

Listino Prezzi 2018 - 2019

Nome del Menù	Consigliato per tipologia di Ricevimento	Numero degli ospiti minimo garantito	Prezzo calcolato a persona	Come è composto il Menù ?	Quante apparecchiature sono comprese ?	Vedi il Menù alla Pagina
Cuba	Compleanni Lauree Meeting	Persone 60 *	€. 45	Tutto al Buffet con Aperitivo: Pasta e Fritti o Pizza e Fritti o Buffet di terra o Sushi	Solo seduta con appoggio	4
		Persone 50 *	€. 52			
		Persone 40 *	€. 62			
		Persone 30 *	€. 80			
Florida	Comunioni Ricorrenze Battesimi	Persone 60 *	€. 60	Aperitivo al Buffet: 2 Primi e 1 Pietanza di Terra servita a tavola	Una	5
		Persone 50 *	€. 69			
		Persone 40 *	€. 80			
		Persone 30 *	€. 100			
Habana	Matrimoni Comunioni Ricorrenze Battesimi	Persone 80 *	€. 70	Aperitivo e Antipasti al Buffet: 2 Primi e 1 Pietanza di Terra servita a Tavola	Una	6
		Persone 60 *	€. 80			
		Persone 50 *	€. 90			
		Persone 100	€. 85			
		Persone 90	€. 95			
		Persone 80	€. 105			
Yasmine	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 100	Aperitivo + Grande Antipasto di terra al Buffet: 2 Primi e 1 Pietanza di Terra + Frutta e Dessert	Due	7
		Persone 100	€. 110			
Esmeralda	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 115	Aperitivo + Grande Antipasto di terra e mare al Buffet: 2 Primi e 2 Pietanze di Terra e Mare + Frutta e Dessert	Due	8
		Persone 100	€. 125			
Corona	Matrimoni Ricorrenze	Persone 120	€. 135	Aperitivo + Grande Antipasto di terra e mare al Buffet: 2 Primi e 2 Pietanze di Terra e Mare + Frutta e Dessert	Due	10
		Persone 100	€. 150			

* I menù **Cuba, Florida, Habana** nei prezzi in colore celeste:
sono prenotabili solo nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì o nelle date ancora libere in **last minute**;
nei giorni di sabato e domenica in **last minute** il prezzo del personale di servizio potrebbe avere una maggiorazione di €.50 per ogni unità.

I prezzi comprendono :

- l'affitto degli spazi della **Villa** concessi in **Esclusiva**
- il menù prescelto realizzato con cibi cucinati **Espressi**, così come descritto in ogni singolo menù
- il noleggio dei Tavoli, Sedie, Stoviglie, Tovagliati così come descritto alla pagina 2
- il personale di Cucina, Camerieri, Facchini così come descritto alla pagina 2
- la consulenza della Wedding Planner della Villa, per ulteriori servizi o accessori a pagamento

I prezzi non comprendono: tutto quanto non espressamente riportato alla pagina 2 ed in ogni singolo menù
l'i.v.a. applicata secondo le leggi vigenti al momento del ricevimento

I prezzi sopra riportati sono validi per il solo periodo della pubblicazione sul sito e potranno essere variati in qualsiasi momento, senza preavviso.
Alla pagina 2 sono descritti i dettagli e gli accessori di ogni Menù.

- **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 aumentano 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 pubblico come un 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

Scrivete e-mail: **habana.villa@gmail.com**

I PREZZI COSA COMPRENDONO ?

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 Serviti in Sala o nel Portico:	Poltrone, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglie Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra panna fino a terra.
Per tutti i menù con Gran Buffet d'antipasto: doppia apparecchiatura	Sedie Miami con copri sedia 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 Buffet:	Sedie Miami con copri sedia rosso, Tavoli d'appoggio tondi con tovagliato panna, Panchine con cuscino, Stoviglie Eschembach, Posateria in stile inglese, Bicchieri, o per menù compleanni 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 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.
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
Consulenza	Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa
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.
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù: Attenzione !! Alcuni optional possono essere già compresi. verificate ogni menù singolarmente. E' presente un elenco di ulteriori accessori alla pagina "Accessori e Foto" del sito internet che sarà quotato con precisione solo dopo aver conosciuto le modalità del servizio.	Costo degli accessori facoltativi se non compresi nei singoli Menù Angolo con specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a persona. Angolo del Sushi a partire da €. 3 a persona. Sostituzione di due portate di terra con due di pesce da €. 5 a €.10 a persona. Ulteriore portata di primo piatto Terra o Mare da €. 3 a €. 5 a persona Ulteriore portata di pietanza di Carne con contorno €. 5 a persona. Ulteriore portata di pietanza di Pesce con contorno da €. 5 a €. 8 a persona. Gran Buffet di terra €. 10 a persona Buffet di dolci, da €. 3 a €. 6 a persona. Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar da €. 3 a €. 10 a bottiglia 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, €. 200 per ogni ora o frazione Cameriere extra per un turno di otto ore €. 100 Camerieri extra paga nei giorni di sabato e domenica per i menù Cuba e Florida + €. 50 Musica dal vivo o DJ da €. 250 ad €. 600 Servizi fotografici digitali a partire da euro 250 Cocktail super alcolici a partire da €. 4 alla consumazione Due Baby sitter da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo da €. 8 ad €. 60 per ogni tavolo Tableau e 2 Menù per tavolo €. 1,5 a persona Scelta di tovagliati differenti da quelli di base per i menù sotto i 75 euro €. 3 a persona Copri sedia su poltrone colore panna €. 5 - Copri sedia su sedia Miami panna o rosso €. 3 Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavolo tondo o rettangolare con tovagliato Nolo lettini in plastica bianchi €. 15 cad. Mano d'opera comprensiva dei tovagliati per allestimenti (il prezzo è stato calcolato a persona con un minimo di 100 ospiti): Confettata €.1 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1 pers. - Tulle sui tavoli €. 1,5 pers. - Tulle sui Buffet €. 1 pers. I prezzi non comprendono il costo dei Confetti, Sigari, Cioccolata e Rum, Macchinette fotografiche, tessuti di Tulle, che potranno essere scelti o portati dai clienti.
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



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 frittini 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, Mini salsicette, Polpettine di vitello.

