

Listino Prezzi 2018

Nome del Menù	Consigliato per tipologia di Ricevimento	Numero degli ospiti minimo garantito	Prezzo calcolato a persona	Come è composto il Menù ?	Quante apparecchiature sono comprese ?	Vedi il Menù alla Pagina
Cuba	Compleanni Lauree Meeting	Persone 60 *	€. 45	Cena a buffet con aperitivo e 4 diverse soluzioni Pasta e frittini o Pizza e fritti o Buffet di terra o Sushi	Solo seduta con appoggio	4
		Persone 50 *	€. 52			
		Persone 40 *	€. 62			
		Persone 30 *	€. 80			
Florida	Comunioni Ricorrenze Battesimi	Persone 60 *	€. 60	Pranzo o Cena Servita a Tavola, Primi e pietanza di Terra	Una	5
		Persone 50 *	€. 69			
		Persone 40 *	€. 80			
		Persone 30 *	€. 100			
Habana	Matrimoni Comunioni Ricorrenze Battesimi	Persone 100	€. 80	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra a Tavola	Una	6
		Persone 90	€. 90			
		Persone 80	€. 100			
		Persone 80 *	€. 75			
		Persone 60 *	€. 85			
Yasmine	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 100	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra, Dessert	Due	7
		Persone 100	€. 110			
Esmeralda	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 115	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	8
		Persone 100	€. 125			
Corona	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 135	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	10
		Persone 100	€. 150			

I prezzi comprendono : l'affitto dei locali della **Villa** concessi in **Esclusiva** il menù prescelto realizzato con cibi cucinati **Espressi**, così come descritto in ogni singolo menù il noleggio delle Attrezzature, delle Stoviglie e dei Tovagliati così come descritto alla pagina 2 il personale di cucina, Camerieri, Facchini così come descritto alla pagina 2 consulenza della Wedding Planner della Villa

I prezzi non comprendono: tutto quanto non espressamente riportato alla pagina 2 ed in ogni singolo menù l'i.v.a. applicata secondo le leggi vigenti al momento del ricevimento

I prezzi sopra riportati sono validi per il solo periodo della pubblicazione sul sito e potranno essere variati in qualsiasi momento, senza preavviso. Alla pagina 2 sono descritti i dettagli e gli accessori di ogni Menù.

* I menù **Cuba, Florida, Habana:**

sono prenotabili nei giorni feriali dal Lunedì al Giovedì o nelle date ancora libere in **last minute**; nei giorni di sabato e domenica in **last minute** il prezzo del personale di servizio avrà una maggiorazione di €.50 per ogni unità.

- **Villa Habana** è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto in esclusiva per un **Unico Ricevimento Giornaliero**

La Villa per svolgere il servizio del Vostro ricevimento, deve sostenere varie spese fisse, che saranno ripartite tra il numero degli ospiti paganti, i prezzi a persona aumenteranno con il diminuire degli invitati.

- il nostro servizio di Ristorazione è realizzato con **Cucina Espressa Interna** e **non con servizio di Catering** esterno così come previsto dalla legge Art. 6 reg.CE n.852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006 codice attività n. 55.30.1 h.

- molti dei nostri cibi sono prodotti artigianalmente, non acquistiamo prodotti industriali o di scarsa qualità;

- i cibi elencati nei vari Menù sono indicativi e potranno essere sostituiti a Vostra scelta con altri a parità di costo;

- per chi desidera sostituire il servizio al tavolo con quello a buffet, anziché godere di uno sconto a persona, dovremo nostro malgrado aumentare i prezzi, dovendo aumentare la quantità dei cibi al solo fine di permettere a **tutti** di poter degustare l'intero menù.

