

December
Silver, White & Snow

December in Winter Wonder Land

7th – 31st December

Buonissimo	Issimo	P.3
Facilissimo	Issimo	P.3
Gourmet gifts	Issimo	P.3

5th, 6th, 12th, 13th & 19th December

Italian Christmas Masterclass	Kitchen	P.5
-------------------------------	---------	-----

20th December

Tartufo e Barolo Masterclass	Kitchen	P.5
------------------------------	---------	-----

24th December

Christmas dinner	Roberto's Restaurant	P.6
------------------	----------------------	-----

25th December

Christmas Jazz brunch	Diamond Room	P.9-12
Christmas dinner	Roberto's Restaurant	P.7

26th December

Christmas Jazz brunch	Diamond Room	P.9-12
Christmas dinner	Roberto's Restaurant	P.8

28th and 29th December

Kinder Kerst Hotel	Throughout the hotel	P.13-16
--------------------	----------------------	---------

31st December

New Year's Eve Dinner	Roberto's Restaurant	P.17
Sparkling Night	Half Moon Lounge	P.18



December in Zilver, Wit & Sneeuw

Iedereen kan genieten van een sfeervolle en intieme Kerst in een gezellige en warme omgeving.

Het Hilton Amsterdam zal dit jaar omgetoverd worden in een Winter Wonder Land van Zilver, Wit & Sneeuw waar u, uw familie en vrienden zich gedurende de hele maand thuis zullen voelen.

Na het succes van de Silver Spoon Pasta Masterclasses zal onze Executive Chef-kok Franz Conde wederom de geheimen van de traditionele Italiaanse kerstgerechten aan u onthullen. Meer informatie op pagina 5.

Op Eerste en Tweede Kerstdag bieden wij u een gevarieerd programma aan met muzikale omlijsting tijdens brunch en diner. Dit draagt bij aan de sfeer van de feestdagen en heeft een Italiaans kerstintje. Meer informatie vanaf pagina 6. Voor reserveringen kunt u bellen naar 020 710 6036.

Wilt u als bedrijf een spetterende en gezellige afsluiting van het jaar 2009 voor uw medewerkers organiseren of de feestdagen intiem doorbrengen met vrienden of familie? Informeer naar Buonissimo en Facilissimo via pagina 3 of bel 020-7106036.

We zien ernaar uit u deze winter te mogen verwelkomen

Hilton Amsterdam
Apollolaan 138, 1077 BG Amsterdam
Tel: +31 (0)20-710 6000
www.amsterdam.hilton.com

December in Silver, White & Snow

Everybody can enjoy an intimate Christmas in a warm and cosy environment. The Hilton Amsterdam will be transformed into a Winter Wonder Land of Silver, White & Snow where you, your family and friends will feel at home during this month.

After the enormous success of the Silver Spoon Pasta Masterclasses, our Executive Chef Franz Conde will once again reveal the secrets of traditional Italian Christmas dishes. For more information see page 5.

On Christmas day and boxing day we offer a diversity of programs with musical entertainment during brunch and dinner varying daily. A special arrangement with an Italian touch. For more information see page 6 and onwards. For reservations please call us on 020-7106036.

Would you like us to organise a fabulous end of the year party for you and your colleagues or an intimate celebration with your family? To find out more about Buonissimo and Facilissimo, please call 020-7106036 or have a look on page 3.

We are looking forward to welcoming you this winter

Hilton Amsterdam
Apollolaan 138, 1077 BG Amsterdam
Tel: +31 (0)20-710 6000
www.amsterdam.hilton.com

Buonissimo, Facilissimo & gourmet gifts

Uw 'Private Christmas Party' in Issimo organiseren?
Een Italiaanse 'Milano Aperitivo' of 'Degustazione del vino' wordt geheel door ons verzorgd in deze intieme, stijlvolle locatie binnen het Hilton Amsterdam. U hoeft alleen uw vrienden, familie of collega's uit te nodigen.

Blijft u liever thuis of op kantoor?

