

Compleanni – Battesimi – Comunioni - Ricorrenze

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Location, in attività per eventi dall'anno 1993 - Due Ville con tre giardini e due spazi d'acqua, tre sale con capacità di ricezione su tavoli tondi da 8/10 persone, da 40 - 160 - 300 ospiti

Due differenti formule per realizzare il Vostro ricevimento:

- 1) - **Medium** Sala in esclusiva, tutti gli spazi esterni sono condivisi con altri eventi contestuali.
Il prezzo definitivo deve essere calcolato in base al numero degli ospiti ed al giorno del ricevimento. Personalizzazione accessori solo nella Sala.
- 2) - **Premium** Villa in Esclusiva, con una o più sale, servizi, giardini e parcheggio tutti senza nessuna condivisione con altri eventi.
Il prezzo definitivo deve essere calcolato in base al numero degli ospiti ed al giorno del ricevimento ed agli spazi prescelti. Personalizzazione accessori totale.

PREZZI MINIMI ED INDICATIVI DEI RICEVIMENTI CON LA NOSTRA CUCINA INTERNA ESPRESSA

MENU'	MEDIUM Sala in Esclusiva	PREMIUM Villa in Esclusiva	PAGINA
Menù Paella	€ 60	€ 70	2
Menù Party	€ 65	€ 75	3
Menù Cuba	€ 65	€ 75	4
Menù Florida	€ 65	€ 75	5
Menù Santa Clara	€ 75	€ 85	6
Menù Matanza	€ 90	€ 100	7
Menù Trinidad	€ 90	€ 100	8

Tutti i prezzi sono stati calcolati con un minimo di 60 ospiti, nei giorni infrasettimanali

Il prezzi comprendono: il Menù cucinato espresso + le Attrezzature + le Stoviglie, il Personale di cucina e Lavaggio, Facchino, Camerieri, gli spazi della Villa con le due formule
I prezzi sono variabili in base al giorno prescelto ed al numero degli ospiti ed agli spazi prescelti
Richiedete un preventivo personalizzato.

Se desiderate realizzare un ricevimento con un prezzo a partire da € 30, scaricate dal sito www.villahabana.it il PDF "Piccoli ricevimenti", realizzati da Catering esterni

Il dettaglio alla pagina 9 - Accessori extra alla pagina 10

E' possibile in alternativa al nostro servizio di Ristorazione, utilizzare un Ristoratore / Catering di Vostra fiducia

Con questa soluzione il costo della Villa, potrà essere calcolato solo dopo aver parlato con il Vostro Ristoratore/ Catering operante, che dovrà accompagnarVi durante la visita, fornendo le informazioni necessarie, per verificare la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore / Catering potrà noleggiare tutti i materiali, stoviglie ed attrezzature, il centro cottura.

A garanzia dei clienti, tutti i contratti d'affitto, saranno stipulati direttamente con la nostra società titolare dell'immobile.

Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Ristoratori, Wedding, Organizzatori

MENU' PAELLA

Aperitivi:

*Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
accompagnato da: rustici caldi, stecchinati, tartine*

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Olive all'Ascolana
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole alle Alghe,
Alette e fuselli di pollo*

Paella di Pollo e Vegetali o Coniglio

La Torta

Bevande: Acqua liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata.

Vini: Sangria

Spumante: brut e moscato



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

PARTY

“ Servito al Buffet”

Angolo degli Aperitivi:

*Cocktail di Frutta, Mimosa, Spritz, Coca Cola, Aranciata,
Acqua minerale liscia e gassata, Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini*

*Stecchinati di: Mini Salsicce, Bresaola, Salame Milano, Soppresata Calabria, Mortadella Bologna,
Ciliegine di Mozzarella con Pachino, Asiago, Caciocavallo, Emmental
Finger Food di Cuscus con le verdure croccanti, Orzo Perlato*

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole,
Chips cacio e pepe*

Due varietà di pasta di Gragnano mantecata a vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail



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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec:rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

