

Menù Matrimoni

E' possibile affittare la location utilizzando due soluzioni:

- con la nostra Ristorazione Espressa interna,
prezzo comprensivo della location a partire da **€. 80** a persona per un numero di 120 ospiti

o

- con il Vostro Catering di fiducia, prezzo a partire da **€. 1.500**
con la possibilità di noleggiare tutte le attrezzature della villa

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

A garanzia del cliente, tutti i contratti d'affitto, saranno sempre stipulati direttamente con la nostra società.
Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Wedding, Organizzatori.

Con la nostra ristorazione espressa interna, per poter calcolare il prezzo in modo preciso è necessario conoscere:

- il menù prescelto, il numero degli ospiti presenti al ricevimento e gli accessori richiesti.

Sul solo affitto della Location con la nostra ristorazione interna, sono previsti degli sconti per prenotazione in bassa stagione.

Con il servizio di Catering di Vostra fiducia, per determinare il prezzo preciso è necessario conoscere:

-la data del ricevimento, il numero degli ospiti, gli orari di presenza all'interno della location

-le richieste del Catering operante.

Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando la data, il numero delle persone, il menù, gli accessori.

habana.villa@gmail.com



RODRIGUEZ S.R.L.S.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 349 1891912 -3491891913 - 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 comprendono:
l'affitto della Villa in esclusiva ed il nostro servizio di Ristorazione interno

Nome del Menù	Come è composto il Menù	Quante Apparecchiature sono comprese	Vedi Menù Pagina
VARADERO	Menù di Terra Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Confettata, Suite Sposi	Una	4
SANTIAGO	Menù di Mare Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Confettata, Suite Sposi	Una	5
COHIBA	Menù di Terra Aperitivo ed Antipasto al Buffet, Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Confettata, Suite Sposi	Una	6
MONTECRISTO	Menù di Mare Aperitivo ed Antipasto al Buffet di terra e Mare, Menù servito a Tavola di Terra, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Confettata, Suite Sposi	Una	7
YASMINE	Menù di Terra e Mare Aperitivo e Gran Buffet d'antipasti organizzato con vari angoli, Menù servito a Tavola, Composizione Frutta, Torta, Bevande, Allestimento Confettata, Suite Sposi	Due	8
ESMERALDA	Menù di Terra e Mare Aperitivo, Gran Buffet d'antipasti con vari angoli di Terra e Mare, Menù servito a Tavola di Terra e Mare, Buffet di dolci, Composizione Frutta, Torta, Bevande, Confettata, Suite Sposi	Due	9

Nei menù **VARADERO**, **SANTIAGO**, **COHIBA** e **YASMINE** è possibile inserire la doppia apparecchiatura ed il buffet dei dolci e molti altri accessori, con un supplemento di prezzo da quantificare. Tutti i cibi possono essere variati a scelta del cliente gratuitamente, mantenendo il prezzo d'acquisto dei cibi.

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 3491891912 - 3491891913 - 327 2266239](https://www.whatsapp.com/business/profile/3491891912)

www.villahabana.it





La Villa



Una tipologia di allestimento



Le Cucine

VARADERO

Aperitivo

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

Accompagnato da:

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

I cartocci dei Fritti di Terra a Vista

*Crocchette di Patate, Zeppole napoletane, Anelli di peperone, Zeppole Cacio e Pepe, Mini Suppli, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zucchine pastellate, Carciofini pastellati, Cavolfiori pastellati, Anelli di cipolla, Crema fritta*

Servito a Tavola

Antipasto di Terra con assortimento di Salumi e Formaggi a scelta

*

*Risotto Asparagi e Speck croccante
Scialatielli al Cinghiale*

*

*Filetto della cinta Senese all'aceto balsamico
Patate arrosto*

*

Tagliata di frutta fresca

*

La Torta Nuziale

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

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

Spumante: *Rocca dei Forti, brut e moscato*

Bar

Caffè, Amari

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 con punti di appoggio, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala,

Poltrone con 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, due ripassi per ogni portata.

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, orari 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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 30 minuti dopo l'arrivo degli invitati.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Confettata.

Camera degli Sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491891912 - 3491891913 - Yasmine 327 2266239

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

SANTIAGO

Aperitivo

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

Accompagnato da:

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

I cartocci dei Fritti di Terra e Mare a Vista

*Moscardini, Olive ripiene di pesce, tentacoli di Totani pepe e sale, Gamberi in Tempura, Alici Fritte, Sardine fritte, Bocconcini di Baccalà
Chele di Granchio, Zeppole alle Alghe, Crocchette di Patate, Anelli di peperone, Anelli di Cipolla, Salvia in tempura
Zucchine pastellate, Carciofini pastellati, Cavolfiori pastellati*

Servito a Tavola

Insalata di Seppie e Calamari, Salmone alla Filandese con riccioli di burro salato, Alici Marinate

*

*Risotto alla Rana pescatrice
Ravioli di Cernia*

*

*Filetto di Spigola in crosta di Julienne di Zucchine
Asparagi*

*

Tagliata di frutta fresca

*

La Torta Nuziale

Bar

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini Cantine Vannelli: Falanghina d.o.p.