Non essendo un locale aperto al pubblico come un ristorante è possibile provare la nostra cucina prima o dopo la prenotazione, utilizzando la soluzione "Piccoli Ricevimenti o Prova Menù" con i costi presenti nel Listino Prezzi

Richiedete via e-mail l'esatta quotazione indicando il menù prescelto ed il numero degli ospiti minimo garantito

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

I PREZZI COSA COMPREDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, parcheggio e servizi. Termine del servizio ore 18 o 24, uscita dalla villa un ora dopo, prorogabile a pagamento.
Per tutti i Menù a tavola Serviti in Sala o nel Portico:	Poltrone, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglie Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra panna fino a terra.
Per tutti i menù con Gran Buffet d'antipasto: doppia apparecchiatura	Sedie Miami con fantasmino rosso, tavoli d'appoggio con tovagliato panna. Gazebo o ombrelloni per tutti i tavoli e buffet con tovagliati in fiandra plissettati.
Per i Menù serviti al Buffet:	Sedie Miami con fantasmino rosso, Tavoli d'appoggio tondi con tovagliato panna, Panchine con cuscino, Stoviglie Eschembach, Posateria in stile inglese, Bicchieri, o per menù compleanni stoviglie monouso.
Personale di Servizio di sala:	Un cameriere per un turno di sei / otto ore: ogni 16 persone per i Menù con Gran Buffet d'antipasto ogni 20 persone per i Menù serviti in sala a Tavola Commis di sala per i Menù serviti tutto al Buffet
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano (non apparecchiato). Da 4 a 7 anni, sconto di €. 20/30/40 sui soli menù Yasmine, Esmeralda, Corona, se mangiano in sala a parte con un Menù semplificato.
Menù prescelto.	Sostituibile con cibi aventi lo stesso valore o con supplemento per cibi pregiati.
Degustazione dei soli cibi serviti a tavola per i Menù: Yasmine, Esmeralda, Corona:	Con un massimo di 6 persone con il pagamento del 50 % del prezzo stabilito a persona.
Tableau e Menù.	Compresi per i soli menù con Gran Buffet, stampati con il computer
Consulenza	Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa
Accessori facoltativi.	Non compresi, da quotare a parte con prezzi da stabilire al momento della sottoscrizione (Visitate alla Home del sito l'elenco degli accessori disponibili)
Pagamenti	30% alla prenotazione, 20 % entro sei mesi, 20% dieci giorni prima, 30% al termine. Per i menù Cuba, Florida, Habana o per tutti i menù prenotati entro i sei mesi dal ricevimento: 50% alla prenotazione, 50% prima del servizio.
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù:	<p style="text-align: center;">Costo degli accessori facoltativi se non compresi nei singoli Menù</p> <p>Angolo con specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a prsona. Angolo del Sushi a partire da €. 3 a persona. Sostituzione di due portate di terra con due di pesce da €. 5 a €.10 a persona. Ulteriore portata di primo piatto Terra o Mare da €. 3 a €. 5 a persona Ulteriore portata di pietanza di Carne con contorno €. 5 a persona. Ulteriore portata di pietanza di Pesce con contorno da €. 5 a €. 8 a persona. Gran Buffet di terra €. 10 a persona Buffet di dolci, da €. 3 a €. 6 a persona. Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar da €. 3 a €. 10 a bottiglia Extra bevande alcoliche previste in 0,25 cl. a persona per tipologia, €. 6 a bottiglia Torta da €. 3 a €. 5 a persona. Seconda apparecchiatura se già non prevista €. 5/10 a persona Stoviglie, posate, vassoi argentati in stile inglese, bicchieri ad alto calice €.6 a persona Apparecchiatura a pranzo/cena in giardino sul prato con ombrellone e luci €. 5 Suite per gli sposi con spumante e prima colazione €. 200,00 la coppia Utilizzo di doppia sala e tre giardini + euro 10 a persona Secondo ricevimento serale con i Menù: Cuba, Florida, Habana (vedi listino - 10 euro). Supplemento del prezzo di un menù servito a tavola realizzato a buffet + 20 % Extra orari d'uscita degli ospiti dalla Villa, €. 20 per ogni ora o frazione Cameriere extra per un turno di otto ore €. 100 Camerieri extra paga nei giorni di sabato e domenica per i menù Cuba e Florida + €. 50 Musica dal vivo o DJ da €. 250 ad €. 600 Servizi fotografici digitali a partire da euro 250 Cocktail super alcolici a partire da €. 4 alla consumazione Due Baby sitter da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo da €. 8 ad €. 60 per ogni tavolo Tableau e 2 Menù per tavolo €. 1,5 a persona Scelta di tovagliati differenti da quelli di base per i menù sotto i 75 euro €. 3 a persona Fantasmini su poltrone €. 5 Fantasmini su sedia Miami €. 3 Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavdo tondo o rettangolare con tovagliato Nolo lettini in plastica bianchi €. 15 cad.</p> <p style="text-align: center;">Mano d'opera comprensiva di tovagliati per allestimenti (prezzo a persona): Confettata €.1,0 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo dlla Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1,5 pers. - Tulle sui tavoli€. 1,5 pers. - Tulle sui Buffet €. 1 pers. I prezzi non comprendono il costo dei Confetti, Sigari, Cioccolata e Rum, Macchinette fotografiche, tessuti di Tulle, che potranno essere scelti o portati dai clienti.</p>
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