CUBA

Angolo degli apertivi

Succhi di arancio, succhi di pompelmo, succhi tropicali, Spritz, Ginger, Bellini

Acqua minerale liscia e gassata, coca cola, aranciata

Accompagnati da

Patatine , noccioline, taralli, olive

Al buffet

Prosciutto di montagna, Soppressata Calabria, Salame Milano, Salcicette della cinta Senese,

Mortadella D.O.P di bologna, Coppa, Soppressata,

Caciottine con miele e confetture, Ricottine speziate, Bocconcini di mozzarella, Petali di grana padano,

Bruschettine con caponata di verdure, Olive taggiasche, Philadelphia alle erbe, Pomodorini aromatizzati al basilico, Torte rustiche, Quadrotti di frittatine,

Bocconcini di mini wurstel in pasta sfoglia, Fantasie di pizzette, Focaccia Genovese, Pane di Altamura.

Cartoccio di fritti assortiti

Tortiglioni alla Amatriciana

mantecata a vista

Porchetta in bella vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù potrà essere arricchito con: Torta, Buffet dei dolci, Vini, Spumante, Cocktail.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec:rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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, Salsicette 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
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*

Pietanze (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna
Maialino al Mirto
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Bocconcini di vitello all'arancia*

Contorni (uno a scelta)

*Patate Novelle al Rosmarino
Vegetali gratinati*

La Torta

Tagliata di frutta

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Vino: *Montepulciano d'Abruzzo, 1 bottiglia da 0,75 cc. ogni tre persone*

Bar: *Caffè, Amaro*

Il menù può essere arricchito con: Buffet dei dolci, Spumante, Cocktail

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913
P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483
rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

Santa Clara

Al Buffet

Gli Aperitivi:

Mimosa, Spritz, Bellini, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali
Patatine e olive, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Parmigiano, Provolone, Ricottine speziate, Asiago, Mozzarelle di Bufala Campana
Soppressata Calabria, Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette.
Olive, Pizza e focacce del fornaio

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Mini Suppli, Fiori di Zucca al prosciutto
Olive Ascolane, Crocchette di Patate

“ Servito al Tavolo ”

Riso Carnaroli Asparagi e Speck croccante
Ravioli artigianali pachino e Basilico

Filetto di Maiale al Barolo
Patate al forno

Tagliata di frutta fresca di Stagione
Dolci Artigianali

Caffè, Amari, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca Cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913
P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483
rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

MATANZA

Servito al Piatto

Salmone alla Svedese con crema di burrata
Cozze ripiene al gratin
Alici fresche marinate al limone
Polipetti alla Luciana
Insalata di Mare con olive taggiasche e verdure croccanti
Accompagnato da Focaccia calda, Prosecco o Succhi di Frutta

Due primi a scelta:

Paccheri ai crostacei e concassè di zucchine
Gnocchetti con crema di piselli, seppia e crumble di tarallo
Calamarata pesce spada crema di melanzane e pomodorini confit
Pasta fagioli e cozze alla Napoletana
Risotto Carnaroli con zuccina in doppia consistenza e cozze

Un secondo a scelta:

Baccalà alla Livornese con patate prezzemolate
Trancio di salmone in crosta con caponata alla Siciliana
Filetto di Orata con fonduta di provola di Sorrento con patate arrosto
Filetto di Branzino in crosta di Zucchine con vegetali al gratin
Tatakì di tonno riduzione al balsamico con Misticanza
Filetto di Cernia al cartoccio con frutti di mare con patate al limone e menta

Tagliata di Frutta fresca

Millefoglie con crema Chantilly e Fragoline o Tiramisu o Tortino al cuore morbido di Cioccolato o Pastiera Napoletana al bicchiere

Caffè, Amaro e Limoncello

Acqua: liscia o gassata

Vini: Cantine Vannelli

Bianco: Falanghina Lazio IGP

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913
P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483
rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

TRINIDAD

“ 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 Formaggi, Salumi, Rustici:

*Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana
Soppressata Calabria, Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette della cinta Senese.
Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine con varietà di paté
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, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck*

