

Listino prezzi

Matrimoni

Valido per l'anno 2020

Affitto della Villa senza il servizio di Ristorazione

Solo Affitto della Location	A partire da €. 2500
--	-----------------------------

E' possibile utilizzare il Vostro Catering di fiducia, che dovrà essere da noi autorizzato per iscritto.
A garanzia del cliente i contratti d'affitto di Villa Habana, saranno sempre redatti tra il cliente finale e la nostra società.
Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Wedding, Organizzatori.

Affitto della Villa comprensiva del Menù con Ristorazione interna

Nome del Menù	Come è composto il Menù	Prezzo a persona	Quante Apparecchiature sono comprese	Vedi Menù Pagina
Varadero	Aperitivo a Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Torta	€. 85	Una	3
Santiago	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Torta	€. 90	Una	4
Yasmine	Antipasto al Buffet, Menù di terra servito a Tavola, Frutta, Torta	€. 110	Due	5
Esmeralda	Gran Buffet d'antipasti, Menù di Terra/Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta .	€. 120	Due	6
Corona	Gran Buffet d'antipasti, Menù di terra e Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta.	€. 130	Due	7

Tutti i prezzi sono indicativi ed i.v.a. esclusa, potranno essere calcolati in modo preciso dopo aver conosciuto il numero degli ospiti presenti al ricevimento.

Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando la data, il menù prescelto e il numero delle persone.

Per prenotazione nei giorni dal Lunedì al Giovedì feriali, sarà applicato uno sconto sul prezzo della sola location.

Tutti i menù sono indicativi, i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto.

Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto per un **Ricevimento Esclusivo**.

La nostra Ristorazione è realizzata con **Cucina Espressa Interna**
così come previsto dalla legge Art.6 reg.CE n.852/04 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.

Mail: habana.villa@gmail.com, o [whatsApp 3272322204](https://www.whatsapp.com/channel/002913272322204)

www.villahabana.it





La Villa



Una tipologia di allestimento



Le Cucine

VARADERO

Aperitivo in piedi 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:

*Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate
Assortimento di Rustici caldi, Assortimento di Pizzette tricolore
Bruschettine al Pesto rosso, alle Melanzane, alle olive, Pomodorini secchi, Peperoni, Filadelfia*

Fritti a Vista

*Crocchette di Patate, Zeppole alle Alghe, Anelli di peperone, Anelli di Cipolla,
Zeppole Cacio e Pepe, Mini Suppli, Mini Arancini*

Servito a Tavola

Antipasto di Terra con assortimento di salumi e Formaggi

*

*Risotto Asparagi e Speck croccante
Scialatielli al Cinghiale*

*

*Arrosto di Vitella alle erbe Fini
Vegetali al Gratin*

*

Tagliata di frutta fresca

*

La Torta Nuziale

Bevande: *Acqua minerale liscia e gassata in caraffa, Coca Cola a richiesta*

Vino: *Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.*

Spumante: *Rocca dei Forti*

Bar

Caffè, Amaro

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto, una apparecchiatura.
Aperitivo di benvenuto al Buffet, servizio al tavolo nella sala con tavoli da 8 posti e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero di 1/20 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul solo costo dei cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Fiori gerbere centrotavola

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di €. 35 a persona per un massimo di sei ospiti

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 ospiti

L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

N.B. Con il Menù Varadero, è necessario che gli Sposi arrivino alla location contestualmente agli invitati, non essendo presente la doppia apparecchiatura nella zona aperitivo, si deve necessariamente entrare nella sala da pranzo in tempi brevi.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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

SANTIAGO

“ Servito al Buffet ”

Angolo degli Aperitivi:

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

Angolo dei Rustici:

*Cesto delle olive, Pizza e focacce del formaio, Bruschettine con varietà di paté
Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio.*

Angolo dei Formaggi

*Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago,
CilieGINE di latte Vaccino con Pachino, Tomini speziati*

Angolo dei Salumi

*Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Ciauscolo
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette.*

Angolo dei fritti a vista:

*Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole, Anelli di peperoni, Anelli di Cipolla, Crema frita*

“ Servito al Tavolo ”

*Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Risotto Asparagi e Speck croccante*

*

*Rollè di Maialino al Mirto, cotto al forno a legna
Patate al forno*

*

Tagliata di frutta fresca

*La Torta Nuziale
Caffè - Amaro*

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Spumante: Rocca dei Forti

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto, una apparecchiatura.

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet con unica apparecchiatura al Tavolo nella sala, Menù servito al tavolo nella sala,

Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone con o senza fantasmino panna

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero 1/20 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Fiori gerbere centrotavola

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di €. 40 a persona per un massimo di sei ospiti

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 ospiti

L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

N.B. Con il Menù Santiago, è necessario che gli sposi arrivino alla location non oltre 30 minuti dopo l'arrivo degli invitati, non essendo compresa la doppia apparecchiatura, si deve quindi procedere all'antipasto seduto.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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 Calabria, Mortadella Romagnola al Pistacchio, Lonza, Salsicette 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 paté, 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”

Girasoli alle noci

Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco

*

*Cosciotto di Prosciutto farcito con Lardo di Pattanegra e cotto al forno a legna
Patate Arrosto*

“Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale

Plateau di Frutta fresca

Caffè - Amari, Grappa, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo

Spumante: Brut e Moscato

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto, due apparecchiature.

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con sedute e tavolo di appoggio in giardino per tutti**, Menù servito al tavolo nella sala,

Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero 1/16 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Camera sposi e prima colazione, Fiori gerbere centrotavola

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di €. 45 a persona per un massimo di sei ospiti

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 ospiti

L.i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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 Ghiottone:

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:

Salmone 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 – Amari, distillati vari, Limoncello

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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto, doppia apparecchiatura.
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con sedute e tavolo di appoggio in giardino per tutti**, Menù servito al tavolo nella sala,
Al buffet, sedie Miami con fantasmino rosso per tutti, tavoli di appoggio da 90 con tovagliato panna
Poltrone da sala con o senza fantasmino panna, Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice
Camerieri di sala nel numero 1/16 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei cibi.

Accessori compresi: Tableau, due Menù per Tavolo, Camera degli sposi con prima colazione.

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento
Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 50 a persona per un massimo di sei ospiti
Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso
[Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo](#)

[Per ulteriori informazioni telefonate a:](#)

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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

Cucchiari con Mousse di Carciofi e Gherigli di Noci - Cucchiari 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 – Crocchette - Lattarini – Moscardini - Alici

*

“Al Tavolo”

Risotto con Fiori di Zucca, Scampetti e Fiocchi 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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto, doppia apparecchiatura.

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet, **con sedute e tavolo di appoggio in giardino per tutti**, Menù servito al tavolo nella sala,

Al buffet, sedie Miami con fantasmino rosso per tutti, tavoli di appoggio da 90 con tovagliato panna

Poltrone da sala con o senza fantasmino panna, Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,

Tavoli da otto posti, scelta del tovagliato nei colori disponibili in fiandra fino a terra,

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Un Maitre, Camerieri di sala nel numero 1/16 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,

con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby Sitter a carico del cliente godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: tableau e due menù per tavolo, camera degli sposi con prima colazione.

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di €. 60 a persona per un massimo di sei ospiti

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 ospiti

L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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