Ook op uw eigen locatie organiseren wij een 'Private Christmas Party' voor u. Facilissimo biedt u een heerlijk menu vanaf 6 personen, met de mogelijkheid tot verschillende gangen en gerechten.

Een lekker en gezellig diner zonder zelf in de keuken te moeten staan.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met 020 710 6036.

Gourmet gifts

Tijdens de meest feestelijke maand van het jaar hebben wij een 'kerstmand' samengesteld die te verkrijgen is in Issimo, gevuld met allerlei Italiaanse kerstproducten. Ook hebben wij een selectie gemaakt van panettone, pandoro, spumante en prosecco's.

Buonissimo, Facilissimo & gourmet gifts

This year we offer the opportunity to organise your own 'Private Christmas Party' in Issimo. An Italian themed party like the 'Milano Aperitivo' or 'Degustazione del vino' will be completely organised by us in this intimate, stylish location. You only have to invite your family, friends or colleagues.

Prefer to stay at home or at the office?

We can also organise your 'Private Christmas Party' at your own location. Facilissimo offers a delicious menu as of 6 persons, with a choice of different warm and cold dishes. A tasteful and cosy dinner, without doing all the preparation in the kitchen yourself.

For more information please contact us at 020 710 6036.

Gourmet gifts

During the most festive month of the year we offer you the possibility to purchase a 'Christmas basket' at Issimo. In this basket you will find an extensive selection of Italian Christmas products. Issimo also offers panettone, pandoro, spumante and prosecco.

Italian Christmas Masterclass

Voorafgaand aan de feestdagen bent u van harte welkom om een dag door te brengen in Hilton Amsterdam om een zes gangen Kerstdiner te leren bereiden op z'n Italiaans. Hiermee kunt u uw familie verrassen tijdens de meest feestelijke tijd van het jaar.

Wij zullen u verwelkomen met een glas prosecco en een toelichting geven over Italiaanse kerstgerechten en tradities. Daarna zal u in de keuken onder begeleiding de gerechten zelf bereiden. Tegelijkertijd zal onze gecertificeerde sommelier u verschillende wijnen laten proeven die in combinatie met de gerechten voor een heerlijke smaaksensatie zullen zorgen.

De Italiaanse KerstMasterclasses & Wijn Proeverijen zullen plaatsvinden op
5, 6, 12, 13 en 19 december en kosten € 150,- per persoon.

Preliminary to the holidays you are welcome to join us and learn how to prepare an Italian six course Christmas meal. Surprise your family during the most festive season of the year.

We will welcome you with a glass of prosecco and explain more about Italian Christmas dishes and traditions. You will prepare the dishes yourself and we will guide you step by step.

During the preparation, our certified sommelier will let you taste and experience how wine can enhance and complement the taste of food.

The Italian Christmas Cooking Masterclasses & Wine Tastings will take place
on the 5th, 6th, 12th, 13th and 19th of December and will cost € 150,- per person.

Tartufo e Barolo Masterclass

Voor het eerst zal er een exclusieve Masterclass gehouden worden waarbij u alles te weten zal komen over witte truffels uit Piëmonte en de Barolo wijnen. U zult leren hoe dit 'witte goud' gecombineerd kan worden met andere pure ingrediënten, waardoor de meest voortreffelijke gerechten gecreeërd kunnen worden. Waarom de barolo wijnen worden beschouwd als een van de beste zal duidelijk naar voren komen tijdens de masterclass en natuurlijk krijgt u zelf de mogelijkheid deze te proeven en te ervaren.

De Tartufo & Barolo Masterclass zal eenmaal gehouden
worden op 20 december en kost € 280,- per persoon.

For the first time you will be able to find out everything you need and wanted to know about the white truffles from Piëmonte and the Barolo wines. You will learn how to combine this 'white gold' with other pure ingredients and create the most delicious dishes. The Barolo wines are seen as one of the best wines and during the masterclass you will find out why and taste it yourself.

