

# Listino Prezzi

## Comprendono:

Affitto della **Villa in Esclusiva**, Cibi cucinati **Espresso**, Attrezzature, Stoviglie, Tovagliati, Camerieri  
Il seguente listino è valido fino al momento della pubblicazione sul sito

Alcuni dei Menù	Prezzi a persona in euro	Numero ospiti Minimo	Consigliato per	Come è composto il Menù	Vedi alla Pagina
* Varadero	35	60	18° Compleanno o Meeting	Aperitivo Rinforzato al Buffet	3
* Florida	50	60	Comunioni, Battesimi, Compleanni	Pranzo o Cena tutto al Buffet o tutto Servito a Tavola	4
* Habana	65	60	Ricorrenze, Comunioni, Battesimi	Antipasto al buffet e servizio a tavola con Menù di Terra	5
Yasmine	75	120	Matrimoni	Buffet d'antipasto di Terra + Menù di Terra	6
Désirée	90	200	Matrimoni	Buffet d'antipasti Terra e Mare + Menù di Terra	7
Esmeralda	100	100	Matrimoni	Gran Buffet d'antipasti Terra e Mare + Menù di Terra / Mare	8
Corona	130	150	Matrimoni	Gran Buffet d'antipasti Terra e Mare + Menù di Terra / Mare	9

I menù contrassegnati con asterisco \* sono prenotabili entro i 60 giorni che precedono il ricevimento o senza nessuna limitazione dal Lunedì al Giovedì feriale.

E' possibile ridurre il numero degli ospiti rispetto al numero calcolato nel prezzo del Menù, ma trattandosi di Location concessa in esclusiva, sarà necessario rivalutare i prezzi in considerazione delle spese fisse.

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

I cibi elencati nei vari Menù sono indicativi e potranno essere sostituiti a Vostra scelta, per i cibi più pregiati, sarà applicata una maggiorazione da concordare.

### E' possibile provare la nostra Cucina prima di prenotare ?

Alla pagina Listini Prezzi è presente la soluzione "Piccoli Ricevimenti" o "Prova Menù"

## COSA E' COMPRESO NEI MENU'

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo della villa, uso di una sala ed un giardino, parcheggio e servizi. Termine del servizio ore 18 o 24, uscita dalla villa un ora dopo, prorogabili a pagamento.
Per tutti i Menù serviti in sala a tavola:	Poltrone in raso, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglieria in porcellana Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra fino a terra
Doppia seduta per i Menù con Gran Buffet d'antipasto:	Sedia Miami con fantasma panna, tavoli d'appoggio con tovagliato per tutti gli ospiti. Gazebo o ombrelloni per tutti i tavoli e buffet con tovagliati in fiandra plissettati.
Per i Menù con servizio a buffet:	Sedia Miami, tavoli da appoggio tondi, Panchine con cuscino, Stoviglieria in porcellana Eschembach, Posateria in stile inglese, Bicchieri tumbler, Tovagliato Buffet in fiandra.
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 a Buffet
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano ( non apparecchiato). Da 4 a 7 anni, riduzione del prezzo del solo cibo se in sala a parte con 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 con la soluzione "Prova Menù". ( vedi Menù e Prezzi)
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, 20% dieci giorni prima, 30% al termine
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù:	<p>Aggiunta di una isola di antipasto con varie specialità di Mare da €. 5 a €. 10 a persona.                      Aggiunta dell'angolo di Sushi da €. 5 a €. 15 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.                      Buffet di dolci, da €. 3 a €. 6 a persona.                      Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar da €. 2 a €. 10 a persona                      Torta da €. 2 a €. 4 a persona.                      Seconda apparecchiatura se non prevista €. 5/10 a persona                      Apparecchiatura per il servizio a pranzo/cena in giardino sul prato €. 5                      Suite per gli sposi con spumante e prima colazione €. 200,00 la coppia                      Utilizzo di più di doppia sala e tre giardini €. da quantificare                      Secondo ricevimento serale: possibile anche con i Menù: Florida, Habana, Trinidad                      Extra orari d'uscita degli ospiti dalla Villa, da euro 100 a 200 per ogni ora o frazione                      Cameriere extra per un turno di otto ore €. 100                      Musica dal vivo da €. 200 ad €. 600                      Due Baby sitter da €. 200 ad €. 450                      Decorazioni floreali sul tavolo da €. 6 ad €. 20 per ogni tavolo</p>
I.V.A.	E' in ogni caso esclusa e sarà applicata secondo le normative vigenti

### Attenzione !!

Alcuni optional sono già compresi nei Menù.