Attenzione !!
Alcuni optional possono essere già compresi.
verificate ogni menù singolarmente.

E' presente un elenco di ulteriori accessori alla pagina "Accessori e Foto" del sito internet che sarà quotato con precisione solo dopo aver conosciuto le modalità del servizio.

Per realizzare accessori o allestimenti, è possibile utilizzare ditte esterne di Vostra fiducia, a condizione che provvedano direttamente all'allestimento su loro tavoli con loro tovagliati e nei tempi compatibili con il nostro servizio di ristorazione.

Se il vostro Budget di spesa è inferiore ai prezzi riportati nel presente Listino, ed il numero degli ospiti è inferiore consultate il listino prezzi alla voce "Piccoli Ricevimenti"

www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



CUBA

“Tre diverse soluzioni Servite al Buffet”

1° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel
Pennette all'arrabbiata e Rigatoni alla Gricia **o in alternativa** La Paella Valenciana di Pollo

I frittini a vista:

Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive all'Ascolana
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole, Crocchette di Pollo, Platano, Cremini,
Alette e fuselli di pollo, Papas Bravas con salsa Ayli e Oli

2° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel

Pizza e Fritti

Assortimento di Pizza e Focaccia e Mortadella al taglio
Suppli, Arancini, Crocchette
Patine Fritte con Maionese e Ketchup

3° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino
Prosciutto di montagna, Coppa, Spianata Calabria,
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicce della cinta Senese, Pizza e focacce del forno, Bruschettine
Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio.
Porchetta di Ariccia

4° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz,
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata, Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini

1 vassoio di Sushi assortito con 45 pezzi ogni 6 persone
Macedonia di Frutta assortita



Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 60 ospiti	€ . 45 a persona
Con un minimo di 50 ospiti	€ . 52 a persona
Con un minimo di 40 ospiti	€ . 62 a persona
Con un minimo di 30 ospiti	€ . 80 a persona

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.
Valido nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì o in tutti i giorni dell'anno in last minute a discrezione della villa,
nei giorni di sabato e domenica in last minute maggiorazione di euro 50 per ogni cameriere di servizio.

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di una sala ed un giardino
Servizio a buffet nel porticato o nella sala con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie con fantasmino rosso e Panchine per tutti
Cibi, Stoviglie monouso colore argento, Bicchieri monouso in cristal

Commis di sala per un turno di sei ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva con possibilità di proroga a pagamento.

Consulenza gratuita della Sig. ra Stefania, Wedding Planner della Villa

Per i festeggiamenti dei 18 anni è richiesta la presenza dei genitori.