The Tartufo & Barolo Masterclass will be held once on
the 20th of December and will cost € 280,- per person.

Christmas Dinner Thursday 24 December

Prosecco e stuzzichini

La mozzarella dal Parco nazionale del Cilento
Buffalo mozzarella from Cilento's National park in Campania
Buffel mozzarella uit Cilento's National Park in Campania

Le olive Ascolane

Fried stuffed olives

Gefrituurde gevulde olijven

Il prosciutto di San Daniele

San Daniele ham, cured for 16 months in Friuli served with figs
San Daniele ham, 16 maanden gedroogd in Friuli geserveerd met vijgen

L' Antipasto

Tartara di branzino con salicornia e olio Ligure

Hand-chopped sea bass, served with sea asparagus and extra virgin olive oil
Handgesneden zeebaars, geserveerd met zeekraal en extra virgine olijfolie
or /of

Sformatino ai funghi porcini con salsa al Castelmagno

'Porcini' mushroom flan with Castelmagno cheese sauce from Piemonte
'Porcini' paddestoelen flan met Castelmagno kaassaus uit Piemonte

La Pasta fresca

Ravioli di zucca con burro e amaretti

Pumpkin ravioli with melted butter and crushed almond cookies
Pompoen ravioli met gesmolten boter en geplette amandelkoekjes
or /of

Tagliolini con triglie e lenticchie di Castelluccio

Fresh 'tagliolini' with red mullet and Castelluccio lentils
Verse 'tagliolini' met rode mulfilet en Castelluccio linzen

Il Secondo

Cappesante al prosecco vestite di patate

Baked scallops with prosecco and cream in a potato crust
Gebakken sint jacobsschelpen met prosecco en room in een aardappelkorstje
or /of

Arrosto di faraona al Valpolicella con polenta 'biancoperla' e radicchio

Roasted Guinea Fowl with Valpolicella wine, served with polenta and caramelized radicchio
Gebraden parelhoen met Valpolicella wijn, geserveerd met polenta en gekarameliseerde radicchio

Le Golosità

L'assortimento RobertoP

La crostata con marmellata

Italian 'pasta frolla' tart with cherry jam
Italiaanse 'pasta frolla' taart met kersenjam

La pera al Nebbiolo

Poached pear in Nebbiolo wine
Gepocheerde peer in Nebbiolo wijn

Il gelato di castagne

Candied chestnut ice-cream
Geconfijt kastanje ijs

Il panettone tradizionale

Traditional Italian 'panettone'
Traditionele Italiaanse 'panettone'

L' Espresso &

Chiacchiere e torroncini

Venetian fritters and Italian nougat
Venetiaanse 'Chiacchiere' en Italiaanse nougat

Piano Entertainment

€ 60 per person, € 25 for accompanying wines
€ 60 per persoon, € 25 voor bijpassende wijnen
From 18:30 hrs - Vanaf 18:30 uur
Parking included - Inclusief parkeren

Christmas Dinner Friday 25 December

Prosecco e stuzzichini

La mozzarella dal Parco nazionale del Cilento

Buffalo mozzarella from Cilento's National park in Campania
Buffel mozzarella uit Cilento's National Park in Campania

Le olive Ascolane

Fried stuffed olives

Gefrituurde gevulde olijven

Il prosciutto di San Daniele

San Daniele ham, cured for 16 months in Friuli served with figs
San Daniele ham, 16 maanden gedroogd in Friuli, met vijgen

L'Antipasto

Tartara di salmone con le sue uova

Hand-chopped salmon, served with salmon caviar and quail eggs
Handgesneden zalm, geserveerd met zalmkaviaar en kwarteleieren

or /of

Paté di fegatini d'anatra al tartufo bianco d'Acqualagna

A Nino Bergese recipe, as prepared in the restaurant San Domenico di Imola:

Duck liver pate, thyme honey and toasted brioche

*Een recept van Nino Bergese, zoals bereid in het San Domenico di Imola restaurant:
Eendenleverpaté, thijmhoning en geroosterde brioche*