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.



Le Cucine presenti all'interno di VILLA HABANA



Gli allestimenti

# VARADERO

## *“ Servizio al Buffet”*

### **Angolo degli Aperitivi:**

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

### **Gli Stuzzichini**

*Patatine, Olive, Wurstel Cocktail, Salatini assortiti, Arachidi Tostate  
Bruschettine di Patè Toscano, Bruschettine con Crema di Olive, Bruschettine di Melanzane*

### **Stecchinati di:**

*Provola Affumicata, Asiago, Fontina, Dadini di Mortadella Bologna, Lonza, Soppresata Calabria, Coppa Toscana,  
Grissini con Prosciutto di Montagna, Bocconcini di Salamini della cinta Senese  
Ciliegine con Pachino e Basilico*

### **Finger Food :**

*Cuscus con Pollo al Curry, Insalata di Pollo, Fagioli all'uccelletto, Farro con Verdurine, Orzo perlato con verdure*

### **I fritti a vista:**

*Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate,  
Mini Suppli, Mini Arancini, Olive all'Ascolana, Crocchette di Melanzane  
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole, Crocchette di Pollo*

\*

*Pennette all'arrabbiata*

**€ 35 a persona**

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Open Bar

### **Il servizio comprende:**

L'affitto della Villa concessa in esclusiva (nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì, o nei giorni last minute),  
con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto.

Cibi serviti a buffet, Stoviglie, Commis di sala, Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice.  
Sedie e panchine per appoggio

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 dalla Villa entro una ora successiva.

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

*Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 60 ospiti*

Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo

Per maggiori informazioni Telefonate ai numeri 349 1891913 – 327 2322204

Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)

# FLORIDA

## **Angolo degli Aperitivi al Buffet:**

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

## **Accompagnato da:**

*Patatine, Olive, Wurstel Cocktail, Salatini assortiti, Arachidi Tostate*

## **Servito a Tavola**

### **Primi (due a scelta)**

*Ravioli radicchio e noci al Monte Rosa  
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  
Risotto allo champagne  
Foglie di Olivo con misto Bosco e Pancetta e Pachino  
Girasoli alle Noci in salsa di Pinoli e Fiori di Zucca*

### **Pietanze (uno a scelta)**

*Vela di vitello in salsa bruna con mandorle tostate  
Maialino ai tre pepi  
Polpettine agli agrumi di Sicilia  
Lombatina di maiale ai ferri  
Rollè di vitello farcito con verdura e prosciutto cotto  
Bocconcini di vitello all'arancia*

### **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*

## **Bar**

*Caffè*

**€ 50,00 a persona**

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Open Bar  
*Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 60 ospiti*

## **Il servizio comprende:**

L'affitto della Villa concessa in esclusiva (nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì, o nei giorni last minute),  
con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto.  
Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice.  
Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra fino a terra.  
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 dalla Villa entro una ora successiva.  
Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

**[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it)**

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3491891913 - 3272322204

Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)

## MENU' HABANA

*“ Servito al Buffet ”*

### **Angolo degli Aperitivi:**

*Aperitivi classici, Sangria, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo  
Succhi Tropicali, Succhi d'Arancio, Mimosa  
Patatine e olive, Cocktail, 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, Salsicette.  
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*

\*

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

\*

*Coscio di prosciutto cotto al forno a legna  
Patate al forno*

\*

*Macedonia di Stagione*

*Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola*

*Vini: Montepulciano d'Abruzzo*

*Spumante: Brut*

**€ 65 a persona**

**Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con Torta, Open Bar**

*Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 60 ospiti*

### **Il servizio comprende:**

L'affitto della Villa concessa in esclusiva (nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì, o nei giorni last minute), con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto.

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice.

Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra fino a terra.

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 dalla Villa entro una ora successiva.

Antipasto servito al Buffet con unica apparecchiatura a Tavola

**[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it)**

**Per ulteriori informazioni telefonate a:**

**Sig. Stefano 3491891913 - 3272322204**

**Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)**

# MENÙ' 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, 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 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”

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 Intagliata  
Caffè

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo

Spumante: Brut e Moscato

€ . 75 a persona

### Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa + Cibi, Stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di otto ore  
Il menù è proposto per Matrimoni, Compleanni, Ricorrenze, Cresime, Comunioni, Battesimi.

