

Con il presente listino prezzi
E' possibile utilizzare una delle Tre soluzioni per provare i nostri servizi di Ristorazione

- 1) A **Villa Habana**, possibile solo in alcuni periodi e per piccoli ricevimenti con costi più bassi
- 2) Al **Ristorante**, in tutti i giorni dell'anno
- 3) A casa Vostra o in Villa Habana, organizzando da **Soli**, il ricevimento con grandi risparmi

oooo

1) Piccoli Ricevimenti o Prova Menù in Villa Habana

Valido da 10 a 20 ospiti

Vi invitiamo a provare i nostri servizi di Ristorazione Espressa,
o per chi già ci conosce, la possibilità di poter svolgere dei piccoli ricevimenti ad un prezzo contenuto
senza dover pagare l'affitto di **Villa Habana**.

Questa soluzione è possibile solo nei giorni feriali, escluso Venerdì a cena, il Sabato, Domenica e Festivi
o durante tutti i giorni dell'anno in bassa stagione o nei giorni rimasti liberi entro i trenta giorni dal ricevimento.
Il numero dei partecipanti ammessi parte da un minimo di 10 persone ad un massimo di 20.

Consultate il seguito di questo PDF alle pagine **2 e 3**

Per ricevimenti con numeri maggiori di ospiti consultate il seguente Link:

<http://www.villahabana.it/wp/wp-content/uploads/2017/11/I-nostri-Men%C3%B9-comprensivi-dellaffitto-di-Villa-Habana.pdf>

oooo

2) Ricevimenti o Prova Menù al Ristorante

Valido da 2 a 60 ospiti

Se invece desiderate svolgere il Vostro ricevimento ad un prezzo inferiore della Villa , è possibile presso un
Ristorante

ubicato a Roma in zona Tiburtina.

Con un minimo di 30 ospiti è possibile utilizzare il locale in esclusiva,
Questa soluzione è possibile in tutti i giorni dell'anno, salvo disponibilità.

Consultate il seguito di questo PDF alle pagine **4,5,6,7,8,9,10,11**

oooo

3) Rinfresco

Questa soluzione prevede la sola fornitura dei cibi, venduti al peso o al pezzo.

E' possibile eseguire la fornitura presso la vostra abitazione o in Villa Habana.

Da quotare a parte saranno: le attrezzature, le stoviglie, i tovagliati, gli accessori ed il personale di servizio,
obbligatori solo per il ricevimento a VILLA HABANA.

Consultate il seguito di questo PDF alla pagina **12**

Menù in Villa Habana

VARADERO

*Flute di Prosecco
accompagnato da Frittini assortiti*

*

*Ravioli Ricotta e Spinaci
Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco*

*

*Maialino al pepe verde
Patate al Forno a legna con Rosmarino*

*

Tagliata di frutta fresca di stagione

*

Dessert

*

Caffè – Amaro

*Vini : Vino rosso Montepulciano d'Abruzzo: d.o.c. (0,75 cl. ogni tre persone)
Acqua minerale liscia e gassata*

Prezzo a persona: € **40,00** a persona con un minimo di 20 ospiti
€ **45,00** a persona con un minimo di 15 ospiti
€ **50,00** a persona con un minimo di 10 ospiti

Lo Spumante, Open Bar, Torta, saranno fornite a richiesta con costi da stabilire
Supplemento per Menù di pesce a partire da + euro 15 a persona con menù da stabilire
i.v.a. esclusa

Il servizio comprende:

L'affitto della Villa con la formula CLUB

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

Una apparecchiatura in giardino o in sala con tovagliati in fiandra colore panna 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.

Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it



Menù in Villa Habana

HABANA

*Flute di Prosecco Valdobbiadene accompagnato da
Patatine, Noccioline, Olive*

Frittini a vista:

*Alici impanate, Gamberi, Zeppole di Mare, Lattarini, Calamari
Impepata di Cozze*

*

Tonnarelli all'Astice

*

*Cartoccio di Merluzzo Norvegese con olive Taggiasche, Capperi, Calamari, Cozze, Gamberi
Pagro alla piastra condito con olio d'oliva d.o.p. e rosmarino.*

Insalatina Misticanza

*

Fragole fresche con gelato

*

Dessert, Caffè – Amaro

Vini : *Vino Vermentino Grogantino: d.o.c. (0,75 cl. ogni tre persone)
Acqua minerale liscia e gassata*

Prezzo a persona: €. **60,00** a persona con un minimo di 20 ospiti
€. **65,00** a persona con un minimo di 15 ospiti
€. **70,00** a persona con un minimo di 10 ospiti

Spumante, Torta, saranno fornite a richiesta con costi da stabilire

Il servizio comprende:

L'affitto della Villa con la formula CLUB

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

Una apparecchiatura in giardino o in sala con tovagliati in fiandra colore panna 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.

Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it



Villa Habana

Menù al Ristorante

Ametista

Menu Dopo-cena con Aperitivo e Desserts a buffet

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz

Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, melanzane, baccalà, gamberoni
bruschettine e crostini

Prosciutto crudo di montagna tagliato a vista

Treccia di mozzarella di bufala

Pizzelle napoletane

Torte rustiche

Desserts a buffet

Cannolini siciliani

Bicchierini con panna cotta al passion fruit

Bicchierini con cioccolato, grappa e pere

Spiedini di frutta

Prezzo a persona: €. **15,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **25,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti

Tovaglie per buffet, Posate, Piatti, Bicchieri.

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.

I.V.A. 10% non compresa

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it



Al Ristorante

Corallo

Menu con Aperitivo, Antipasti e Desserts a buffet

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz

Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, melanzane, baccalà, gamberoni
bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Prosciutto crudo di montagna tagliato a vista

Treccia di mozzarella di bufala

Roast- beef freddo con rucola e scaglie di parmigiano

Bicchierino con polpettine di vitello al naturale e salsa allo yogurt

Salmone marinato al sale blu di Persia

Tartare di tonno fresco

Carpaccio di spigola, con lime e menta

Caponata di melanzane

Verdure gratin

Insalate

Desserts a buffet

Semifreddo alle noci caramellate

Bicchierini con panna cotta al passion fruit

Bicchierini con cioccolato, grappa e pere

Composizione di frutta

Prezzo a persona: €. **25,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **35,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti

Tovaglie per buffet, Posate, Piatti, Bicchieri.

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.

I.V.A. 10% non compresa

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it



Al Ristorante

Madreperla

Menu con Aperitivo, Antipasti, Primi e Desserts a buffet

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz

Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, carciofi, baccalà, Semolino dolce

Pizzette rosse, bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Gran tagliere dei salami e salamelle tagliato a vista

Treccia di mozzarella di bufala

Roast- beef freddo con rucola e scaglie di parmigiano

Gateau di patate con provola affumicata

Insalata di valeriana mango e pompelmo

Peperoni in agrodolce al miele

Verdure al gratin

Primi a buffet

Paella alla valenciana preparata a vista

Cous cous freddo alla mediorientale

Desserts a buffet

Semifreddo alle noci caramellate

Bicchierini con panna cotta al passion fruit

Bicchierini con cioccolato, grappa e pere

Composizione di frutta

Prezzo a persona: €. **35,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **45,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

(50% di sconto bambini fino a 10 anni)

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti

Tovaglie per buffet, Posate, Piatti, Bicchieri.

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.

I.V.A. 10% non compresa

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Turchese

Menu con Aperitivo, Antipasti, Primi e Desserts a buffet

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz
Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, carciofi, baccalà, Semolino dolce
Pizzette rosse, bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Prosciutto crudo di montagna tagliato a vista
Salmone marinato al sale blu di Persia e agrumi tagliato a vista
Fantasia di formaggi, miele e marmellate
Carpaccio di spigola marinato al lime e menta
Insalatina di spinaci, noci e pere
Caponata di melanzane alla palermitana
Patate prezzemolate e pomodorini

A scelta tra:

Timballo di anelletti alla siciliana
Risotto con zucchine e speck del sud-Tirol
Fettuccine con Vongole, cozze, menta e pecorino

ooo ooo ooo

Semifreddo ai pistacchi
Cannolini con ricotta riempiti al momento
Composizione di frutta
Bicchierini con cioccolato, grappa e pere

Prezzo a persona: €. **40,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **50,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

(50% di sconto bambini fino a 10 anni)

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti
Tovaglie per buffet, Posate, Piatti, Bicchieri.
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.
I.V.A. 10% non compresa

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Rubino

Menu con Aperitivo, Antipasti a buffet, 2 Primi e 1 secondo di Carne serviti e Buffet dei dolci