La Pasta fresca

Tortelli di branzino con guazzetto di cozze all'arancia

Tortelli filled with sea bass and aroma of orange, served with a sauce of mussels
Tortelli gevuld met zeebaars en aroma's van sinaasappel, geserveerd met mosselsaus

or /of

Tagliolini ai funghi porcini

Fresh 'tagliolini' with porcini mushrooms

Verse 'taglioni' met porcini paddenstoelen

Il Secondo

Rombo al forno con scampi al lardo di Colonnata e tortino di patate

Baked turbot with langoustines wrapped in 'lardo', with potato cake

Gebakken tarbot met langoustines gehuld in 'lardo', met aardappelcake

or /of

L'arrosto di vitello alla salvia con le verdure invernali

Roasted veal rib with sage jus and roasted winter vegetables

Gebraden kalfsrib met salie jus en geroosterde wintergroenten

Le Golosità

L'assortimento RobertoP

La crostata con marmellata

Italian 'pasta frolla' tart with cherry jam

Italiaanse 'pasta frolla' taart met kersenjam

La pera al Nebbiolo

Poached pear in Nebbiolo wine

Gepocheerde peer in Nebbiolo wijn

Il gelato di castagne

Candied chestnut ice-cream

Geconfijt kastanje ijs

Il panettone tradizionale

Traditional Italian 'panettone'

Traditionele Italiaanse 'panettone'

L'Espresso &

Chiacchiere e torroncini

Venetian fritters and Italian nougat

Venetiaanse 'Chiacchiere' en Italiaanse nougat

Entertainment by Christmas Duo

€ 70 per person, € 30 for accompanying wines

€ 70 per persoon, € 30 voor bijpassende wijnen

From 18.30 hrs - Vanaf 18.30 uur

Parking included - Inclusief parkeren

Christmas Dinner Saturday 26 December

Antipasti al tavolo

La mozzarella dal Parco nazionale del Cilento

Buffalo mozzarella from Cilento's National park in Campania
Buffel mozzarella uit Cilento's National Park in Campania

Varieta' sott'olio

Our selection of roasted vegetables marinated in extra virgin oil and winter herbs
Een selectie van geroosterde groenten, gemarineerd met extra virgine olijfolie

Il prosciutto di San Daniele

Cured for 16 months in Friuli, served with figs

San Daniele ham, 16 maanden gedroogd in Friuli geserveerd met vijgen

La Pasta Ripiena

Ravioli piemontesi al sugo d'arrosto

House ravioli filled with roasted veal and served with sage gravy

Verse ravioli gevuld met gebraden kalf, geserveerd met salie jus

or /of

Ravioli di magro alla Guardí

Ravioli di magro alla Guardí

House ravioli filled with ricotta and spinach and served with cream and tomato sauce

Verse ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met tomaten cremesaus.

Il Secondo

Gamberoni di paranza "mare e monti"

Grilled wild prawns with forest mushrooms, basil and garlic

Gegrilde gamba's met bospaddestoelen, basilicum en knoflook

or /of

La tagliata di manzo all'aceto balsamico

Roasted fillet steak with balsamico

Gebraden lendebeefstuk met balsamico

Serviti con patate al rosmarino, carciofi fritti e insalata di rucola

Served with rosemary potatoes, fried artichokes and rucola salad

Geserveerd met rozemarijn aardappelen, gefrituurde artisjok en rucola salade

Le Golosità

L'assortimento RobertoP

La crostata con marmellata

Italian 'pasta frolla' tart with cherry jam

Italiaanse 'pasta frolla' taart met kersenjam

La pera al Nebbiolo

Poached pear in Nebbiolo wine

Gepocheerde peer in Nebbiolo wijn

Il gelato di castagne

Candied chestnut ice-cream

Geconfijt kastanje ijs

Il panettone tradizionale

Traditional Italian 'panettone'

Traditionele Italiaanse 'panettone'