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

Pizza e Fritti

Assortimento di Pizza e Focaccia e Mortadella al taglio
Suppli, Arancini, Crocchette
Patine Fritte con Maionese e Ketchup

3° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Asiago, Ciliogine 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.
Porchetta di Ariccia

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



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

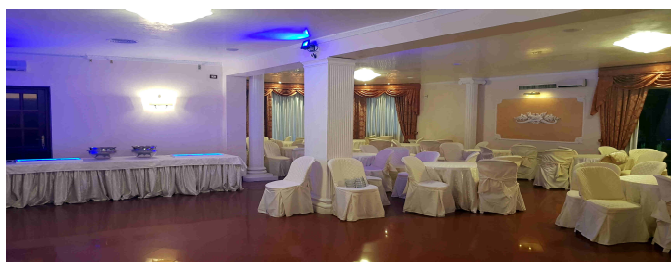
Con un minimo di 60 ospiti	€ 45 a persona	(dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 50 ospiti	€ 52 a persona	(dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 40 ospiti	€ 62 a persona	(dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 30 ospiti	€ 80 a persona	(dal lunedì al venerdì feriale o 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 in last minute maggiorazione di euro 50 per ogni cameriere di servizio.

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso 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 copri sedia 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.
Consulenza della Sig. ra Stefania, Wedding Planner della Villa, per ulteriori servizi 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



FLORIDA

Angolo degli Aperitivi al Buffet:

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

Accompagnato da:

*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.*

o in alternativa

Antipasto all'Italiana servito a tavola

Servito a Tavola

Primi (due a scelta)

*Ravioli al magro di carne
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico
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
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Grigliata di carni miste
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 - **Vino:** Montepulciano d'Abruzzo dop - **Bar:** Caffè

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

Con un minimo di 60 ospiti	€. 60 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 50 ospiti	€. 69 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 40 ospiti	€. 80 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 30 ospiti	€.100 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o 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 della Villa con l'uso 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 copri sedia 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.

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

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

Scrivete e-mail: 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 ”

Risotto Asparagi e Speck croccante
Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Provola affumicata

*

Cosciotto di Maiale farcito con lardo di Pattanegra, cotto al forno a legna
Patate al forno al Rosmarino

*

Tagliata di frutta

Buffet di Dolci della Nonna

Caffè - Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Spumante: Brut e Moscato

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

Con un minimo di 80 ospiti	€ 70 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 60 ospiti	€ 80 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 50 ospiti	€ 90 a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
oooooo	
Con un minimo di 100 ospiti	€ 85 a persona (sabato, domenica e festivi)
Con un minimo di 90 ospiti	€ 95 a persona (sabato, domenica e festivi)
Con un minimo di 80 ospiti	€ 105 a persona (sabato, domenica e festivi)
oooooo	

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 della Villa con l'uso 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 copri sedia 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.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3272322204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



YASMINE

“Gran 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, 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

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

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti **€. 110**

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 copri sedia rosso, ombrelloni

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

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

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

ESMERALDA

“Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Cocktail assortiti, Prosecco Valdobbiadene, Succhi di Frutta, Bellini, Mimosa, Spritz, Acqua Minerale, Coca Cola
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Taralli Pugliesi, Noccioline, Tartine assortite, Rustici Caldi

Angolo del Ghiottone:

Prosciutto, Bresaola con Rucola e Parmigiano,
Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala,
Scaglie di Parmigiano, Ovoline Campane, Caprini Speziati,
Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo,
Salsicce di cinghiale, Spianata calabrese e Lonzino Umbro.

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato,
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d'Altamura e Lariano Pizza e Focacce del fornaio, Pizzette tricolori.

Tesori del Mare:

Salmone Marinato all'aceto di Mele con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada al Lime, Insalata di Mare,
Sautè di Cozze Sarde, Alici Marinate, Insalata di Polpo su letto di Patate, Polpa di Granchio e Rucola,
Gamberetti con Rucola e Pachino.

Delizia dei fritti a vista:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Carciofini in Pastella, Zeppole di Mare,
Mini supplì, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini,
Bocconcini di baccalà, Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Calamari e Tentacoli di Totani pepe e rosmarino.

“Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci
Chicche Pesce Spada e Pachino

*

Persico al Cartoccio con frutti di mare
Patate Prezzemolate

*

Sgroppino al Limone

*

Maialino al Mirto
Vegetali al Gratin

“Buffet dei sogni”

La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione
Buffet dei dolci della Nonna

Caffè – Open Bar

Vini: Cantine Costa d'Oro e Vannelli

Bianco: Fanghina d.o.c.

Rosso: Rosso Piceno d.o.c

Spumante: Rocca dei Forti Moscato e Brut

Villa + Menù con un numero minimo di 120 ospiti **€ 115**

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti **€ 125**

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 copri sedia rosso, ombrelloni

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

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

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**



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 Focchetti 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 120 ospiti **€ 135**

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti **€ 150**

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 copri sedia rosso, ombrelloni

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

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

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