

Matrimoni in Villa Habana

Location privata concessa in affitto Esclusivo per 24 ore

Prima di prendere appuntamento per visitare la villa, consigliamo a tutti i clienti di scegliere e comunicare uno delle tre scelte descritte di seguito, potremo farvi accompagnare durante la visita dalla persona più idonea, che vi potrà dare tutte le spiegazioni ed i dettagli del Vs. ricevimento.

Tutti i prezzi esposti non comprendono l'i.v.a. del 10% o 22%

Prezzo dell'affitto della sola Location

- in tutti i giorni dell'anno Last minute e nei giorni dal Lunedì al Venerdì o in bassa stagione a partire da **€. 1.000**

- in alta stagione, nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi a partire da **€. 2.500**

il prezzo è indicativo e sarà calcolato in base agli spazi prescelti ed al numero degli ospiti ed all'orario di permanenza

All'affitto della Location è necessario associare una delle tre seguenti tipologie di servizio:

1) Ristorazione Espressa interna

Alcuni Menù dalla pagina 2 alla pagina 9,

In considerazione dell'esclusività del servizio per i seguenti Menù, si accettano ricevimenti con i seguenti importi minimi di spesa:

- in tutti i giorni dell'anno: in bassa stagione o nei giorni dal Lunedì al Venerdì ferialo o Last minute, a partire da **€. 6.000**

- in alta stagione, nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi, a partire da **€. 8.000**

N.B. Se il Vostro budget di spesa è inferiore, scaricate alla voce Menù del sito internet il PDF " [Compleanni - Battesimi - Comunioni e Ricorrenze](#) "

2) Catering esterni convenzionati

Alcuni Menù dalla pagina 10 alla pagina 13,

In considerazione dei minor costi fissi del servizio per i seguenti Menù, si accettano ricevimenti con i seguenti importi minimi di spesa:

- in tutti i giorni dell'anno: in bassa stagione o nei giorni dal Lunedì al Venerdì ferialo o Last minute, a partire da **€. 4.000**

- in alta stagione, nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi, a partire da **€. 6.000**

N.B. Se il Vostro budget di spesa è inferiore, scaricate alla voce Menù del sito internet il PDF " [Compleanni - Battesimi - Comunioni e Ricorrenze](#) "

3) Catering esterni di Vostra fiducia

Per verificare la fattibilità del ricevimento ed eventuali accessori richiesti è necessario parlare con il responsabile del Catering.

Villa Habana dispone di due sale con le seguenti capacità, considerate con tavoli tondi: **160 + 300 ospiti**

Gli affitti della intera location con l'uso di una o due sale a scelta, sono concessi in ogni caso con formula esclusiva per 24 ore

E' possibile personalizzare ogni singolo dettaglio

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.it - e-mail: rodriguez.servizi@pec.it

Alcuni dei nostri Menù con la Ristorazione Espressa interna

NOME MENU'	COME E' COMPOSTO IL MENU'	PAGINA
VARADERO	Menù di Terra una apparecchiatura, una sala, Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande	4
COHIBA	Menù di Terra una apparecchiatura, una sala, Aperitivo ed Antipasto al Buffet, Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande	5
HAVANA	Menù di Mare una apparecchiatura, una sala, Aperitivo al Buffet, Antipasto e Menù servito a Tavola, Composizione di Frutta, Torta, Bevande	6
MONTECRISTO	Menù di Mare una apparecchiatura, una sala, Aperitivo ed Antipasto al Buffet di terra e Mare Menù servito a Tavola di Terra, Composizione di Frutta, Torta, Bevande	7
YASMINE	Menù di Terra due apparecchiature, due sale, Aperitivo, Gran Buffet d'antipasti con angoli, Menù servito a tavola, Buffet dei dolci Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi,	8
ESMERALDA	Menù di Terra e Mare due apparecchiature, due sale, Aperitivo, Gran Buffet d'antipasti con angoli, Menù servito a Tavola, Buffet dei dolci, Composizione di Frutta, Torta, Bevande, Suite Sposi	9

Per gli Sposi che desiderano, prima dell'arrivo in villa, realizzare delle foto esternamente alla Location, consigliamo d'inserire nei menù sprovvisi, **la seconda apparecchiatura**, per consentire agli ospiti una comoda attesa.

