. Even the Lounge Bar, ideal to taste the most researched drinks, suggests these atmospheres and reaches the maximum allure at sunset, when the glass windows, opened on the via Veneto promenade, give a timeless dimension, where the aperitif carries guests to Dolce Vita style evenings. c.c.