

Listino Prezzi Ricevimenti

Valido per l'anno 2019

Nome del Menù	A partire da un minimo di Ospiti	Prezzo a Persona	Come è composto il Menù	Quante Apparecchiature sono comprese	Vedi Menù Pagina
Varadero	Persone 120	€. 75	Aperitivo a Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Dessert	Una	3
	Persone 110	€. 80			
	Persone 100	€. 85			
Santiago	Persone 120	€. 85	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Dessert	Una	4
	Persone 110	€. 90			
	Persone 100	€. 95			
Yasmine	Persone 120	€. 95	Antipasto al Buffet, Menù di terra servito a Tavola, Dessert	Due	5
	Persone 110	€. 100			
	Persone 100	€. 105			
Esmeralda	Persone 120	€. 110	Gran Buffet d'antipasti, Menù di Terra/Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta	Due	6
	Persone 110	€. 115			
	Persone 100	€. 120			
Corona	Persone 120	€. 130	Gran Buffet d'antipasti, Menù di terra e Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta	Due	8
	Persone 110	€. 135			
	Persone 100	€. 140			

Per numeri di ospiti inferiori richiedete un preventivo scrivendo a: habana.villa93@gmail.com

I prezzi comprendono: l'affitto della Villa, la Ristorazione con cucina Espressa e quanto descritto in ogni singolo Menù

Ricordiamo che:

- Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto per un **Ricevimento Esclusivo**;
- il prezzo a persona aumenta proporzionalmente per numeri inferiori a 100 ospiti, a causa delle spese fisse;
- la nostra Ristorazione è realizzata con **Cucina Espressa Interna e non con servizio di Catering** esterno così come previsto dalla legge Art.6 reg.CE n.852/04 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 con altri da concordare.

Richiedete via e-mail: habana.villa93@gmail.com

l'esatta quotazione indicando il menù prescelto ed il numero degli ospiti minimo garantito



Per ulteriori informazioni telefonate a: Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239



La Villa



Una tipologia di allestimento



Le Cucine

VARADERO

Aperitivo 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:

*Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate
Assortimento di Rustici caldi, Assortimento di Pizzette tricolore
Bruschettine al Pesto rosso, alle Melanzane, alle olive, Pomodorini secchi, Peperoni, Filadelfia*

Stecchitati di:

*Salame Milano, Mortadella a dadini, Ciliegine di Mozzarella e Pachino, Mini Wurstel Cocktail, Salamini della citta Senese, Salame Calabro,
Formaggio Asiago, Provola affumicata, Formaggio al Tartufo, Formaggio al Peperoncino*

Fritti a Vista di:

*Crocchette di Patate, Zeppole alle Alghe, Anelli di peperone, Anelli di Cipolla,
Zeppole Cacio e Pepe, Mini Suppli, Mini Arancini*

Servito a Tavola

*Risotto Asparagi e Speck croccante
Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco*

*

Coscio di Prosciutto cotto al forno a legna

o

*Maialino al Mirto con Speck e Lardo di Colonnata
Patate al Rosmarino e lardo di Pattanegra*

Dessert

Panna Cotta

Bevande: *Acqua minerale liscia e gassata in caraffa, Coca Cola a richiesta*

Vino: *Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.*

Bar

Caffè, Amaro

La Torta e gli Spumanti sono a carico del cliente a scelta tra la nostra selezione

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione della sala
Aperitivo di benvenuto al Buffet, servizio al tavolo nella sala con tavoli da 8 posti e tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice
Camerieri di sala nel numero di 1/25 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00, prorogabili a pagamento.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul solo costo dei cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo

Consulenza della Wedding Planner della Villa

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento presenti sul nostro sito internet www.villahabana.it
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa93@gmail.com

SANTIAGO

“ 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 Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck*

“ Servito al Tavolo ”

*Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Pata Negra e pecorino di Fossa*

*

*Vitello alle mandorle
Patate al forno*

*

*Tagliata di frutta fresca
Crème Caramel
Caffè - Amaro*

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione della sala
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet con unica apparecchiatura al Tavolo nella sala, Menù servito al tavolo nella sala,
Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna, Poltrone
Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio
Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice
Camerieri di sala nel numero 1/25 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00, prorogabile a pagamento.
Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.
I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo

Consulenza della Wedding Planner della Villa

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti sul nostro sito internet www.villahabana.it
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa93@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 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”

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

*

Punta di petto di vitella cotta a bassa temperatura con cime di rapa e patate al forno

“Al Buffet in giardino”

*La torta Nuziale
Plateau di Frutta fresca
Caffè - Digestivi*

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo

Spumante: Brut e Moscato

Il servizio comprende:

Affitto della Villa, climatizzazione della sala

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con doppia apparecchiatura**, Menù servito al tavolo nella sala, Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero 1/20 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00, prorogabile a pagamento.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente, godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Poltrone con fantasma panna, l'uso di due Sale e Tre giardini

Consulenza della Wedding Planner della Villa

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti sul nostro sito internet www.villahabana.it
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa93@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

*

Tagliata di Manzo Scottona
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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa, climatizzazione della sala

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con doppia apparecchiatura**, Menù servito al tavolo nella sala,

Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero 1/16 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,

con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00, prorogabile a pagamento.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei cibi.

Accessori compresi: Tableau, due Menù per Tavolo Camera degli Sposi con 1° colazione, Poltrone con fantasmino panna, l'uso di due Sale e Tre giardini.

Consulenza della Wedding Planner della Villa

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti sul nostro sito internet www.villahabana.it

L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

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.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa93@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 – Crocchette - Lattarini – Moscardini - Alici

*

“Al Tavolo”

Risotto con Fiori di Zucca, Scampetti e Fiocchi 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

*

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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa, climatizzazione della sala

Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con doppia apparecchiatura**, Menù servito al tavolo nella sala,

Tavoli da otto posti, scelta del tovagliato in fiandra fino a terra,

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 10 giorni prima del servizio

Camerieri di sala nel numero 1/16 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena,

con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,00 / 01,00, prorogabile a pagamento.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby Sitter a carico del cliente godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei soli cibi.

Accessori compresi: Tableau, due Menù per Tavolo, Camera degli Sposi con Spumante e prima colazione, Centrotavola Floreale con Gerbere.

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto Argentato Sambonet, Posateria Argentata stile inglese, Bicchieri ad alto calice,

Uso di due Sale e Tre giardini, Poltrone con fantasmino panna

Consulenza della Wedding Planner della Villa

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti sul nostro sito internet www.villahabana.it

L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Per numeri inferiori telefonate per ricevere un preventivo

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa93@gmail.com