

Listino Prezzi 2018

I prezzi sono stati calcolati considerando:

il costo dell'affitto della **Villa** concessa in **Esclusiva** per un ricevimento, diviso il numero degli ospiti paganti;

il Menù prescelto realizzato con cibi cucinati **Espressi**;

il noleggio delle Attrezzature, Stoviglie, Tovagliati, Camerieri.

Per conoscere cosa è compreso nel prezzo visitate la pagina **2** oltre alla pagina riferita ad ogni singolo Menù.

I prezzi sono validi nel periodo della pubblicazione sul sito e potranno essere variati in qualsiasi momento.

Menù	Consigliato per	Calcolato con minimo di	Prezzo a persona	In sintesi come è composto il Menù	Apparecchiature comprese	Vedi Menù Pagina
Cuba	Compleanni Lauree Meeting	Persone 60 *	€. 40	Cena a buffet, Primo o Assortimento di Primi o Pizza	Solo seduta con appoggio	4
		Persone 50 *	€. 45			
		Persone 40 *	€. 50			
		Persone 30 *	€. 65			
Florida	Comunioni Ricorrenze Battesimi	Persone 60 *	€. 55	Pranzo o Cena Servita a Tavola, Primi e pietanza di Terra	Una	5
		Persone 50 *	€. 60			
		Persone 40 *	€. 70			
		Persone 30 *	€. 90			
Habana	Matrimoni Comunioni Ricorrenze	Persone 100	€. 80	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra a Tavola	Una	6
		Persone 70 *	€. 70			
		Persone 60 *	€. 75			
		Persone 50 *	€. 80			
Yasmine	Matrimoni Ricorrenze	Persone 100	€. 90	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra, Dessert	Una	7
		Persone 80	€. 100			
Esmeralda	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 110	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	8
		Persone 100	€. 115			
Corona	Matrimoni Ricorrenze	Persone 150	€. 135	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	10
		Persone 120	€. 150			

I menù **Cuba**, **Florida**, **Habana**, contrassegnati con asterisco * sono prenotabili nelle date di bassa stagione o nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì di pranzo

o
in qualsiasi giorno dell'anno, entro i 30 giorni che precedono il ricevimento
o
a discrezione della Villa in base alle disponibilità.

- **Villa Habana** è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto in esclusiva per un **Unico Ricevimento Giornaliero**

La Villa per svolgere il servizio del Vostro ricevimento, deve sostenere varie spese fisse, come l'elettricità, Pulizie, Cuoco, Assistenza tecnica. Queste spese fisse saranno ripartite con il numero degli ospiti paganti, i prezzi a persona aumenteranno con il diminuire degli ospiti.

- 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;

- alcuni menù serviti al tavolo, se richiesti totalmente al buffet avranno una maggiorazione di prezzo, perché dovremo necessariamente aumentare la quantità dei cibi al fine di permettere a **tutti** di poter degustare l'intero menù.

E' possibile provare la nostra cucina prima o dopo la prenotazione, utilizzando la soluzione "Piccoli Ricevimenti o Prova Menù" presente nel Listino Prezzi

Richiedete via e-mail l'esatta quotazione indicando il menù prescelto ed il numero degli ospiti minimo garantito
Per ulteriori informazioni telefonate a: 3272322204 - 3491891913 - mail: **habana.villa@gmail.com**

I PREZZI COSA COMPREDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo con l'uso di una sala ed un giardino, 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, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglie 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.
Per i Menù con servizio di pranzo o cena al Buffet :	Sedie Miami, Tavoli da appoggio tondi, Panchine con cuscino, Stoviglie Eschembach, Posateria in stile inglese, Bicchieri, Tovagliati in fiandra, o stoviglie monouso.
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, 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, 20% dieci giorni prima, 30% al termine Per Cuba, Florida, Habana 50% alla prenotazione, 30% prima, 20% al termine
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù:	Costo degli accessori facoltativi se non compresi nei singoli Menù Aggiunta di una isola di antipasto con varie specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a persona. Aggiunta dell'angolo di Sushi da €. 6 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 €. 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 €. 200,00 la coppia Utilizzo di doppia sala e tre giardini €. da quantificare in base al numero degli ospiti Secondo ricevimento serale: possibile con i Menù: Yasmine, Désirée, Esmeralda, Corona. Supplemento del prezzo di un menù servito a tavola realizzato a buffet + 20 % 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 o DJ da €. 250 ad €. 600 Servizi fotografici digitali a partire da euro 250 Cocktail a partire da €. 3 alla consumazione Due Baby sitter da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo da €. 6 ad €. 20 per ogni tavolo Scelta di tovagliati differenti da quelli offerti per i menù sotto i 75 euro €. 3 a persona Aggiunta del fantasmino sulla sedia Miami €. 3 - sulla poltrona €. 5 Aggiunta di tavoli per allestimenti o decorazioni esterne €. 18 a tavolo con tovagliato Mano d'opera, contenitori e tovagliati per allestimenti (prezzo a persona): Confettata €.1,0 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1,5 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 e portati dai clienti.
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

