

Ricevimenti Matrimoni

Valido per l'anno 2019/2020
Prezzi a partire da euro 75 a persona

Nome del Menù	Come è composto il Menù	Quante Apparecchiature sono comprese	Vedi Menù Pagina
Varadero	Aperitivo a Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Torta	Una	4
Santiago	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Torta	Una	5
Yasmine	Antipasto al Buffet, Menù di terra servito a Tavola, Frutta, Torta	Due	6
Esmeralda	Gran Buffet d'antipasti, Menù di Terra/Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta	Due	7
Corona	Gran Buffet d'antipasti, Menù di terra e Mare servito a Tavola, Buffet di dolci, Frutta, Torta	Due	9

Ricordiamo che Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto per un **Ricevimento Esclusivo**.

- 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.

Il prezzo a persona aumenta proporzionalmente al numero degli ospiti presenti al ricevimento, a causa delle spese fisse.

Per poter elaborare un corretto prezzo a persona è necessario conoscere le seguenti informazioni:

- numero minimo garantito degli ospiti presenti al ricevimento;
- numero delle sale necessarie al ricevimento;
- tipo di servizio se a buffet o servito a tavola o misto;
- tipo di stoviglieria;
- tipo di attrezzature;
- accessori vari;

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

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



Per ricevere un preventivo dettagliato ed ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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

I PREZZI COSA COMPREDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto di una Villa con l'uso di una sala ed un giardino, parcheggio e servizi, climatizzazione per il tempo del pasto. Termine del servizio ore 19 o 01, prorogabile a pagamento € . 200 per ogni ora o frazione.
Per tutti i Menù Serviti in Sala a tavola:	Poltrone con o senza fantasmio panna, Tavoli tondi da otto persone, Sottopiatto in vetro, Stoviglie Eschembach, Bicchieri a calice, Posateria in acciaio stile Inglese, Tovagliato in fiandra fino a terra
Per tutti i menù con Gran Buffet d'antipasto: doppia apparecchiatura	Sedie Miami con fanasmio rosso, tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra panna. Gazebo o ombrelloni per tutti i tavoli e buffet con tovagliati in fiandra panna plissettati
Personale di Servizio di sala:	Un cameriere per un turno di otto ore: ogni 16 persone per i Menù Yasmine, Esmeralda, Corona ogni 20 persone per i Menù Varadero e Santiago
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano (non apparecchiato) mangeranno quello che desiderano. Da 4 a 7 anni, sconto del 50 % del costo del solo cibo, a condizione che consumano il pasto in una sala a parte o con tavolo per tutti i bambini e con un Menù semplificato
Menù prescelto.	Sostituibile entro 10 giorni dal ricevimento con cibi aventi lo stesso valore o con cibi più pregiati con supplemento prezzo da concordare
Prova menù:	Con un massimo di 6 persone a partire da euro 35 e fino ad €. 60 a seconda del menù
Menù da Tavola ed un Tableau.	Compresi due Menù per tavolo e stampati con il computer
Accessori facoltativi.	Non compresi, da quotare a parte con prezzi minimi e massimi di seguito descritti
Pagamenti	30% alla prenotazione, 20 % entro sei mesi, 30% dieci giorni prima, 20% al termine
Wedding Planner	Consulenza gratuita della Wedding Planner, per ulteriori servizi o accessori a pagamento
<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;">Attenzione !!</p> <p style="text-align: center;">Alcuni optional possono essere già compresi. verificate ogni menù singolarmente.</p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">Accessori facoltativi extra</p> <p>Utilizzo di doppia sala con due giardini extra + €. 1.500 Seconda apparecchiatura se già non prevista + €. 6 a persona Stoviglie e vassoi argentati in stile inglese, bicchieri ad alto calice + €. 6 a persona Apparecchiatura per servizio a tavola sul prato con ombrellone e luci + €. 5 a persona Suite per gli sposi con spumante e prima colazione + €. 200,00 la coppia Angolo con specialità di Mare a partire da €. 5 a persona. Angolo del Sushi a partire da €. 3 a persona. Sostituzione di due portate di terra con due di pesce a partire da €. 6 a persona. Ulteriore portata di primo piatto Terra o Mare a partire da €. 3 a persona Ulteriore portata di pietanza di Carne con contorno €. 3 a persona. Ulteriore portata di pietanza di Pesce con contorno a partire da €. 5 a persona. Gran Buffet di terra €. 10 a persona. Buffet di dolci, a partire da €. 3 a persona. Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar a partire da €. 4 a bottiglia Torta a partire da €. 3 a persona. Maggiorazione se il servizio di tavola si realizza a buffet a partire da €.10 a persona Extra orari d'uscita degli ospiti dalla Villa, €. 200 per ogni ora o frazione Cameriere extra per un turno di otto ore €. 120 Musica dal vivo o DJ a partire da €. 150 Servizi fotografici digitali a partire da €. 250 Cocktail super alcolici a partire da €. 4 alla consumazione Due Baby sitter a partire da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo a partire da €. 8 per ogni tavolo Tableau stampato personalizzato a partire da €. 150 Due menù per tavolo personalizzati a partire da €. 4 Scelta di tovagliati differenti da quelli di base prezzo: da definire in base alla tipologia Allestimenti tavoli con Runner o Tulle: da definire in base alla tipologia Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavolo tondo o rettangolare con tovagliato Allestimento sala per rito civile o religioso a partire da €. 6 a persona Luna di Miele ad Alicante in Yacht privato a motore a partire da €. 600 al giorno Mano d'opera comprensiva dei tovagliati per allestimenti (il prezzo è stato calcolato a persona con un minimo di 100 ospiti): Confettata €.1,5 - Angolo dei Sigari €.1,5 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1 pers. I prezzi non comprendono il costo dei Confetti, Sigari, Cioccolata e Rum, Macchinette fotografiche, 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