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz
Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, carciofi, baccalà, Semolino dolce
Pizzette rosse, bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Prosciutto crudo di montagna a taglio
Treccione di mozzarella di bufala
Finocchiona toscana tagliata a vista
Ricotta al forno con miele e marmellate
Salmone marinato al sale rosa dell'Himalaya
Caponata di melanzane
Insalatina di spinaci noci e pere
Peperoni in agrodolce al miele

Primi e 1 secondo di carne serviti

Risotto con carciofi, speck e croccante di pecorino
Fusilli al ragù di verdure, menta e provola ragusano affumicata
Filetti di manzo al lardo di colonnata
Patate parmantier, Carciofi alla romana, Fungo gratinato

Buffet dei dolci

Composizione di frutta
Cannolini siciliani riempiti al buffet
Bicchierini al tiramisù
Bicchierini di Budino al cioccolato, grappa e pere
Semifreddo alle noci caramellate
Crostata di visciole

Vini e Bevande

Vino bianco e Vino rosso a scelta dalla nostra selezione
Acqua minerale naturale e gassata, cocacola
Spumante per il brindisi
Caffè grappa amari e limoncello

Prezzo a persona: €. **80,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **90,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti
Tovaglie bianche di lino per buffet, Posate Oliva Pinti Inox, Piatti Palazzo, Bicchieri.
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.
I.V.A. 10% non compresa - (sconto bambini fino a 10 anni 50%)

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Smeraldo

Menu con Aperitivo, Antipasti a buffet, 2 Primi e 1 secondo di Pesce serviti e Buffet dei dolci

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz
Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, carciofi, baccalà, Semolino dolce
Pizzette rosse, bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Prosciutto crudo di montagna a taglio
Trecione di mozzarella di bufala
Fantasia di formaggi e salumi
Tonno in agrodolce al miele
Insalatina di polpo
Pepata di cozze
Patate e fagiolini
Insalatina di valeriana mango e pompelmo
Zucchini alla scapece

Primi e 1 secondo di pesce serviti

Risotto alla crema di scampi
Tagliolini al ragù di cernia bianca e asparagi
*
Filetto di branzino alle erbe fini
1 gamberone gratinato, 1 involtino di pesce spada
Pomodorini al gratin, Patate nature prezzemolate

Buffet dei dolci

Composizione di frutta
Bignole con panna e cioccolato
Bicchierini con crema tiramisù
Bicchierini di Budino al cioccolato, grappa e pere
Crostata di ricotta
Semifreddo ai frutti di bosco

Vini e Bevande

Vino bianco e Vino rosso a scelta dalla nostra selezione
Acqua minerale naturale e gassata, cocacola
Spumante per il brindisi
Caffè grappa amari e limoncello

Prezzo a persona: €. **90,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**
€. **100,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti
Tovaglie bianche di lino per buffet, Posate Oliva Pinti Inox, Piatti Palazzo, Bicchieri.
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.
I.V.A. 10% non compresa - (sconto bambini fino a 10 anni 50%)

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it

Diamante

Menu con Aperitivo, Antipasti a buffet, 2 Primi serviti, 1 secondo di Carne e 1 di Pesce serviti e Buffet dei dolci

Aperitivo

Prosecco, Bellini, Arancia e campari, Spritz

Frittini: Panzarottini, fiori di zucca, salvia, panelline, carciofi, baccalà, Semolino dolce

Pizzette rosse, bruschettine e crostini

Antipasti a buffet

Prosciutto crudo di montagna a taglio

Treccione di mozzarella di bufala

Fantasia di formaggi e salumi

Carpaccio di pesce spada al pepe rosa

Insalatina di mare

Patate e fagiolini

Caponata di melanzane alla palermitana

Peperoni in agrodolce

2 Primi e 2 secondi di Carne e Pesce serviti

Risotto al radicchio rosso e Barolo

Tortelloni di ricotta e porcini all'astice

*

Trancetto di spigola di mare ai germogli di erbe fini e 1 scampo alla provenzale

Zucchine e carote tornite al vapore

*

Sorbetto di lime, zenzero e menta

*

Stinco di vitello al forno

Pommes duchesse e bouquet di fagiolini al lardo di colonnata

Buffet dei dolci

Composizione di frutta

Bignole con panna e cioccolato

Bicchierini con crema tiramisù

Bicchierini di Budino al cioccolato, grappa e pere

Crostata di ricotta

Sacher torte

Vini e Bevande

Vino bianco e Vino rosso dalla nostra selezione

Acqua minerale naturale e gassata, cocacola

Spumante per il brindisi

Caffè grappa amari e limoncello

Prezzo a persona: €. **100,00** a persona con un minimo di 60 ospiti **con locale in esclusiva**