Spumante: Rocca dei Forti, 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 con punti di appoggio, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala,

Poltrone con 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, due ripassi per ogni portata.

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, orari 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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 30 minuti dopo l'arrivo degli invitati.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Confettata
Camera degli Sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491891912 - 3491891913 - Yasmine 327 2266239

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

COHIBA

Aperitivo e Antipasto di terra 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

Buffet di Terra

I Rustici:

Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine con varietà di paté, Carasau Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio, Crostini Toscani.

I Formaggi

Petali di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana Tomini speziati, Formaggio di Capra con miele di Acacia

I Salumi

Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Ciauscolo, Lonza, Mortadella Romagnola al pistacchio, Salsicette della cinta Senese.

I cartocci dei Fritti di Terra a Vista

Zeppole napoletane, Zeppole Cacio e Pepe, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive Ascolane, Zucchine pastellate, Carciofini pastellati, Cavolfiori pastellati, Crema fritta Crocchette di Patate, Anelli di peperone, Anelli di Cipolla, Salvia in tempura Zucchine pastellate, Carciofini pastellati, Cavolfiori pastellati

Servito a Tavola

*Risotto Asparagi e Speck croccante
Ravioli artigianali con ricotta di Pecora, pachino e Basilico*

*

*Tagliata di manzo alle erbe fini
Patate al Rosmarino*

*

Tagliata di frutta fresca

*

La Torta Nuziale

Bar

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini Cantine Vannelli: Falanghina d.o.p.

Spumante: Rocca dei Forti, 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 ed antipasto al Buffet con sedute di appoggio, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala,

Poltrone con 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, due ripassi per ogni portata.

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, orari 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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 60 minuti dopo l'arrivo degli invitati.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Confettata
Camera degli Sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491801012 - 3491891913 - Yasmine 327 2266239

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

MONTECRISTO

Aperitivo e Antipasto di Mare 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*

Buffet di Mare

I 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.*

I 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 a Tavola

*Risotto Carnaroli Asparagi e Salmone
Chicche pesce Spada e Pachino*

*

*Involtini di pesce Spada alla Messinese
Vegetali al gratin*

Al Buffet in giardino

*La torta Nuziale
Composizione di Frutta fresca
Buffet dei Dolci della Nonna*

Caffè - Amari, Grappa, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini Cantine Vannelli: Falanghina 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 ed antipasto al Buffet con sedute di appoggio, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala,
Poltrone con 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, due ripassi per ogni portata.

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, orari 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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 60 minuti dopo l'arrivo degli invitati.

Accessori compresi: due Menù per Tavolo, Tableau, Confettata
Camera degli Sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491801012 - 3491891913 - Yasmine 327 2266239

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

YASMINE

“ Gran Buffet d’Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Cocktail assortiti, Prosecco, 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,
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.

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,
Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Tentacoli di Totani pepe e rosmarino.

“Servito al Tavolo”

Tonnarelli al Salmone
Cavatelli alla Norma

*

Prosciutto cotto al forno a Legna
Patate al Rosmarino

*

“ Buffet dei sogni “

La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione
Degustazione dei dolci della Nonna
Caffè – Amari

Vini: Cantine Vannelli.

Rosso: Rosso Montepulciano d'Abruzzo d.o.c

Spumante: Rocca dei Forti, Moscato e Brut

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l'uso di due sale e tre giardini, climatizzazione nella sala durante il pasto, doppia apparecchiatura.

Aperitivo di benvenuto e gran buffet d'antipasto al Buffet, **con sedute e tavoli di appoggio in giardino per tutti gli ospiti**, Menù servito al tavolo nella sala.

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

In sala: poltrone con o senza fantasmino panna, tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra nei colori disponibili.

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
(A richiesta è possibile noleggiare la stoviglieria pregiata)

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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 120 minuti dopo l'arrivo degli invitati.

Accessori compresi: Tableau, due Menù per Tavolo, Allestimento Confettata, Camera degli sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491891912 - 3491891913 - 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:

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 suppli, 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

*

Cernia 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 Vannelli

Bianco: Fanghina d.o.c.

Rosso: Rosso Montepulciano d’Abruzzo d.o.c

Spumante: Rocca dei Forti, Moscato e Brut

Il servizio comprende:

Affitto esclusivo della Villa con l’uso di due sale e tre giardini, climatizzazione nella sala durante il pasto, doppia apparecchiatura.

Aperitivo di benvenuto e gran buffet d’antipasto al Buffet, **con sedute e tavoli di appoggio in giardino per tutti gli ospiti**, Menù servito al tavolo nella sala.

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

In sala: poltrone con o senza fantasmio panna, tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra nei colori disponibili.

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

(A richiesta è possibile noleggiare la stoviglieria pregiata)

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.

Con questa tipologia di Menù si consiglia l’arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 120 minuti dopo l’arrivo degli invitati.

Accessori compresi: Tableau, due Menù per Tavolo, Confettata, Camera degli sposi con prima colazione.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 3491891912 - 3491891913 - Yasmine 327 2266239

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

