

## Alcuni dei nostri Menù

Per conoscere il prezzo inviate una mail a: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)  
indicando il giorno del ricevimento, il menù prescelto ed il numero degli ospiti

Nome del Menù	Consigliato per tipologia di Ricevimento	Come è composto il Menù ?	Quante apparecchiature sono comprese ?	Vedi il Menù alla Pagina
<b>Cuba</b> *	Compleanni Lauree Meeting	Cena a buffet con Frittini, Pasta o Pizza o Sushi	Solo seduta con appoggio	<b>4</b>
<b>Florida</b> *	Comunioni Ricorrenze Battesimi	Pranzo o Cena Servita a Tavola, Primi e pietanza di Terra	Una	<b>5</b>
<b>Habana</b> *	Matrimoni Comunioni Ricorrenze Battesimi	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra a Tavola	Una	<b>6</b>
<b>Yasmine</b>	Matrimoni Ricorrenze	Antipasto al Buffet, Primi e Pietanze di Terra, Dessert	Due	<b>7</b>
<b>Esmeralda</b>	Matrimoni Ricorrenze	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	<b>8</b>
<b>Corona</b>	Matrimoni Ricorrenze	Gran Buffet d'antipasti, Primi, Pietanze Terra/Mare, Dessert	Due	<b>10</b>

\* I menù **Cuba, Florida, Habana:**

sono prenotabili nei giorni feriali dal Lunedì al Giovedì o nelle date ancora libere in **last minute**;  
nei giorni di sabato e domenica in **last minute** il prezzo del personale di servizio avrà una maggiorazione di €50 per ogni unità

**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, che saranno ripartite tra il numero degli ospiti paganti, i prezzi a persona aumenteranno con il diminuire degli invitati.

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

**Non essendo un locale aperto al ristorante è possibile provare la nostra cucina prima o dopo la prenotazione, utilizzando la soluzione "Piccoli Ricevimenti o Prova Menù"** con i costi presenti 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:**

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

## I MENU' COSA COMPREDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo della Villa 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 a tavola <b>Serviti in Sala o nel Portico:</b>	Poltrone, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglieria Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra panna fino a terra.
Per tutti i menù con <b>Gran Buffet</b> d'antipasto: doppia apparecchiatura	Sedie Miami con fantasmino rosso, tavoli d'appoggio con tovagliato panna. Gazebo o ombrelloni per tutti i tavoli e buffet con tovagliati in fiandra plissettati.
Per i Menù serviti al <b>Buffet:</b>	Sedie Miami con fantasmino rosso, Tavoli d'appoggio tondi con tovagliato panna, Panchine con cuscino, Stoviglieria Eschembach, Posateria in stile inglese, Bicchieri, o per menù compleanni stoviglierie 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 al Buffet
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano ( non apparecchiato). Da 4 a 7 anni, sconto di €. 20/30/40 sui soli menù Yasmine, Esmeralda, Corona, se mangiano in sala a parte con un Menù semplificato e con la presenza di Baby Sitter.
Menù prescelto.	Sostituibile con cibi aventi lo stesso valore o con supplemento per cibi pregiati.
Degustazione dei soli cibi serviti a tavola per i Menù: Yasmine, Esmeralda, Corona:	Con un massimo di 6 persone con il pagamento del 50 % del prezzo stabilito 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 con prezzi da stabilire al momento della sottoscrizione ( Visitate alla Home del sito l'elenco degli accessori disponibili)
Pagamenti	30% alla prenotazione, 20 % entro sei mesi, 20% dieci giorni prima, 30% al termine. Per i menù Cuba, Florida, Habana o per tutti i menù prenotati entro i sei mesi dal ricevimento: 50% alla prenotazione, 50% prima del servizio.
<p>Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù:</p> <p style="text-align: center;"><b>Attenzione !!</b></p> <p>Alcuni optional possono essere già compresi. verificate ogni menù singolarmente.</p> <p>E' presente un elenco di ulteriori accessori alla pagina "<b>Accessori e Foto</b>" del sito internet che sarà quotato con precisione solo dopo aver conosciuto le modalità del servizio.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Costo degli accessori facoltativi se non compresi nei singoli Menù</b></p> <p>Angolo con specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a prsona. 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. Buffet di dolci, da €. 3 a €. 6 a persona. Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar da €. 2 a €. 10 a persona Extra bevande alcoliche previste in 0,25 cl. a persona per tipologia, €. 6 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 €. 200,00 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, €. 20 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 €. 250 ad €. 600 Servizi fotografici digitali a partire da euro 250 Cocktail super alcolici a partire da €. 3 alla consumazione Due Baby sitter da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo da €. 6 ad €. 60 pr 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 Fantasmini su poltrone €. 5 Fantasmini su sedia Miami €. 3 Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavdo tondo o rettangolare con tovagliato Nolo lettini in plastica bianchi €. 15 cad.</p> <p style="text-align: center;"><b>Mano d'opera comprensiva di contenitori e tovagliati per allestimenti</b> (prezzo a persona): Confettata €.1,0 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo dlla 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 o portati dai clienti.</p>
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

Per realizzare accessori o allestimenti, è possibile utilizzare ditte esterne di Vostra fiducia, a condizione che provvedano direttamente all'allestimento su loro tavoli con loro tovagliati e nei tempi compatibili con il nostro servizio di ristorazione.