€. **110,00** a persona con un minimo di 30 ospiti **con locale in esclusiva**

Il servizio comprende:

Ricevimento presso il Ristorante con la formula esclusiva se con un minimo di 30 ospiti paganti

Tovaglie bianche di lino per buffet, Posate Oliva Pinti Inox, Piatti Palazzo, Bicchieri.

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.

I.V.A. 10% non compresa - (sconto bambini fino a 10 anni 50%)

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913 - e-mail: habana.villa@gmail.com - sito: www.villahabana.it

Rinfresco

Organizzate da soli il Vostro Ricevimento

*Questa soluzione prevede la fornitura dei soli cibi, forniti al peso o al pezzo da servire a Buffet.
Da quotare a parte saranno: le attrezzature, le stoviglie, i tovagliati, gli accessori ed il personale di servizio.*

Cibi disponibili:

*Tramezzini, Panini farciti, Cornetti salati farciti, Mini Baquette farcite, Panbriosce assortiti, Focacce assortite;
Tartine assortite, Pizzette rosse, Rustici, Vol au Vent, Barchette, Canapè, Istrici di stecchitati assortiti, Bruschettine assortite;
Torte rustiche, Torte salate, Crostate di vegetali, Dadolata di salumi in crostone di pane;
Torte varie, Pasticceria mignon, Cornetti farciti, Biscotteria varia, Crostate di frutta, Mousse, Panna Cotta, Cream Caramel, Gelati;
Acqua liscia, Acqua frizzante, Vini, Aperitivi, Cocktail vari, Spumanti, Liquori, Patatine, Olive, Arachidi tostate, Salatini.*

Attrezzature disponibili:

Ombrelloni, Gazebo, Sedie, Poltrone, Tavoli, Impianti HI- FI, Pianoforti, Tastiere, Impianti luci ed effetti da discoteca, Maxi schermi, Proiettori;

Stoviglie disponibili:

Vassoi acciaio, Vassoi d'argento, Candelabri, Piatti, Posate acciaio, Posate d'argento, Bicchieri ;

Tovagliati e tessuti disponibili:

Tovagliati in fiandra, Salviette, Gonnelle per buffet, Fantasmmini per sedie.

Personale di servizio:

Camerieri, Maitre, Sommelier, Hostes, Facchinaggio, Sicurezza, Guardaroba, Parcheggiatori, Lavapiatti;

Animazioni:

*Pianisti, Archi, Tastieristi, Chitarristi, Fisarmonicisti, Sax, Arpa, Percussioni, Cori, Cantanti, Tenori, Soprani, Baritoni, Dee Jay;
Barman acrobatici, Giocolieri, Caricaturisti, Comici, Finto cameriere, Maghi, Animatori, Cartomante, Astrologa, Tango Argentino,
Ballerini Cubani, Danza del Ventre, Flamenco, Mago, Giocolieri, Clown, Trampolieri, Bolle di sapone, Schiuma, Fumogeno,
Carrettino dei Pop Corn, Zuccheri filato, Fontana di cioccolato, Carrettino dei gelati, Caldarroste, Crêpes, Gonfiabili, Palloncini,
Foto digitali con personaggi di Disney.*

Accessori:

Stampa menù, Tableau, Fiori, decorazioni, Sculture di ghiaccio, Sculture di frutta, Angolo dei Sigari, Angolo dei Cocktail, Autovetture, Aerotaxi, Spettacoli pirotecnici, Pop Corn, Il servizio fotografico.

Prezzo indicativo per la fornitura dei soli cibi: da euro 10 ad euro 20 a persona

Non possiamo presentare un listino prezzi analitico, perché ogni richiesta sarà quotata in considerazione del numero delle persone e del giorno prescelto per lo svolgimento del ricevimento.

Vi preghiamo di inviare a: habana.villa@gmail.com
un elenco analitico dei cibi, attrezzature ed accessori richiesti.
Vi invieremo entro 24 ore un preventivo

Per ulteriori informazioni telefonare a: Sig. Stefano 3272322204 - 3491891913