“ Servito al Tavolo ”

*Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Tonmarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata*

*Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d'Abruzzo d.o.p. 0,75 cl. ogni tre persone

Spumante: Dolce o Brut

Il menù può essere arricchito con: Buffet di dolci, Open Bar, Cocktail

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec:rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483



I servizi comprendono:

Con la soluzione Medium - una sala in esclusiva, giardini, servizi, parcheggio, tutti condivisi, possibile personalizzare gli accessori solo nella sala

Con la soluzione Premium - Sala, giardino, servizi, parcheggio in totale esclusiva, accessori personalizzabili in ogni spazio

Attrezzature:

Poltrona (solo per servizio al tavolo) o Sedie Miami con fantasmino rosso, per tutti gli ospiti

Tavoli di appoggio da 90 cm. 1/10 persone o tavoli tondi da otto posti (per il servizio al tavolo) + tavoli da buffet

Stoviglie Eschembach e posate stile inglese, bicchieri a calice e sottopiatto in vetro (solo per servizio al Tavolo) o bicchieri monouso per il servizio al buffet

Tovaglie in fiandra fino a terra di colore panna, Tovaglioli in tessuto (solo per servizio al Tavolo) o Tovaglioli monouso, per i servizio al Buffet

Camerieri con un minimo di due, da aumentare in base al numero degli ospiti ed alla tipologia del servizio

Lavapiatti per il lavaggio delle stoviglie

Facchino per il parcheggio e movimentazione delle attrezzature

Personale di cucina

Il prezzo non comprende:

Maggiorazione del prezzo, nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi, o per utilizzo di più di una sala o per numeri inferiori a 60 ospiti

Quanto descritto alla pagina 13 alla voce “**Costi aggiuntivi ai Menù**”

Tutte le modifiche al servizio, ulteriori accessori, allestimenti non descritti nel contratto, che saranno quotati al momento della richiesta

L'I.V.A. del 22% sull'affitto della Sala o della Villa - L'I.V.A. del 10 % su tutti i servizi di Ristorazione

E' vietato:

La balneazione negli spazi d'acqua, accendere fuochi, esecuzione di Spettacoli Pirotecnici non autorizzati, Musica all'aperto, fumare nelle sale, introdurre animali nella proprietà.

Pagamenti:

50% alla prenotazione, 50 % dieci giorni prima dell'evento.

Nel caso di Sala in Esclusiva o Villa Esclusiva : cauzione per il contratto di affitto della villa a garanzia d'eventuali danni a cose o alla struttura

Se richiederete un preventivo scritto, senza nessun impegno da parte Vostra, la sua validità sarà di 7 giorni

La validità del preventivo garantisce il solo prezzo del ricevimento, ma non la disponibilità della data,

che dovrà essere richiesta a mezzo mail da inviare habana.villa@gmail.com

l'opzione che accetteremo via mail, ha una durata di sette giorni a decorrere dalla data di conferma

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it - email: habana.villa@gmail.com - Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

ACCESSORI FACOLTATIVI

Per qualsiasi dubbio contattateci e Vi aiuteremo a comprendere in base alle Vostre esigenze ulteriori accessori e servizi.

Nel caso di utilizzo Sala Esclusiva, alcuni accessori realizzati all'esterno non saranno possibili, a causa della presenza di altre persone oltre i vostri ospiti

