

# 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	Ospiti 60 *	€. 45	<b>Tutto al Buffet:</b> Aperitivo + Pasta e Fritti o Buffet di terra o Sushi	Solo seduta con appoggio	4
		Ospiti 50 *	€. 52			
		Ospiti 40 *	€. 62			
		Ospiti 30 *	€. 80			
Florida	Comunioni Ricorrenze Battesimi	Ospiti 60 *	€. 60	<b>Al Buffet e Tavola:</b> Aperitivo + 2 Primi e 1 Pietanza di Terra servita a tavola	Una	5
		Ospiti 50 *	€. 69			
		Ospiti 40 *	€. 80			
		Ospiti 30 *	€. 100			
Habana	Matrimoni Comunioni Ricorrenze Battesimi	Ospiti 60 *	€. 70	<b>Al Buffet e Tavola:</b> Aperitivo + Antipasti al Buffet 2 Primi e 1 Pietanza di Terra servita a Tavola	Una	6
		Ospiti 50 *	€. 80			
		Ospiti 40 *	€. 90			
		Ospiti 100	€. 85			
		Ospiti 90	€. 95			
Yasmine	Matrimoni Ricorrenze	Ospiti 100	€. 100	<b>Al Buffet e Tavola:</b> Aperitivo + Grande Antipasto di terra al Buffet: 2 Primi e 1 Pietanza di Terra + Frutta e Dessert	Due	7
		Ospiti 90	€. 110			
		Ospiti 80	€. 120			
Esmeralda	Matrimoni Ricorrenze	Ospiti 100	€. 110	<b>Al Buffet e Tavola:</b> Aperitivo + Grande Antipasto di terra e mare al Buffet: 2 Primi e 2 Pietanze di Terra e Mare + Frutta e Dessert	Due	8
		Ospiti 90	€. 120			
		Ospiti 80	€. 130			
Corona	Matrimoni Ricorrenze	Ospiti 120	€. 135	<b>Al Buffet e Tavola:</b> Aperitivo + Grande Antipasto di terra e mare al Buffet: 2 Primi e 2 Pietanze di Terra e Mare + Frutta e Dessert	Due	10
		Ospiti 100	€. 150			
		Ospiti 90	€. 160			

\* 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](mailto:habana.villa@gmail.com)

## I PREZZI 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, Stoviglie 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 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 <b>Buffet:</b>	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 per i servizi extra a pagamento
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:	<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 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.</p> <p style="text-align: center;"><b>Mano d'opera comprensiva dei tovagliati per allestimenti</b>            (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.</p>
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti

**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.

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 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

### **Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:**

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino  
Prosciutto di montagna, Coppa, Spianata Calabria,  
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicce della cinta Senese, Pizza e focacce del forno, Bruschettine  
Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio.  
Porchetta di Ariccia

## 3° 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	<b>€. 45</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 50 ospiti	<b>€. 52</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 40 ospiti	<b>€. 62</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 30 ospiti	<b>€. 80</b> 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](mailto: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	€. <b> 60</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 50 ospiti	€. <b> 69</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 40 ospiti	€. <b> 80</b> a persona (dal lunedì al venerdì feriale o last minute)
Con un minimo di 30 ospiti	€. <b>100</b> 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](mailto:habana.villa@gmail.com)



5



# 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)
○○○○○○	
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)
○○○○○○	

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](mailto: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 100 ospiti	€ 100
Villa + Menù con un numero minimo di 90 ospiti	€ 110
Villa + Menù con un numero minimo di 80 ospiti	€ 120

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 327232204 - 3491891913 - Stefania 3491891912

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

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:

Salmonè 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 100 ospiti € 120

Villa + Menù con un numero minimo di 90 ospiti € 130

Villa + Menù con un numero minimo di 80 ospiti € 140

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](mailto: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 120 ospiti € 135

Villa + Menù con un numero minimo di 100 ospiti € 140

Villa + Menù con un numero minimo di 90 ospiti € 160

**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](mailto:habana.villa@gmail.com)