

Matrimoni

Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto per un **Ricevimento Esclusivo**
E' possibile personalizzare qualsiasi dettaglio, con molte variabili di prezzo.

E' importante conoscere:

- * la data del ricevimento, gli orari d'arrivo e d'uscita dalla villa, il numero degli ospiti minimo garantito, il Menù prescelto, la tipologia del servizio (buffet o tavola o misto), una o due apparecchiature, la scelta degli spazi, la scelta delle stoviglie e del tovagliato, delle sedie, gli accessori.

In queste pagine riportiamo: **i nostri prezzi minimi di spesa.**

- Se decidete di utilizzare il Vostro Catering, i prezzi per l'affitto della sola Location partono da:

dal lunedì al venerdì feriale **€. 1.500,**

Il sabato ed i giorni festivi **€. 2.500,**

Il prezzo è stato calcolato per un numero di 100 ospiti e con l'uso di una sala ed un giardino.

Per formulare un prezzo preciso è necessario un incontro con il Catering prescelto

E' Possibile noleggiare tutti i materiali e le stoviglie

- Con il nostro servizio interno di Ristorazione Espressa

La location può ospitare in sala unica climatizzata, fino ad un massimo di 300 ospiti.

I prezzi dei nostri Menù "**Chiavi in Mano**", comprensivi dell'affitto della Location **in esclusiva**, hanno dei costi variabili a partire da **€. 85**, calcolati con un numero minimo di 120 ospiti.

Alla pagina 2 descriviamo alcuni Menù con i relativi prezzi

Per formulare un preventivo inviateci una mail indicando le informazioni richieste in alto alla pagina *

**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.

1403 www.villahabana.ite - mail: rodriguez.servizi@pec.it

Alcuni dei nostri Menù

NOME MENU'	COME E' COMPOSTO IL MENU'	PREZZO	PAGINA
VARADERO	Menù di Terra Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	€ . 85	4
HABANA	Menù di Terra Aperitivo ed Antipasto al Buffet, Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	€ . 100	5
COHIBA	Menù di Mare Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	€ . 105	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, Suite Sposi	Da quotare	7
YASMINE	Menù di Terra Aperitivo, Gran Buffet d'antipasti con angoli, Menù servito a tavola, Buffet dei dolci Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	Da quotare	8
ESMERALDA	Menù di Terra e Mare Aperitivo, Gran Buffet d'antipasti con angoli, Menù servito a Tavola, Buffet dei dolci, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	Da quotare	9

Tutti i prezzi sono stati calcolati con un numero **minimo di 120 ospiti**

A causa dei costi fissi della location, del cuoco, dello staff di pulizia, dei camerieri, dei consumi energetici se il numero degli ospiti è inferiore a 120 il prezzo subirà degli aumenti da calcolare.

Per tutti gli sposi che desiderano prima dell'arrivo in villa, realizzare delle foto esternamente alla Location, consigliamo d'inserire la seconda apparecchiatura, per consentire agli ospiti una comoda attesa fino all'arrivo degli Sposi

Tutti i cibi possono essere variati a scelta del cliente con eventuali differenze di prezzo da valutare

I menù **Yasmine** e **Esmeralda** possono essere quotati solo dopo aver conosciuto tutte le informazioni necessarie.

E' possibile inserire il buffet dei dolci, torte design ed altri accessori

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.

Alcuni Accessori facoltativi se non compresi nei Menù:

Torta o buffet dei dolci: a partire da **€ .18** al kg.

Vini e Spumanti: a partire da **€ . 5** alla bottiglia da 0,75 cl.

Cocktail: a partire da **€ .4** a consumazione

Seconda apparecchiatura comprensiva di: servizio di facchinaggio, sedia con fantasma, tavolo da 90 cm con tovagliato in fiandra fino a terra, Ombrellone con impianto luci, **€ . 7** a persona

Musica dal Vivo: a partire da **€ .250**

DJ: a partire da **€ . 150**

Servizio fotografico: a partire da **€ .250**

Decorazioni floreali: a partire da **€ .10** a composizione

Confettata: materiale per contenimento e decoratore, escluso di confetti **€ . 100**

Stoviglie pregiate: **€ . 6** a persona

Apparecchiatura per il servizio al tavolo a bordo Piscina: **€ . 5** a persona

Cameriere extra: per un turno di otto ore **€ . 100**

Extra orari: **€ . 200** per ogni ora o frazione

Aggiunta di ulteriore sala con giardino: da valutare

Suite degli Sposi con prima colazione: **€ .100**

Modifica di scelta di tovagliati o sedie particolari: da valutare su catalogo

Mail: habana.villa@gmail.com, o [whatsApp 3491891912 - 3272322204 - 327 2266239](https://www.whatsapp.com/channel/00299111111111111111)

www.villahabana.it



La Villa



Allestimenti



Le Cucine

VARADERO

Aperitivo rinforzato

*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 frita, Mini panzerotti, Mini Suppli, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Vegetali pastellati, Chips cacio e pepe, Crema frita*

o

Finger Food assortiti

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. 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.

