Menù Matrimoni

Due soluzioni per affittare la nostra Location

- **Con il servizio di Ristorazione Espressa interno.**
L'affitto della Villa comprensivo del servizio **Ristorazione**, a **partire** da **€. 85**
Il prezzo è stato calcolato per i ricevimenti con un minimo di 120 ospiti.

- **Con il Vostro Catering di fiducia**.
L'affitto della sola Location a partire da €.1.500
Il prezzo è valido solo per alcuni giorni dell'anno e dovrà essere calcolato solo dopo aver conosciuto tutte le informazioni fornite dal Catering Operante.

Per poter determinare il prezzo preciso è necessario conoscere:
- la data, il menù prescelto, il numero degli ospiti presenti al ricevimento e gli accessori richiesti, il nome del Catering.

Sul solo affitto della Location, **con la nostra ristorazione interna**, sono previsti degli sconti in bassa stagione.
E' possibile per il Vostro Catering noleggiare 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 stipulati direttamente con la nostra società.
Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Wedding, Organizzatori.

Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando le informazioni richieste.

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 con la nostra Ristorazione interna

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 MONTECRISTO 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**

www.villahabana.it

La Villa

Allestimenti

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 Rustici caldi, Assortimento di Pizzette tricolore, Canapé
Bruschettine assortite.

I cartocci dei Fritti di Terra a Vista
Crocchette di Patate, Zeppole napoletane, Salvia fritta, Mini panzerotti, Mini Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Vegetali pastellati, Chips cacio e pepe, Crema fritta

Servito a Tavola

Antipasto di Terra con assortimento di Salumi e Formaggi a scelta
*
Risotto Asparagi e Speck croccante
Scialatielli al Cinghiale e ginepro

*
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. Stoviglierie 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,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, 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 Rustici caldi, Assortimento di Pizzette tricolore
Bruschettine assortite

I cartocci dei Fritti di Terra e Mare a Vista
Moscardini, Olive farcite di pesce, Tentacoli di Totani pepe e sale, Gamberi in Tempura, Alici Fritte, Bocconcini di Baccalà,
Crocchette di Tonno e olive, Zeppole alle Alghe, Crocchette di Patate, Vegetali pastellati, Salvia in tempura.

Servito a Tavola

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

*

Risotto ai Frutti di Mare
Ravioli di Cernia in salsa zafferano

*

Filetto di Spigola in crosta di Julienne di Zucchine
Verdure Gratinate
*
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. Stoviglierie 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,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, 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, Cocktail di Frutta, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz
Salatini assortiti, Patatine, Olive speziate, Acqua minerale liscia e gassata

Buffet di Terra

I Rustici:
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, Salsiccette della cinta Senese.

I cartocci dei Fritti di Terra a Vista
Zeppole napoletane, Zeppole Cacio e Pepe, Mini Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Vegetali pastellati, Chips cacio e pepe

Servito a Tavola
Foglie d'Ulivo al profumo di bosco
Ravioli artigianali con ricotta di Pecora, pachino e Basilico
*
Maialino al Mirto
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. 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, 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, Cocktail di Frutta, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz
Salatini assortiti, Patatine, Olive speziate, Acqua minerale liscia e gassata

Buffet di Mare

I Rustici:
Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Bruschettine con varietà di paté Grissini artigianali, Taralli Pugliesi, Pizzette rosse, Rustici Caldi, Pane d'Altamura

I 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 a Tavola

Risotto alla Crema di Scampi
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

Caffè - Amari

***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. 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, 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 Terra e Mare ad Angoli 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 Ghiottone:
Prosciutto alla morsa, 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, Grissini artigianali,
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d'Altamura e Lariano Pizza e Focacce del fornaio, Pizzette tricolori.

Delizia dei fritti di Terra a vista:
Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Carciofini in Pastella,
Mini supplì, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini

Delizia dei fritti di Mare a vista:
Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Tentacoli di Totani pepe e rosmarino, Olive ripiene di pesce, Gamberi in Tempura, Crocchette di tonno, Zeppole alle Alghe di Mare

"Servito al Tavolo"
Riso Carnaroli ai Frutti di Mare
Cavatelli alla Norma
*
Prosciutto cotto al forno a Legna
Patate al Rosmarino
*
" Buffet dei sogni "
La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione

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
Stoviglierie 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,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 ne l 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 per la 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 alla Morsa, 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
*
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 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
Stoviglierie 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,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.

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