Per ulteriori informazioni telefonate a: Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



FLORIDA

Angolo degli Aperitivi al Buffet:

*Aperitivi classici, Sangria, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Flute di Prosecco, Spritz
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata*

Accompagnato da:

*Un Cartoccio di Frittini Vegetali assortiti
Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate,
Stecchinati di: Salame Milano, Mortadella a dadini, Ciliegine di Mozzarella e Pachino,
Mini Wurstel Cocktail, Salamini della cinta Senese, Salame Calabro.*

Servito a Tavola

Primi (due a scelta)

*Ravioli al magro di carne
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico
Strozzapreti al profumo di bosco con tartufo
Risotto con asparagi e speck croccante
Risotto con zucchine e Speck
Fettuccine ai funghi porcini
Penne al pettine con rucola speck e pachino
Foglie di Olivo con misto Bosco e Pancetta e Pachino
Girasoli alle Noci in salsa di Pinoli e Fiori di Zucca*

Pietanze (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna con mandorle tostate
Maialino ai tre pepi
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Grigliata di carni miste
Bocconcini di vitello all'arancia
Filetto di maialino all'aceto balsamico di Modena*

Contorni (uno a scelta)

*Patate Novelle al Rosmarino
Insalatina Fantasia
Vegetali gratinati*

Dessert

La panna cotta

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta - Vino: Montepulciano d'Abruzzo in caraffa - Bar: Caffè*

Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 60 ospiti	€. 60 a persona
Con un minimo di 50 ospiti	€. 69 a persona
Con un minimo di 40 ospiti	€. 80 a persona
Con un minimo di 30 ospiti	€.100 a persona

[vedi il dettaglio alla pagina 2](#)

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Torta, Spumante, Cocktail

Valido nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì o in tutti i giorni dell'anno in last minute a discrezione della villa), nei giorni di sabato e domenica in last minute maggiorazione di euro 50 per ogni cameriere di servizio.

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di una sala ed un giardino
Servizio al tavolo nel porticato o nella sala con tavoli da 8 posti e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone o Sedie Miami con fantasmino rosso
Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice
Camerieri di sala per un turno di sei ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva con possibilità di proroga a pagamento.
Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa
Per ulteriori informazioni telefonate a: Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



5



HABANA

“ Servito al Buffet ”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa
Patatine e olive, Cocktail, Prosecco, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino
Prosciutto di montagna, Coppa, Spianata Calabra,
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicce della cinta Senese, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine
Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio.

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Suppli,
Olive Ascolane, Zeppole, Anelli di Peperone, Anelli di Cipolle.

“ Servito al Tavolo ”

Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Provola affumicata
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata

*

Cosciotto di Maiale cotto al forno a legna
Patate al forno

*

Macedonia di Stagione

Panna Cotta o La torta

Caffè - Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Spumante: Brut e Moscato

Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 100 ospiti	€. 80 a persona (prenotabile in tutti i giorni dell'anno)
Con un minimo di 90 ospiti	€. 90 a persona (prenotabile in tutti i giorni dell'anno)
Con un minimo di 80 ospiti	€. 100 a persona (prenotabile in tutti i giorni dell'anno)
○○○○○○	
Con un minimo di 80 ospiti	€. 75 a persona (prenotabile solo in bassa stagione)
Con un minimo di 60 ospiti	€. 85 a persona (prenotabile solo in bassa stagione)
Con un minimo di 50 ospiti	€.100 a persona (prenotabile solo in bassa stagione)

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con altre portate, Open Bar, Accessori

Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di una sala ed un giardino

Antipasto servito al Buffet nei portici o nella sala, con la stessa apparecchiatura del pranzo o della cena

Pranzo o cena servita a tavola in sala o nel portico con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Sedie con fantasmino panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri qualificati per un turno di sei ore fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti entro una ora successiva.

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania, Wedding Planner della Villa

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



YASMINE

“Buffet d'Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Cocktail, Sangria, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata, Rustici, Patatine e Stuzzichini.