L'Espresso &

Chiacchiere e torroncini

Venetian fritters and Italian nougat

Venetiaanse 'Chiacchiere' en Italiaanse nougat

Entertainment by Christmas Duo

€ 60 per person, € 25 for accompanying wines

€ 60 per persoon, € 25 voor bijpassende wijnen

From 18.30 hrs - Vanaf 18.30 uur

Parking included - Inclusief parkeren

Kerstbrunch

25 & 26 December

Pancake, waffles and egg station

Pannenkoeken en wafels met een selectie toppings:
vers fruit, slagroom, siroop en chocoladesaus
Omelet, geserveerd naar uw keuze

Soup

Mais en gember soep
Runder consommé

Winter Wonderland Salad Buffet

Seizoenssalade met dressings en garnering
Salade Niçoise
Klassieke aardappelsalade
Gemarineerd en gegrilde groenten
Zeevruchten salade
Asperges met pesto en Parmezaanse kaas
Kip en sinaasappel salade
Rode biet en haring salade
Gegrilde witlof met zongedroogde tomaten

Fish and seafood

Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Vis terrine
Gebakken gamba's met whiskey saus

Cold meat and terrines

Toscaanse kippenlever en truffel paté
Geroosterd rundvlees en mierikswortel
San Daniele ham en vijgen
Gerookte eend met gemarineerde kool
Vitello tonnato

Pasta

“Farfalle, Penne en Ravioli”
bereid naar uw voorkeur:
truffel & room, tomatensaus of verse pesto

Christmas carvery

Traditionele kerstkalkoen met cranberry compote
Geroosterd rundvlees met rode wijn jus
Gegrilde lamsrack met balsamico en thijm dressing

Hot selection

Gegrilde zalm met gemarineerde venkel
Lasagne met zeevruchten
Groene bonen met geroosterde pijnboompitten
Geroosterde wintergroenten
Gegratineerde aardappelen
Pommes Duchesse
Basmati rijst

Desserts

Een selectie van mousses
Chocolade taart
Bessen in prosecco gelatine
Sinaasappel en zwarte pepercake
New York Cheesecake
Diverse kersttaarten
Chocolade soesjes
Verse fruitsalade
Bourbon & vanille rijstpudding
Diverse smaken roomijs
Internationaal kaasplateau

Buffet for the small ones

Kipnuggets
Kroketten
Pizza
Franse frietjes
Popcorn
Selectie van ijs

Jazzy Entertainment

Aperitieven, water, huiswijnen, koffie en parkeren is in de prijs inbegrepen.
U bent welkom vanaf 11:00 uur, de brunch begint om 12:00 uur
Prijs € 70 p.p. Kinderen van 1-6 kosteloos, 7-12 krijgen 50% korting

Christmas Brunch

25 & 26 December

Pancakes, Waffles and Egg station

Pancakes and waffles with a selection of toppings:
fresh fruits, whipped cream, maple syrup
and chocolate sauce

Your choice of omelette, made to order

Soup

Corn & ginger chowder
Beef consommé celestine

Winter Wonderland Salad Buffet

Seasonal green leaves with dressings & condiments

Salade Niçoise
Classic potato salad
Grilled and marinated vegetables
Seafood salad
Asparagus with pesto and Parmesan
Chicken and orange salad
Beetroot and herring salad
Baked chicory with dried tomatoes

Fish and seafood

Smoked salmon
Smoked halibut
Seafood terrine
Baked gambas with whiskey sauce

Cold meat and terrines

Tuscan chicken liver and truffle pate
Roast beef with creamed horseratish
San Daniele ham and figs
Smoked duck with marited cabbage Vitello tonnato

Pasta

Farfalle, Penne and Ravioli
cooked to your liking:
truffle & cream sauce, tomato sauce or fresh pesto



Christmas carvery

Traditional oven roasted Turkey with cranberry compote
Roast veal entrecote with Marsala gravy
Grilled rack of lamb with balsamico and thyme dressing