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 120 persone paganti  
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 1

Per maggiori informazioni Telefonate ai numeri 349 1891913 – 327 232204

Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)

# DESIREE

## *“ Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”*

### **Angolo degli Aperitivi:**

*Cocktail, Prosecco, Succhi di Frutta, Bibite, Bellini, Mimosa, Aperitivi classici  
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Stuzzichini assortiti, Fantasie di Tartine, Bruschettine varie.*

### **Angolo del Ghiottone:**

*Prosciutto di Montagna, 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  
Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato.*

### **Tesori del Mare:**

*Foglie di Salmone Marinato al melone, Carpaccio di Pesce Spada al Pepe Rosa, Insalata di Mare,  
Cozze Atlantiche al Gratin, Alici Marinate, Insalata di Polpo, Gamberetti Rucola e Pachino.*

### **Delizia dei fritti a vista:**

*Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine Zucchine, Carciofini, Fiori di Zucca , Crocchette, Crema fritta,  
Bastoncini di baccalà, Moscardini, Lattarini, Mini arancini, Crocchette di Patate.*

### **“Servito al Tavolo”**

*Chicche al Salmone  
Foglie di ulivo ai Funghi Porcini*

\*

*Vitella al forno  
Patate al Rosmarino*

### **“ Buffet dei sogni “**

*La torta Nuziale  
Tagliata di Frutta fresca*

*Caffè – Open Bar*

**Vini:** *Cantine Vannelli  
Bianco Trebbiano d’Abruzzo d.o.c.  
Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.*

**Spumante:** *Moscato e Brut*

**€. 90 a persona**

**Il servizio comprende:**

Affitto esclusivo della Villa con uso di due sale e tre giardini + Cibi, Stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di otto ore,  
Tableau, Menù da Tavolo.

**Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 200 persone paganti**

*E' possibile inserire ulteriori portate al costo descritto alla pagina 1*

Per maggiori informazioni Telefonate ai numeri **349 1891913 – 327 2322204**  
Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)

# ESMERALDA

## “Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”

### Angolo degli Aperitivi:

Cocktail, Prosecco Valdobbiadene, Succhi di Frutta, Bellini, Mimosa, Aperitivi classici  
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Stuzzichini assortiti.

### Angolo del Ghiottone:

Prosciutto di Parma, Canapé di Bresaola con Rucola e Parmigiano,  
Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala,  
Cascata 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 forno, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato,  
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d’Altamura e Lariano Pizza e focacce del forno, Focacce.

### Tesori del Mare:

Millefoglie di Salmone Marinato al melone, Carpaccio di Pesce Spada al Pepe Rosa, Insalata di Mare,  
Cozze al Gratin, Alici Marinate, Insalata di Polpo, Granchio e Gamberetti Rucola e Pachino.

### Delizia dei fritti a vista:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine Zucchine, Carciofini, Fiori di Zucca, Crocchette, Crema fritta, Bastoncini di baccalà,  
Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Tentacoli di Totani pepe e rosmarino

### “Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci  
Chicche Pesce Spada e Pachino

\*

Filetto di cernia ai petali di Zucchine  
Verdure Gratinata

\*

Vitella al forno  
Patate Prezzemolate

### “ Buffet dei sogni “

La torta Nuziale  
Composizione di Frutta Intagliata  
Buffet di dolci

Caffè – Open Bar

**Vini:** Cantine Vannelli

Bianco: Trebbiano d’Abruzzo d.o.c.

Rosso: Montepulciano d’Abruzzo d.o.c

**Spumante:** Moscato e Brut

**€. 100 a persona**

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa + Cibi, Stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di otto ore,  
Tableau, Menù da Tavolo, doppia apparecchiatura.

**Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 100 persone paganti**  
**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 1

Per maggiori informazioni Telefonate ai numeri **349 1891913 – 327 232204**  
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*

**€ . 130 a persona**

**Il servizio comprende:**

Affitto esclusivo della Villa con uso di due sale e tre giardini + Cibi, Stoviglie Pregiate, Camerieri qualificati per un turno di otto ore, Tableau, Menù da Tavolo, doppia apparecchiatura, Camera degli Sposi e prima colazione, Fiori, Musica dal Vivo.

**Il prezzo è stato calcolato con un minimo di 150 persone paganti**

**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 maggiori informazioni Telefonate ai numeri 349 1891913 – 327 2322204**

**Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)**