Matrimoni

E' possibile utilizzare il Vostro Catering di fiducia
o
I nostri servizi di ristorazione interna
o
I servizi del Catering con noi convenzionato

L'affitto della location in ogni caso comprende:
l'uso di una sala con giardino, parcheggio e servizi in esclusiva.
E' possibile noleggiare le attrezzature, le stoviglierie, i tovagliati.

Per le date infrasettimanali feriali dal lunedì al venerdì o last minute sono previsti degli sconti.

A garanzia del cliente i contratti d'affitto di Villa Habana, saranno sempre redatti tra il cliente finale e la nostra società.
Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Wedding, Organizzatori.

Tutti i prezzi potranno essere calcolati
solo dopo aver conosciuto gli spazi, gli accessori richiesti, il numero degli ospiti presenti al ricevimento ed il Menù.
Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando la data, il numero delle persone.

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

RODRIGUEZ S.R.L.S.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 349 1891912 - 327 2266239

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333
www.villahabana.it
e-mail: rodriguez.servizi@gmail.com - rodriguez.servizi@pec.it

Proponiamo alcuni Menù che includono l'affitto della Villa ed servizio di Ristorazione

modificabili a scelta del cliente

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	**3**
Santiago	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Torta	Una	**4**
Giada	Antipasto al Buffet, Menù di Mare 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**

Il prezzo potrà essere determinato in modo preciso dopo aver conosciuto il numero degli ospiti presenti al ricevimento, gli spazi e gli accessori richiesti.

Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando la data, il menù prescelto e il numero delle persone.
Per prenotazione nei giorni dal Lunedì al Giovedì feriali, sarà applicato uno sconto sul prezzo della sola location.
Tutti i menù sono indicativi, i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto.

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

I nostri servizi di Ristorazione sono realizzati con **Cucina Espressa Interna**
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.

Mail: **habana.villa@gmail.com**, o **whatsApp 3272322204 - 327 2266239**

www.villahabana.it

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

Fritti a Vista
Crocchette di Patate, Zeppole alle Alghe, Anelli di peperone, Anelli di Cipolla,
Zeppole Cacio e Pepe, Mini Supplì, Mini Arancini

Servito a Tavola

Antipasto di Terra con assortimento di salumi e Formaggi
*
Risotto Asparagi e Speck croccante
Scialatielli al Cinghiale

*
Arrosto di Vitella alle erbe Fini
Vegetali al Gratin
*
Tagliata di frutta fresca
*
La Torta Nuziale

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, una apparecchiatura.
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
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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, Fiori gerbere centrotavola

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

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 Rustici:
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.

Angolo dei Formaggi
Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago,
Ciliegine di latte Vaccino con Pachino, Tomini speziati

Angolo dei Salumi
Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Ciauscolo
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsiccette.

Angolo dei fritti a vista:
Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole, Anelli di peperoni, Anelli di Cipolla, Crema fritta

" Servito al Tavolo "
Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Risotto Asparagi e Speck croccante
*
Rollè di Maialino al Mirto, cotto al forno a legna
Patate al forno
*
Tagliata di frutta fresca

La Torta Nuziale
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, una apparecchiatura.
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
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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, Fiori gerbere centrotavola

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

GIADA

" Aperitivo e fritti 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 fritti a vista:

Bastoncini di zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Anelli di Peperoni, Anelli di Cipolla
Gamberi in Tempura, Moscardini, Tentavoli di Totano pepe- sale e rosmarino, Chele di granchio, Olive Ascolane di Pesce,
Gamberi in pasta fllo, Crocchette di Pesce, Cremini, Salvia, Zeppole con alghe di Mare, Crocchette di patate,
Alici impanate, Sardine croccanti, Arancini di Mare.

"Servito al Tavolo in Sala"

Antipasto di Mare:

Insalata di Seppie e Calamari, Salmone alla Filandese con riccioli di burro salato
Scampi Gratinati, Cozze ripiene, Ostriche con Lime e Pepe

*

Risotto alla Rana pescatrice
Ravioli di Cernia

*

FIletto di Spigola in crosta di Julienne di Zucchine
Asparagi

"Al Buffet in giardino"

La torta Nuziale
Plateau di Frutta fresca
Buffet di Dolci artigianali

Caffè - Amari, Grappa, Limoncello

***Acqua**: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola*
***Vini**: Falanghina i.g.t.*
***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, una apparecchiatura.
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto e 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
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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, Camera sposi e prima colazione, Fiori gerbere centrotavola

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

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, Salsiccette della cinta Senese,
Ciauscolo Calabro, Salsiccette di Fegato,
Bresaola con Scaglie di Parmiggiano 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 paté, 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"

Girasoli alle noci
Foglie di Ulivo ai Funghi di Bosco
*
Cosciotto di Prosciutto farcito con Lardo di Pattanegra 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, due apparecchiature.
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con sedute e tavolo di appoggio in giardino per tutti**, 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
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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, Camera sposi e prima colazione, Fiori gerbere centrotavola

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

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, doppia apparecchiatura.
Aperitivo di benvenuto al Buffet, Antipasto al Buffet **con sedute e tavolo di appoggio in giardino per tutti,** Menù servito al tavolo nella sala,
Al buffet, sedie Miami con fantasmino rosso per tutti, tavoli di appoggio da 90 con tovagliato panna
Poltrone da sala con o senza fantasmino 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
Stoviglierie 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,oo per il pranzo o fino alle ore 24,oo per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro le ore 19,oo / 01,oo.
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

Per ulteriori informazioni telefonate a:
Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com