Angolo dei Formaggi:

Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Tomini speziati, Provola affumicata, Ricottine Speziate, Formaggio di Capra affumicato con Miele di Acacia, Formaggio al Tartufo, Formaggio al Peperoncino, Formaggio alle Noci, Ovoline e Datterino stecchinate

Angolo dei Salumi:

Prosciutto di Montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Spianata Calabra, Mortadella Romagnola al Pistacchio, Lonza, Salami della cinta Senese, Ciauscolo Calabro, Salsicette di Fegato, Bresaola con Scaglie di Parmigiano e Rucola

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive all'arancio e semi di Finocchio, Patè di Fegatini con crostini caldi, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine con varietà di patè, Carciofini sott'olio, Piadina Romagnola, Pane d'Altamura, Pomodorini secchi, Melanzane sott'olio, Fagioli Borlotti all'uccelletto, Funghetti sott'olio.

Angolo dei fritti a vista:

Bastoncini di zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Olive Ascolane, Cremini, Salvia, Zeppole, Anelli di Cipolla e Peperoni, Mini arancini, Gocce di patata con formaggio.

“Servito al Tavolo in Sala”

Crêpes ai carciofi con fonduta di Grana e Castelmagno
Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco

*

Tagliata di Manzo con Lardo di Colonnata
Patate Arrosto

“Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale
Buffet dei dolci della Nonna
Plateau di Frutta fresca
Caffè e Digestivi

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Spumante: Brut e Moscato

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti € 100

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti € 110

[vedi il dettaglio alla pagina 2](#)

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie per tutti con fantasma rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasma panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a Calice

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti entro una ora successiva

Accessori: Tableau, due Menù per Tavolo.

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania, Wedding Planner della Villa

Il menù è proposto per Matrimoni, Compleanni, Ricorrenze, Cresime, Comunioni, Battesimi.

[Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo](#)

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

E' possibile inserire ulteriori portate al costo descritto alla pagina 2

[Per ulteriori informazioni telefonate a:](#)

Stefano 327232204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

ESMERALDA

“Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Cocktail assortiti, Prosecco Valdobbiadene, Succhi di Frutta, Bellini, Mimosa, Spritz, Acqua Minerale, Coca Cola
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Taralli Pugliesi, Noccioline, Tartine assortite, Rustici Caldi

Angolo del Ghiottono:

Prosciutto, Bresaola con Rucola e Parmigiano,
Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala,
Scaglie di Parmigiano, Ovoline Campane, Caprini Speziati,
Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo,
Salsicce di cinghiale, Spianata calabrese e Lonzino Umbro.

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato,
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d’Altamura e Lariano Pizza e Focacce del fornaio, Pizzette tricolori.

Tesori del Mare:

Salmonè Marinato all'aceto di Mele con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada al Lime, Insalata di Mare,
Sautè di Cozze Sarde, Alici Marinate, Insalata di Polpo su letto di Patate, Polpa di Granchio e Rucola,
Gamberetti con Rucola e Pachino.

Delizia dei fritti a vista:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Carciofini in Pastella, Zeppole di Mare,
Mini supplì, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini,
Bocconcini di baccalà, Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Calamari e Tentacoli di Totani pepe e rosmarino.

“Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci
Chicche Pesce Spada e Pachino

*

Persico al Cartoccio con frutti di mare
Patate Prezzemolate

*

Sgroppino al Limone

*

Maialino al Mirto
Vegetali al Gratin

“ Buffet dei sogni “

La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione
Buffet dei dolci della Nonna

Caffè – Open Bar

Vini: Cantine Costa d'Oro e Vannelli

Bianco: Fanghina d.o.c.