Se il vostro Budget di spesa è inferiore ai prezzi riportati nel presente Listino, ed il numero degli ospiti è inferiore consultate il listino prezzi alla voce "Piccoli Ricevimenti"

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto: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 in alternativa** 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  
Patine Fritte con Maionese e Ketchup

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

## 4° soluzione

### **Angolo degli Aperitivi:**

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz,  
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata, Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini

\*

**1 vassoio di Sushi assortito con 45 pezzi ogni 6 persone**

Macedonia di Frutta assortita



**Bevande:** Acqua minerale liscia e gassata, 2 flute di Prosecco a persona.

Possibile solo nei giorni dal Lunedì al Giovedì feriale o in Last Minute

**vedi il dettaglio alla pagina 2**

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.  
Valido nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì o in tutti i giorni dell'anno in last minute a discrezione della villa,  
nei giorni di sabato e domenica o festivi in last minute miglioramento di euro 50 per ogni cameriere di servizio.

### **Il servizio comprende:**

Affitto esclusivo di una sala ed un giardino

Servizio a buffet nel porticato o nella sala con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie con fantasmino rosso e Panchine per tutti

Cibi, Stoviglie monouso colore argento, Bicchieri monouso in cristal

Commis di sala 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 con possibilità di proroga a pagamento.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a: Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

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, 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, Salamini 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  
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*

Possibile solo nei giorni dal Lunedì al Giovedì feriale o in Last Minute

[vedi il dettaglio alla pagina 2](#)

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

Valido nei soli giorni feriali dal lunedì al giovedì o in tutti i giorni dell'anno in last minute a discrezione della villa), nei giorni di sabato e domenica in last minute maggiorazione di euro 50 per ogni cameriere di servizio.

## **Il servizio comprende:**

Affitto esclusivo di una sala ed un giardino

Servizio al tavolo nel porticato o nella sala con tavoli da 8 posti e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone o Sedie Miami con fantasmino rosso

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice  
Camerieri di sala 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 con possibilità di proroga a pagamento.

**Per ulteriori informazioni telefonate a:** Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

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



# HABANA

## “ Servito al Buffet ”

### Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, 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, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino  
Prosciutto di montagna, Coppa, Spianata Calabra,  
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicce della cinta Senese, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine  
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,  
Olive Ascolane, Zeppole, Anelli di Peperone, Anelli di Cipolle.

## “ Servito al Tavolo ”

Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Provola affumicata  
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata

\*

Cosciotto di Maiale cotto al forno a legna  
Patate al forno

\*

Macedonia di Stagione

Panna Cotta o La torta

Caffè - Amaro

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

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

**Spumante:** Brut e Moscato

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con altre portate, Open Bar, Accessori  
Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

### Il servizio comprende:

Affitto esclusivo di una sala ed un giardino

Antipasto servito al Buffet nei portici o nella sala, con la stessa apparecchiatura del pranzo o della cena

Pranzo o cena servita a tavola in sala o nel portico con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Sedie con fantasmio panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a calice

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 entro una ora successiva.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto: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 Calabria, Mortadella Romagnola al Pistacchio, Lonza, Salami 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”

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

\*

Tagliata di Manzo con Lardo di Colonnata  
Patate Arrosto

## “Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale  
Buffet dei dolci della Nonna  
Plateau di Frutta fresca  
Caffè e Digestivi

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

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

**Spumante:** Brut e Moscato

**vedi il dettaglio alla pagina 2**

### Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie per tutti con fantasmino rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmino panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a Calice

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti entro una ora successiva

**Accessori:** Tableau, due Menù per Tavolo.

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:**

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

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

# ESMERALDA

## “ Gran Buffet d'antipasto in giardino

### Aperitivo di Benvenuto:

Cocktail alcolico a base di Prosecco, Cocktail analcolico a base di Ginger e succo d'arancia, Prosecco Santero ,  
Succhi di ananas, arancia, mela verde, Campari, Aperol, Martini Rosso, Aperol Spritz, Acquanminerale e naturale, Coca Cola Frutta, Bellini,  
Mimosa, Spritz, Acqua Minerale, Coca Cola  
Tartine assortite, Rustici Caldi, Mini Tramezzini

### Angolo del Ghiottone:

Crudo di montagna accompagnato da focaccine al Rosmarino Prosciutto, Bresaola con Rucola e Parmigiano,  
Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo,  
Salsicce di cinghiale, Spianata calabrese e Lonzino Umbro.