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 questo 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
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 - 3272322204 - Yasmine 327 2266239

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

HABANA

" Servito al Buffet "

Angolo degli Aperitivi:

*Aperitivi classici, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa
Patatine e olive, Cocktail, Prosecco, Salatini assortiti, Pizzette rosse, Rustici, Acqua minerale liscia e gassata
Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio*

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

*Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Ovoline, Ricottine speziate,
Prosciutto di montagna, Coppa, Soppresata Calabra, Mortadella Romagnola al pistacchio con focaccia calda,
Lonzino, Salsicette della cinta Senese, Formaggio di Capra con miele di Acacia e marmellata di arance amare
Paté di fegatini con bruschettine calde, Paté di Olive, Paté di Peperoni, Paté di Pesto, Paté di Pomodori, Accompagnati da bruschettine calde
Fagioli all'uccelletto con Cotiche e Zampetto, Fagioli Cannellini con sedano e carote.
Pane d'Altamura, Carassau, Focaccia*

Cartoccio dei fritti a vista:

*Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck, Alette e fuselli di Pollo, Crocchette Cacio e Pepe*

" Servito al Tavolo "

*Risotto Carnaroli Asparagi e Speck croccante
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata*

*

*Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno*

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

I dolci della Nonna

*

La torta ad un piano

Caffè, Amaro, La Grappa

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

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.

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 questo 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
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 - 3272322204 - Yasmine 327 2266239

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

COHIBA

Aperitivo rinforzato

*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 Alghè, 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 Gratinata*

*

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 1/20 ospiti per un turno, fino alle ore 18,00 per il pranzo o fino alle ore 24,00 per la cena.

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 questo 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
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 - 3272322204 - Yasmine 327 2266239

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

MONTECRISTO

Angolo degli Aperitivi:

*Aperitivi classici, Sangria, Cocktail di Frutta, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz
Salatini assortiti, Patatine, Olive speziate, Acqua minerale liscia e gassata*

Antipasto di Mare al Buffet

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. 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.

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 questo 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,
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 - 3272322204 - Yasmine 327 2266239

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

YASMINE

“ Gran Buffet d’Antipasto Terra ad Angoli in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Prosecco, Cocktail assortiti, Succhi di Frutta, Mimosa, Spritz, Acqua Minerale, Coca Cola
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Taralli Pugliesi, Noccioline, Tartine assortite, Rustici Caldi

Angolo del Ghiottone:

Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala campana, Scaglie di Parmigiano, Caprini Speziati, Asiago, Provola di Caciocavallo affumicato, Prosciutto alla morsa, Bresaola con Rucola e Parmigiano Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo, Salsicce di cinghiale, Spianata Calabrese, Lonzino Umbro, Fagioli Borlotti all'uccelletto, Insalata di ceci e sedano, I crostini : Patè di fegatini alla Toscana con crostini bruscati, Patè di Olive, Patè di peperoni rossi, Patè di funghi

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Patè 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, Melanzane, Carciofini in Pastella, Mini suppli, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini, Fiori di zucca con prosciutto, Bocconcini di pollo in salsa Greca, Crocchette cacio e pepe, Anelli di cipolla, Anelli di peperone

“Servito al Tavolo”

Riso Carnaroli ai Funghi di bosco
Cavatelli alla Norma

*

Prosciutto cotto al forno a Legna
Patate al Rosmarino

*

“ Buffet dei sogni “

La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione
Buffet dei Dolci artigianali
Caffè – Amari - Le Grappe

Vini: Cantine Vannelli.

Rosso: Rosso Montepulciano d’Abruzzo 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, una apparecchiatura.

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

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.

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 questo Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 60 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 - 3272322204 - 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 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:

Salmona Marinato all'aceto di Mele con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada al Lime, Insalata di Mare, Sauté 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 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, Menù servito al tavolo nella sala.
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.
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 questo Menù si consiglia l'arrivo degli Sposi alla Villa non oltre 60 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 - 3272322204 - Yasmine 327 2266239

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