Rosso: Rosso Piceno d.o.c

Spumante: Rocca dei Forti Moscato e Brut

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti € 115

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti € 125

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna. Sedie per tutti con fantasmio rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmio panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti entro una ora successiva

Accessori: Tableau, due Menù per Tavolo Camera degli Sposi con 1° colazione

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania, Wedding Planner della Villa

Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

E' possibile inserire ulteriori portate al costo descritto alla pagina 2

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



CORONA

“Il Gran Buffet d’antipasto ad angoli Imperiali”

Acapulco – Tiziano Cocktail, Prosecco di Valdobbiadene, Fantasie di Canapè

Aperitivi classici : Martini , Aperol, Campari, Succhi di Arancio, Ananas, Pompelmo, Acqua minerale liscia ed effervescente naturale

*

La Tavola del Ghiottone:

Prosciutto alla Morsa – Tagliere dei Salumi della Cinta Senese
Degustazione di Formaggi con Mostarde di Frutta e Miele di Acacia
Cesto delle Olive – Ricottine Affumicate - Treccia di Bufala Campana con Battuto di Pachino
Il Cesto del Fornaio (Pane alle Olive – Noci – Integrale – Pizza Romana – Grissini al Sesamo)

*

I Tesori del Mare:

Carpaccio di Polipo all’Aceto di Mele su letto di Crescione
Millefoglie di Salmone Marinato al Coriandolo
Petali di Gallinella di Mare al Pepe Rosa
Gratin di Cozze e Patate -Conchiglie con Gamberetti in Salsa Rosa
Terrine di Frutti di Mare all’Olio di Frantoio

*

Angolo delle Degustazioni:

I Patè dello Chef con Sciapo e Friselline - Degustazione di Olii Regionali
Cucchiai con Mousse di Carciofi e Gherigli di Noci - Cucchiai con Mousse di Zucchine e Pinoli Tostati, Quadrotti di Torte Rustiche

*

Delizie Fritte a Vista: (con pastella tradizionale)- Bastoncini di Zucchine - Melanzane – Funghetti – Carciofi

Mozzarelline in Carrozza – Fiori di Zucca - Olive Ascolane – Mele – Cremini – Foglie di Salvia

Arancini di Riso – Crocchettine - Lattarini – Moscardini - Alici

*

“Al Tavolo”

Risotto con Fiori di Zucca, Scampetti e Focchi di Pomodoro Ciliegino

Raviolini Ricotta e Noci con Vellutata di Porcini

*

Filetto di Orata in Crosta di Zucchine e Pinoli Tostati

Patate al Profumo di Rosmarino

*

Sorbetto alla Mela Verde

*

Medaglione di Filetto Danese alle Erbe Fini

Nido di Scarola con Olive di Gaeta

*

La Torta Nuziale

*

“ Al Gran Buffet dei Dessert”

Semifreddo al Torroncino – Semifreddo al Pistacchio e Visciole

Semifreddo al Caffè - Anello di Babà con zabaione e lamponi

Bomba al Cioccolato - Bavarese ai Frutti di Bosco - Coppette di Crema con Cacao e Fragole

Mini Mousse – Piccoli Cannoli Siciliani – Cestini di Frolla

*

Frutta Scolpita con Spiedini di Frutta Esotica, Plateau di Frutta Fresca

*

Il Carretto dei Gelati

*

“Open Bar”

Caffè Espresso ~ Liquori Vari ~ Le Grappe

Vini Bianchi: Vermentino di Gallura d.o.c. selezione Cantine

Vini Rossi: Morellino di Scansano d.o.c. selezione Cantina

Spumanti: Berlucchi ~ Moscato di Pantelleria

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti **€ 135**

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti **€ 150**

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie per tutti con fantasmio rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmio panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate **argentate** in stile inglese, Bicchieri ad **alto calice**

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita entro una ora successiva

Accessori: Tableau, due Menù per Tavolo, Camera degli Sposi con prima colazione, Fiori, Musica dal Vivo

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania, Wedding Planner della Villa

Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d’acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com