### Angolo del Casaro:

Burrate del Contadino, Tagliere di Pecorino selezionati Pienza, Sardo Dop, Romano  
Caciottine dolci, con olive, al peperoncino, alle Noci il tutto accompagnato con miele di Castagno e marmellate  
Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala,  
Scaglie di Parmigiano, Ovoline Campane, Caprini Speziati

### 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  
Riso venere con pesce spada arancio e limone  
Orzo con melone gamberetti e menta

### Delizie fritte a vista: con pastella tradizionale

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Carciofini in Pastella, Mini supplì, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini,  
Mela verde, Provolone, Fagottini pomodoro e mozzarella

### Il fritto di mare

Bocconcini di baccalà, Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Calamari e Tentacoli di Totani pepe e rosmarino.  
Zeppole di Mare

### “Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci

Chicche Pesce Spada e Pachino

\*

Cernia 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

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie per tutti con fantasmio rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmio panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate in acciaio in stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti entro una ora successiva

**Accessori:** Tableau, due Menù per Tavolo 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:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

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



# CORONA

## Aperitivo di Benvenuto

Cocktail alcolico a base di prosecco, Cocktail analcolico a base di ginger e succo d'arancia, Prosecco Santero  
Succhi di ananas, arancia, mela verde, Campari, Aperol, Martini Rosso, Aperol Spritz, Acqua minerale e naturale, Coca Cola  
Tartine assortite, Rustici Caldi, Mini tramezzini

## La Tavola del Ghiottone:

Prosciutto alla Morsa, Tagliere dei Salumi della Cinta Senese, Cesto delle Olive

## Angolo del Casaro:

Burrate del Contadino, Tagliere di Pecorino selezionati Pienza, Sardo Dop, Romano  
Caciottine dolci, con olive, al peperoncino, alle Noci il tutto accompagnato con miele di Castagno e marmellate  
Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala, Scaglie di Parmigiano, Ovoline Campane, Caprini Speziati,

## Show Cooking:

Noccioline di scamorza con bacon croccante

## Angolo Rustico dalla Tradizione Romana:

Tronchetto di Porchetta di Ariccia con focaccia e pane di Lariano  
Mini parmigianine di Melanzane, Mini Parmigianine di Zucchine, Coccetti con fagioli al sedano di Gradoli

## I Tesori del Mare:

Carpaccio di Polipo all'Aceto di Mele su letto di Crescione  
Millefoglie di Salmone Marinato al Coriandolo  
Petalì di Gallinella di Mare al Pepe Rosa, Gratin di Cozze e Patate, Tonno affumicato con rucola  
Insalatina di mare con verdure  
Riso venere con pesce spada arancio e limone  
orzo con melone gamberetti e menta

## Isola del Fornaio

Bruschettine a vista con pomodorini, verdure dell'orto, patè di olive, carciofi, melanzane, peperoni,  
Pane alle olive verdi, pane di Altamura, focacce ripiene con verdure e olive taggiasche, focaccine al rosmarino, pane di Lariano cotto a legna

## 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 Ciliegio  
Raviolini Ricotta e Noci con Vellutata di Porcini

\*

Filetto di Spigola 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

## “Al Gran Buffet dei Dessert”

Profitterol glassato al cioccolato, torta caprese, Delizia al limone, Sacher,  
Saint Honoré, Millefoglie, Torta ricotta e pera, Torta al pistacchio  
Mousse al cioccolato, Mousse a frutti di bosco  
Finger di tiramisù e panna cotta  
Semifreddo al Torroncino, Semifreddo al Pistacchio e Visciole, Semifreddo al Caffè  
Anello di Babà con zabaione e lamponi  
Bavarese ai Frutti di Bosco, Coppette di Crema con Cacao e Fragole  
Mini Mousse, Piccoli Cannoli Siciliani, Cestini di Frolla

## Isola delle delizie

Ciambelle, Bombe alla nutella e cioccolato bianco “Il tutto fritto a vista”  
Frutta Scolpita con Spiedini di Frutta Esotica

## “Open Bar”

Caffè Espresso ~ Liquori Vari ~ Le Grappe  
Piccoli biscotti della tradizione

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

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini

Antipasto a bordo Piscina con tavoli di appoggio e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Sedie per tutti con fantasmio rosso, ombrelloni

Pranzo o cena in sala verde con tavoli da 8 persone con tovagliato panna in fiandra fino a terra, Poltrone con fantasmio panna

Cibi, Stoviglie in porcellana Eschembach, Posate **argentate** in stile inglese, Bicchieri ad **alto calice**

Camerieri qualificati per un turno di otto ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita entro una ora successiva

**Accessori:** Tableau, due Menù per Tavolo, Camera degli Sposi con 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:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912 - Scrivete e-mail: [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com)