Listino Prezzi Matrimoni e Ricorrenze

Anno 2019

Menù	Consigliato per	Calcolato con minimo di Ospiti	Prezzo a persona	Come è composto il Menù	Quante Apparecchiature sono comprese ?	Vedi Menù Pagina
Varadero	Matrimoni Ricorrenze	Persone 100	€. **75**	Aperitivo a Buffet, Menù di Terra servito a Tavola	Una	**4**
		Persone 90	€. **80**			
		Persone 80	€. **90**			
Santiago	Matrimoni Ricorrenze	Persone 100	€. **85**	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola	Una	**6**
		Persone 90	€. **90**			
		Persone 80	€. **100**			
		Persone 70	€. **110**			
Yasmine	Matrimoni	Persone 120	€. **95**	Antipasto al Buffet, Menù di terra servito a Tavola, Dessert	Due	**7**
		Persone 100	€ **100**			
		Persone 80	€. **120**			
Esmeralda	Matrimoni	Persone 120	€. **110**	Gran Buffet d'antipasti, Menù di Terra/Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta	Due	**10**
		Persone 110	€. **115**			
		Persone 100	€. **120**			
Corona	Matrimoni	Persone 150	€. **135**	Gran Buffet d'antipasti, Menù di terra e Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta, Accessori	Due	**13**
		Persone 120	€. **150**			

Sconto di **€.1.000** per ricevimenti svolti nei giorni dal Lunedì al Giovedì feriali

(con un minimo di 100 ospiti)

Per numeri inferiori consultate il listino

"Piccoli Ricevimenti"

I prezzi comprendono:

L'affitto della Villa concessa in esclusiva

Il servizio di ristorazione con cucina Espressa interna

Tavoli, Tovagliati in fiandra fino a terra

Poltrone con il fantasmino

Per il dettaglio visitate la pagina 2 di questo PDF

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

Ricordiamo che:

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

Unico Ricevimento Giornaliero

Dispone di tre sale con tre giardini concessi in **ESCLUSIVA** ad **un solo** evento giornaliero

Diversamente dai Ristoranti o Hotel o Affitto di Sale

L'esclusività comporta un prezzo maggiore del Ristorante

La Villa per svolgere il servizio del Vostro ricevimento, deve sostenere varie spese fisse, che saranno ripartite tra il numero degli ospiti paganti.

- 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 maggiorare i prezzi, dovendo aumentare la quantità dei cibi al solo fine di permettere a **tutti** di poter degustare l'intero menù.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

I PREZZI COSA COMPRENDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo con l'uso di una o più sale, uno o più giardini, parcheggio e servizi. Termine del servizio ore 18 o 24, uscita dalla villa un ora dopo, prorogabile a pagamento.
Per tutti i Menù **Serviti in Sala** a tavola:	Poltrone con o senza fantasmini panna, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglieria Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra fino a terra.
Per tutti i menù con **Gran Buffet** d'antipasto: doppia apparecchiatura	Sedie Miami con fantasmino panna o rossi, tavoli d'appoggio con tovagliato. Gazebo o ombrelloni per tutti i tavoli e buffet con tovagliati in fiandra plissettati.
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
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano (non apparecchiato). Da 4 a 7 anni, sconto del 50 % del costo del solo cibo, 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.
Prova menù:	Con un massimo di 6 persone a partire da euro 35 a persona.
Tableau e Menù.	Compresi per i soli menù con Gran Buffet, stampati con il computer
Accessori facoltativi.	Non compresi, da quotare a parte (Visitate alla Home del sito l'elenco degli accessori)
Pagamenti	30% alla prenotazione, 20 % entro sei mesi, 30% dieci giorni prima, 20% al termine
Wedding Planner	Consulenza della Wedding Planner, per ulteriori servizi o accessori a pagamento
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù: **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.	Angolo con specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a persona. 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 €. 4 a €. 10 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,oo 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, €. 200 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 €. 150 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 Copri sedia su poltrone colore panna €. 5 - Copri sedia su sedia Miami panna o rosso €. 3 Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavolo tondo o rettangolare con tovagliato Nolo lettini in plastica bianchi €. 10 cad. Allestimento sala per rito civile o religioso €. 10 a persona Luna di Miele ad Alicante in Yacht privato a motore: da €. 600 ad euro 1000 al giorno **Mano d'opera comprensiva dei tovagliati per allestimenti** (il prezzo è stato calcolato a persona con un minimo di 100 ospiti): Confettata €.1 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1 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.
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