- Fantasmino** per sedie Miami: colore panna € 4 al pezzo
- Fantasmino** per poltrone colore panna: € 6 al pezzo
- Apparecchiatura per il servizio al tavolo in giardino:** a partire da € 6 a persona
- Extra orari:** € 250 per ogni ora o frazione
- Cocktail alcolici:** a partire da € 5 alla consumazione
- Vini:** a partire da € 5 alla bottiglia (richiedete la lista)
- Spumante:** a partire da € 7 alla bottiglia da 0,75 cl.
- Torta:** €25 al Kg.
- Buffet dei Dolci:** a partire da €28 al Kg.
- Torta design:** a partire da € 35 al Kg.
- Musica dal Vivo:** a partire da € 300
- DJ:** a partire da € 150
- Animatrici** per bambini: a partire da €250 la coppia
- Proiettore:** a partire da €150
- Servizio fotografico:** a partire da € 300
- Decorazioni floreali:** a partire da € 16 a composizione
- Palloncini:** a partire da € 100
- Luminarie:** a partire da € 150
- Allestimento della Confettata:** materiale per contenimento escluso confetti € 100
- Allestimento Angolo dei sigari:** € 100 escluso sigari
- Allestimento Cioccolata e Rum:** a partire da € 250
- Impianto audio:** € 300
- Noleggio impianto luci:** a partire da € 300
- Noleggio macchina del fumo:** € 100
- Noleggio carretto dei gelati:** € 150 escluso food
- Fiaccolata Romana:** a partire da € 200
- Personale di sicurezza:** a partire da : € 150



RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it - email: habana.villa@gmail.com - Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

L'Arredo della sala e del Giardino

*24 modelli con vari colori di tovagliato in fiandra a doppio velo e organza
Tovagliati per buffet pregiati con drappi, gonnelle plissettate
Presentazioni di scenografie all'antipasto ed al dessert*

*Scelta di porcellane di Bavaria, piatto tondo o piatto quadro
Scelta di sottopiatto, in vetro soffiato, in argento, il legno, in porcellana
Scelta di candelabri d'argento o Cristallo con varietà di candele
Scelta di composizioni floreali con fiori freschi o fiori di seta
Posaterie d'argento e vassoi d'argento stile impero
Bicchieri di cristallo firmati e di Boemia
Sedie Philippe Stark, Tonné, Campanine oro, con possibilità di copri sedia di vari colori
Poltrone per seduta in sala con possibilità di copri sedia di colore panna
Tableau e Menù dipinti a mano o stampati con plotter cartografici o tipografici
Sommelier o Hostess per a mescita dei vini o delle bevande
Animazioni o servizio di Baby-sitter con menù personalizzato per i bambini.*

Gli accessori

Le doppie sale con tre giardini, indispensabili per riti civili o religiosi o per un eventuale piano B nel caso di pioggia.

La doppia apparecchiatura, necessaria quando i festeggiati, arriveranno in Villa più tardi degli ospiti.

La Suite per gli sposi e la prima colazione, la fiaccolata Romana, la cascata pirotecnica al taglio della torta.

Le Torte monumentali, le Torte con scenografie, il noleggio delle Autovetture, la carrozza dei Cavalli, l'Aerotaxi, gli spettacoli Pirotecnici, il servizio fotografico, il servizio della foto ricordo, le sculture di palloncini, riscaldamento degli spazi aperti con funghi a gas, gazebo.

Intrattenimenti Musicali

Pianisti, Quartetto d'archi, Tastieristi, Chitarristi, Fisarmonicisti, Sax, Tromba, Arpa, Percussioni, Cori, Cantanti, Tenori, Soprani, Baritoni, Dee Jay.

Le animazioni per gli adulti

Barman acrobatici, Giocolieri, Caricaturisti, Comici, Finto cameriere, Maghi, Animatori, Cartomante, Astrologa, Tango Argentino, Ballerini Cubani, Danza del Ventre, Flamenco, finto Renato Zero.

Le animazioni per i bambini

Mago, Giocolieri, Clown, Trampolieri, Bolle di sapone, Schiuma, Fumogeno, Neve, Carrettino dei Pop Corn, Zucchero filato, Fontana di cioccolato, Carrettino dei gelati, Caldarroste, Crêpes, Gonfiabili, Palloncini, Foto digitali con personaggi di Disney.

Le personalizzazioni dei Menù

Le decorazioni dei cibi, le sculture di ghiaccio, le sculture di frutta, l'angolo dei Sigari, l'angolo della cioccolata, la confettata di Sulmona, l'angolo dei Cocktail Cubani, Barman Acrobatico, Vini d'annata, Champagne.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204

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