Se il vostro Budget di spesa è inferiore ai prezzi riportati nel presente Listino,
ed il numero degli ospiti è inferiore consultate il seguente Link:

<http://www.villahabana.it/wp/wp-content/uploads/2017/11/Piccoli-Ricevimenti.pdf>

www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



CUBA

“ Tre diverse soluzioni Servite al Buffet”

1° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel

+

Pennette all'arrabbiata e Rigatoni alla Gricia

o

La Paella Valenciana di Pollo

+

I fritti a vista:

Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive all'Ascolana
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole, Crocchette di Pollo, Platano, Cremini,
Alette e fuselli di pollo, Papas Bravas con salsa Ayli e Oli

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta

2° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel

+

La Pasta Italiana

(Quattro tipologie di pasta fresca o di grano duro mantecate a vista con la scelta di quattro condimenti)

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta

3° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel

+

Pizza e Fritti

Assortimento di Pizza e Focaccia cotta al forno a legna e Mortadella al taglio
Suppli, Arancini, Crocchette

Patatine Fritte con Maionese e Ketchup

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta

Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 60 ospiti	€. 40 a persona
Con un minimo di 50 ospiti	€. 47 a persona
Con un minimo di 40 ospiti	€. 55 a persona
Con un minimo di 30 ospiti	€. 70 a persona

vedi il dettaglio alla pagina 2

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

Il servizio comprende:

L'affitto della Villa (nei soli giorni feriali dal lunedì al Venerdì, o nei giorni last minute o a discrezione della villa),
con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto, concessi in esclusiva per un ricevimento.

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Mono Uso colore argento, Commis di sala.

Sedie Miami con Fantasmio e Panchine con cuscino per seduta per tutti gli ospiti

Personale 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.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



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 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 (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna con mandorle tostate
Maialino ai tre pepi
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Grigliata di carni miste
Bocconcini di vitello all'arancia
Filetto di maialino all'aceto balsamico di Modena*

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 - **Vino:** Montepulciano d'Abruzzo in caraffa - **Bar:** Caffè

Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 60 ospiti	€ 55 a persona
Con un minimo di 50 ospiti	€ 60 a persona
Con un minimo di 40 ospiti	€ 70 a persona
Con un minimo di 30 ospiti	€ 90 a persona

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail

Il servizio comprende: Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

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

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 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 ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



HABANA

“ 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, 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

“ 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

*

Macedonia di Stagione
La Torta
Caffè - Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Spumante: Brut e Moscato

Tutti i prezzi comprendono l'affitto della villa in esclusiva ed il servizio di Ristorazione Espressa

Con un minimo di 100 ospiti	€. 80 a persona (prenotabile sempre)
Con un minimo di 70 ospiti	€. 70 a persona
Con un minimo di 60 ospiti	€. 75 a persona
Con un minimo di 50 ospiti	€. 80 a persona

vedi il dettaglio alla pagina 2

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

Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

Il servizio comprende:

L'affitto della Villa (nei soli giorni feriali dal lunedì al venerdì di pranzo, o nei giorni last minute),

o

prenotabile in tutti i giorni dell'anno con un numero minimo di 100 ospiti,
con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto, concessi in esclusiva.
Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice, una apparecchiatura.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - 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, 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”

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

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo

Spumante: Brut e Moscato

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti **€. 90**

Villa + Menù con un numero minimo di 80 ospiti **€. 100**

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto.
Cibi, Stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di otto ore, una apparecchiatura.
Il menù è proposto per Matrimoni, Compleanni, Ricorrenze, Cresime, Comunioni, Battesimi.

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 2**

Per ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - 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 di Parma, 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,
Polentine all'Amatriciana, Crocchette di patate, Crema frita, Mini Arancini,
Bocconcini 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

*

Cernia al Cartoccio con frutti di mare
Patate Prezzemolate

*

Sorbetto al Limone

*

Maialino al Mirta
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 La selva

Bianco: Fanghina d.o.c.

Rosso: Rosso Piceno d.o.c

Spumante: Rocca dei Forti Moscato e Brut

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti € 110

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti € 120

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini, Cibi, Stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di otto ore,
Tableau, Menù da Tavolo, doppia apparecchiatura.
Fiori centro Tavola, Camera degli Sposi con 1° colazione

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 2

Per ulteriori informazioni telefonate a:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - 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 – 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

Villa + Menù con un numero minimo di 150 ospiti **€ 135**

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti **€ 150**

vedi il dettaglio alla pagina 2

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.

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:

3272322204 - 327 2266239 - 3491891913 - Scrivete e-mail: **habana.villa@gmail.com**