www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni **tAccessori facoltativi**

Utilizzo di due sale e tre giardini €. 1.500 **elefonate a:**

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



La Villa



Una tipologia di allestimento



Le Cucine

VARADERO

Aperitivo in piedi 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 cinta 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*

Tagliata di frutta fresca

La Torta

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

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

Spumante: *Rocca dei Forti*

Bar

Caffè, Amaro

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto
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 1/20 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.

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, Tableau

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di € 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di € 35 a persona per un massimo di sei ospiti

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

N.B. Con il Menù Varadero, è necessario che gli Sposi arrivino alla location contestualmente agli invitati, non essendo presente la doppia apparecchiatura nella zona aperitivo, si deve necessariamente entrare nella sala da pranzo in tempi brevi.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

Scrivete e-mail: habana.villa@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 Suppli, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck

“ Servito al Tavolo ”

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

*

Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca

La Torta
Caffè - Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Spumante: Rocca dei Forti

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una Sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto
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 con o senza fantasmino 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.

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, Tableau

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 40 a persona per un massimo di sei ospiti
L'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

N.B. Con il Menù Santiago, è necessario che gli sposi arrivino alla location non oltre 30 minuti dopo l'arrivo degli invitati, non essendo compresa la doppia apparecchiatura, si deve quindi procedere all'antipasto seduto.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



YASMINE

“ Buffet d'Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Cocktail, Sangria, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata, Rustici, Patatine e Stuzzichini.

Angolo dei Formaggi:

Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Tomini speziati, Provola affumicata, Ricottine Speziate, Formaggio di Capra affumicato con Miele di Acacia, Formaggio al Tartufo, Formaggio al Peperoncino, Formaggio alle Noci, Ovoline e Datterino stecchinate

Angolo dei Salumi:

Prosciutto di Montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Spianata Calabra, Mortadella Romagnola al Pistacchio, Lonza, Salsicette della cinta Senese, Ciauscolo Calabro, Salsicette di Fegato, Bresaola con Scaglie di Parmigiano e Rucola

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive all'arancio e semi di Finocchio, Patè di Fegatini con crostini caldi, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine con varietà di 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

*

Cosciotto di Prosciutto farcito con Lardo di Colonnata e cotto al forno a legna
Patate Arrosto

“Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale
Plateau di Frutta fresca
Caffè - Amari, Grappa, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo

Spumante: Brut e Moscato

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto
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.

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, Tableau

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

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di € 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di € 45 a persona per un massimo di sei ospiti

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.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 – Amari, distillati vari, Limoncello

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 con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con doppia apparecchiatura**, Menù servito al tavolo nella sala,
Al buffet, sedie Miami con fantasmio rosso per tutti, tavoli di appoggio da 90 con tovagliato panna
Poltrone da sala con o senza fantasmio panna, 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.

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 prima colazione

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it
Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione
Prova Menù al costo di €. 50 a persona per un massimo di sei ospiti
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.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 – Crocchette - 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

Il servizio comprende:

Affitto della Villa con l'uso di una sala ed un giardino, climatizzazione nella sala durante il pasto

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

Al buffet, sedie Miami con fantasmio rosso per tutti, tavoli di appoggio da 90 con tovagliato panna

Poltrone da sala con o senza fantasmio panna, Tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna,

Tavoli da otto posti, scelta del tovagliato nei colori disponibili 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.

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 e due menù per tavolo, camera degli sposi con prima colazione.

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Il prezzo non comprende:

Tutti gli accessori a pagamento descritti alla pagina 2 e presenti alla voce "Listini Prezzi" del nostro sito internet www.villahabana.it

Extra orari oltre le 19,00 o 01,00 possibili con un massimo di due ore al prezzo di €. 200,00 per ogni ora o frazione

Prova Menù al costo di €. 60 a persona per un massimo di sei ospiti

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.villa@gmail.com