Hot selection

Grilled salmon with marinated fennel
Seafood lasagna
Green beans with roasted pine seeds
Baked winter vegetables
Gratinated potatoes
Duchesse potatoes
Basmati rice

Desserts

Selection of mousses
Chocolate cake
Berries in prosecco jelly
Orange & black pepper cake
New York Cheesecake
Assorted Christmas cakes
Chocolate profiteroles
Fresh fruit salad
Bourbon & vanilla rice pudding
Assorted ice-creams
International cheese platter

Buffet for the little ones

Chicken nuggets
Croquettes
Pizza
French fries
Popcorn
Ice-cream

Jazzy Entertainment

Appetizers, water, housewines, coffee and parking is included in the price.

You are welcome as of 11:00 hrs, brunch starts at 12:00 hrs

Price: € 70 p.p. Children aged 1-6 at no cost, 7-12 at 50% discount

KINDER KERST HOTEL

HIGH SCHOOL MUSICAL

**This Christmas you can enjoy Amsterdam,
whilst we take care of your children!**

On Monday 28th and Tuesday 29th of December the Hilton Amsterdam is celebrating the 'Kinder Kerst Hotel' 16th anniversary. This year it will be completely in the theme of 'High School Musical'.

The children will have the exclusive chance to have a look behind the scenes of a luxurious 5 star hotel. They will welcome the guests at the front desk, make tasty treats in the kitchen, shake milkshakes at the bar, serve breakfast to the guests via room service and much more. Next to that, they will participate in various fun filled activities like playing ball, sing and dance like their High School Musical heroes!

Kinder Kerst Hotel is a fantastic family event and therefore it is only possible if you stay at the Hilton Amsterdam.

The prices for this event are:

€ 160 per night for 2 adults, incl. breakfast and VAT, kids stay for free (min. 2 nights).

€ 25 per adult, per dinner, incl drinks (min. 2 dinners).

€ 90 per child for the entire program, incl. breakfast, lunches, dinners, and other necessities.

For enquiries & reservations, please contact

Esther, Leonie or Nela

Tel: +31 (0)20-710 6036

operations.amsterdam@hilton.com

www.kinderkersthotel.com



KINDER KERST HOTEL

Geniet van Amsterdam terwijl wij uw kinderen entertainen!

Op maandag 28 en dinsdag 29 December organiseert het Hilton Amsterdam voor de 16e keer het **Kinder Kerst Hotel**. Dit jaar in het thema van 'High School Musical'.

De kinderen krijgen de kans om een kijkje te nemen achter de schermen van een luxueus 5 sterren hotel. Zo zullen ze gasten verwelkomen bij de receptie, lekkere hapjes maken in de keuken, mikshakes maken in bar, gasten hun bestellingen brengen via roomservice en nog veel meer! Daarnaast nemen ze ook deel aan diverse leuke activiteiten zoals basketballen, zingen en dansen, net als hun 'High School Musical' helden!

Kinder Kerst Hotel is een fantastisch familie evenement en daarom kunt u alleen deelnemen als u ook in het Hilton Amsterdam verblijft.

De prijzen voor dit evenement zijn:

- € 160,- per nacht voor 2 volwassenen, incl. ontbijt en BTW, kinderen verblijven gratis (min. 2 nachten).
- € 25,- per volwassene, per diner, incl. drankjes (min. 2 diners).
- € 90,- per kind voor het gehele programma, incl. ontbijt, lunches, diners, tussendoortjes en andere benodigdheden.