La Villa

Una tipologia di allestimento

Le Cucine

VARADERO

Aperitivo 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

Stecchinati:

Salame Milano, Mortadella a dadini, Ciliegine di Mozzarella e Pachino, Mini Wurstel Cocktail, Salamini della cinta Senese, Salame Calabro,
Formaggio Asiago, Provola affumicata, Formaggio al Tartufo, Formaggio al Peperoncino

Fritti a Vista

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

Servito a Tavola

Risotto Asparagi e Speck croccante
Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco
*
Coscio di Prosciutto cotto al forno a legna
o
Maialino al Mirto con Speck e Lardo di Colonnata
Patate al Rosmarino e lardo di Pattanegra

Dessert

Panna Cotta

Bevande: *Acqua minerale liscia e gassata in caraffa, Coca Cola a richiesta*
Vino*: Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.*

Bar

Caffè, Amaro

La Torta e gli Spumanti sono a carico del cliente

Il servizio comprende:

Affitto della Villa in esclusiva con l'uso di una Sala ed un giardino, le altre sale e giardini saranno chiusi
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 con fantasmino panna
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglierie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice
Camerieri di sala nel numero 1/25 ospiti per un turno, fino alle ore 18,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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.

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Eccedenze di Vino oltre la quantità di 0,75 ogni tre ospiti, al prezzo di €. 4,oo a bottiglia da 0,75
Extra orari oltre le 19,oo o 01,oo possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,oo per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 35 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti

N.B. Il Menù Varadero prevede una sola apparecchiatura, è necessario quindi che gli sposi arrivino alla location contestualmente all'arrivo degli invitati, per poter concludere l'aperitivo in tempi brevi (30 minuti circa) e poi accomodarsi in sala dove si concluderà la restante parte del ricevimento, ulteriore prolungamento dei tempi durante l'aperitivo arrecherebbe disagio agli ospiti.

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
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 Formaggi, Salumi, Rustici:
Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino
Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsiccette.
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 Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck

" Servito al Tavolo "
Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata
*
Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno
*
Tagliata di frutta fresca
Crème Caramel
Caffè - Amaro

***Acqua**: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola*
***Vini**: Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.*

Il servizio comprende:

Affitto della Villa in esclusiva con l'uso di una Sala ed un giardino, le altre sale e giardini saranno chiusi
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 fantasmino panna
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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.

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,oo o 01,oo possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,oo per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 40 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti

N.B. Il Menù Santiago prevede una sola apparecchiatura, è necessario quindi che gli sposi arrivino alla location contestualmente all'arrivo degli invitati, per poter iniziare l'aperitivo e l'antipasto a tavola tutti insieme.

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
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, Salsiccette della cinta Senese,
Ciauscolo Calabro, Salsiccette di Fegato,
Bresaola con Scaglie di Parmiggiano 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"

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

*

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

"Al Buffet in giardino"

La torta Nuziale
Plateau di Frutta fresca
Caffè - Digestivi

***Acqua**: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola*
***Vini**: Montepulciano d'Abruzzo*
***Spumante:** Brut e Moscato*

Il servizio comprende:

Affitto della Villa in esclusiva con l'uso di due Sale e tre giardini
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet con doppia apparecchiatura, Menù servito al tavolo nella sala,
Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone con fantasmino panna
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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.

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,oo o 01,oo possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,oo per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 45 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
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 – 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*

Il servizio comprende:

Affitto della Villa in esclusiva con l'uso di due Sale e Tre giardini
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet con doppia apparecchiatura, Menù servito al tavolo nella sala,
Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone con fantasmino panna
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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.
Tableau, due Menù per Tavolo Camera degli Sposi con 1° colazione
Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,oo o 01,oo possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,oo per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 50 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti

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.
Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
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 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 in esclusiva con l'uso di due Sale e Tre giardini
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet con doppia apparecchiatura, Menù servito al tavolo nella sala,
Tavoli da otto posti, scelta del tovagliato in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmino panna
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglierie in porcellana Eschembach, Sottopiatto Argentato Sambonet, Posateria Argentata stile inglese, Bicchieri ad alto calice
Camerieri di sala nel numero 1/12 ospiti per un turno, fino alle ore 18,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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, due Menù per Tavolo Camera degli Sposi con 1° colazione, Fiori, Musica dal Vivo

Consulenza gratuita della Sig.ra Stefania Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,oo o 01,oo possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,oo per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 70 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti
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:
Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com