Wilt u meer informatie, aarzel dan niet contact op te nemen met Esther, Leonie of Nela
Tel: +31 (0)20-710 6036
operations.amsterdam@hilton.com
www.kinderkersthotel.com

New Year's Eve Dinner Thursday 31st December at Roberto's Restaurant

Prosecco e stuzzichini

La mozzarella dal Parco nazionale del Cilento

Buffalo mozzarella from Cilento's National park in Campania
Buffel mozzarella uit Cilento's National Park in Campania

Le olive Ascolane

Fried stuffed olives

Gefrituurde gevulde olijven

Il prosciutto di San Daniele

San Daniele ham, cured for 16 months in Friuli, served with figs
San Daniele ham, 16 maanden gedroogd in Friuli, geserveerd met vijgen

L'Antipasto

Finissima di tonno

Thinly sliced yellow-fin tuna with tuna sauce and fried capers
Dun gesneden geelvin tonijn met tonijnsaus en gefrituurde kappertjes
or /of

Carpaccio Cipriani

Thinly sliced sirloin with classic sauce as created by Giuseppe Cipriani at Harry's Bar in the 50's
Handgesneden Ierse lende zoals gecreeërd door Giuseppe Cipriani van Harry's Bar in Venetië in de jaren '50

La Pasta fresca

Cappelli di prete alla Guardì

Inspired by the colourful paintings of the Renaissance painter Francesco Guardi
'Priest's hats' filled with ricotta and spinach and served with tomato-cream sauce
Geïnspireerd door de kleurrijke schilderijen van Renaissance schilder Francesco Guardi
'De dominee's hoed', gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met tomaten crèmesaus
or /of

Tagliolini al tartufo bianco d'Acqualagna

Fresh 'tagliolini' with Umbrian white truffles
Verse 'taglioni' met witte truffels uit Umbrië

Il Secondo

La sogliola di Dover in padella

A classic: Pan-fried Dover sole with lemon-butter sauce
Een klassieker: Gebraden zee tong met citroenbotersaus
or /of

L'arrosto di vitello alla salvia con le verdure invernali

Roasted veal rib with sage gravy and roasted winter vegetables
Gebraden kalfsrib met salie jus en geroosterde wintergroenten

Le Golosita

L'assortimento RobertoP

La crostata con marmellata

Italian 'pasta frolla' tart with cherry jam
Italiaanse 'pasta frolla' taart met kersenjam

La pera al Nebbiolo

Poached pear in Nebbiolo wine
Gepocheerde peer in Nebbiolo wijn

Il gelato di castagne

Candied chestnut ice-cream
Geconfijt kastanje ijs

Il Panettone tradizionale

Traditional Italian 'panettone'
Traditionele Italiaanse 'panettone'

L'Espresso

Chiacchiere e torroncini

Venetian fritters and Italian nougat
Venetiaanse 'Chiacchiere' en Italiaanse nougat

Entertainment by Jazz Trio

€ 100 per person, € 35 for accompanying wines - € 100 per persoon, € 35 voor bijpassende wijnen
From 19.00 hrs - Vanaf 19.00 uur
Parking included - Inclusief parkeren

...at midnight, the sky is the limit

Na een fantastisch diner in Roberto's wordt u uitgenodigd om 2010 spectaculair te beginnen in onze Executive Lounge op de bovenste verdieping. Hier kunt u genieten van het prachtige vuurwerk en een adembenemend, 360° panoramisch uitzicht over heel Amsterdam.

After a fantastic dinner in Roberto's you are invited to watch the fireworks from our Executive Lounge. Imagine yourself with your beloved ones, drinking champagne, on the top floor, enjoying the breathtaking, 360° panoramic view over Amsterdam.

Sparkling Night Thursday 31st December

Deze oudejaarsavond kunt u uzelf verwennen met de beste champagnes en heerlijkste delicatessen.

In onze Half Moon Lounge wordt voor live entertainment gezorgd, zodat u, uw vrienden en familie het nieuwe jaar in kunnen luiden in stijl.

This new years evening you can indulge yourself with the best champagnes and delicious delicacies in a warm and cosy environment.

In our Half Moon Lounge we provide the best live entertainment, whilst you, your friends and family can celebrate the new year in style.

ROBERTO'S

AMSTERDAM

Are you looking for the
perfect Christmas gift?



Surprise your beloved one with a special
voucher for Roberto's Restaurant

For information or enquiries:
operations.amsterdam@hilton.com
www.robertosrestaurant.nl
T: 020-710 6036