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

Per conoscere il prezzo preciso del vostro ricevimento, inviateci le seguenti informazioni:

Data, numero minimo garantito degli ospiti, soluzione prescelta (Ristorazione espressa, Catering convenzionato, Catering di Vs. fiducia), Menù prescelto, eventuali accessori.

Vi invieremo un preventivo analitico mantenendo il prezzo bloccato per sette giorni, affinché possiate valutarlo insieme alla vostra famiglia.

E' possibile inserire molti optional ed 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:

- Ulteriore sala con giardino:** a partire da **concordare in base al giorno prescelto ed al numero degli ospiti**
- Doppia apparecchiatura per Gran Buffet di antipasti:** a partire da **€. 6 a persona**
- Extra orari:** ingresso ospiti 12,30 uscita 19,00 per il pranzo - ingresso 20,00 uscita 01,00 per la cena **€. 200** per ogni ora o frazione
- Cameriere extra:** per un turno di otto ore **€. 120**
- Cocktail alcolici:** a partire da **€. 4** a persona
- Torta o buffet dei dolci:** a partire da **€. 18** al kg.
- Torta design** a partire da **€.28** al Kg.
- Angolo del Sushi:** a partire da **€. 250**
- Vini e Spumanti:** a partire da **€. 6** alla bottiglia da 0,75 cl.
- Musica dal Vivo:** a partire da **€. 250**
- DJ:** a partire da **€. 150**
- Servizio fotografico:** a partire da **€. 250**
- Decorazioni floreali:** a partire da **€. 12** a composizione
- Confettata:** materiale per contenimento escluso confetti **€. 100**
- Angolo dei sigari:** a partire da **€. 250**
- Angolo dei Rum con cioccolata:** a partire da **€. 200**
- Ulteriore tavolo tondo o rettangolare con tovagliato in fiandra fino a terra** **€. 18**
- Stoviglie pregiate:** a partire da **€. 6** a persona
- Apparecchiatura per il servizio al tavolo a bordo Piscina:** a partire **€. 6** a persona
- Suite degli Sposi con prima colazione:** **€.100**
- Modifica di scelta di tovagliati o attrezzature particolari:** da valutare su catalogo

Mail: habana.villa@gmail.com, o **whatsApp 3491891912 - 3272322204 - 327 226623**



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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 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

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

COHIBA

" 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 Calabria, 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

*

*La Torta Nuziale
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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 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

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

HAVANA

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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 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

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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 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,

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, due apparecchiature.
Aperitivo di benvenuto, Antipasto al buffet, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala.
Attrezzature

In giardino: sedie con fantasmio per tutti gli ospiti, Tavoli da 90 cm per appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra colore 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 con due ripassi per ogni portata.

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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 per la cena.

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 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.

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

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 Umbr.

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, due apparecchiature.

Aperitivo di benvenuto, Antipasto al buffet, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala.

Attrezzature

In giardino: sedie di appoggio con fantasmino per tutti, tavolo di appoggio da 90 cm con tovagliato in fiandra fino a terra colore 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 con due ripassi per ogni portata.

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 19,00 per il pranzo o fino alle ore 01,00 per la cena.

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 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.

Con questo 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, 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

MENU' CATERING W 1

Welcome drink

*Prosecco, Soft drink, acque aromatizzate,
Aperol spritz
Succhi di arancia rossa, ananas
Acqua minerale naturale, leggermente frizzante*

Giro braccio

*Polpettine di melanzane mignon
Crostini assortiti
Canapè*

Al Buffet

Fritti

*Verdure in pastella: melanzane, zucchine, peperoni, mela, salvia.
Pizza frita alle erbe aromatiche, Bocconcini di riso
Olive alla ascolana, mini crocchette di patate*

Selezione di formaggi, Degustazione di toma piemontese, Grana scagliato, accompagnato da miele e confetture

Treccia di bufala dop

*Prosciutto alla morsa
Selezione di salumi al taglio, capocollo piacentino
Cubetti di mortadella con aceto balsamico
Bicchierino di uovo strapazzato al profumo di tartufo
Verdure grigliate
Insalata di farro con melanzane e menta, Mousse di zucchine e caprino
Fantasie di pane con grissini e focacce*

Al tavolo

*Paccheri con ragù di faraona e uva rossa
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa radicchio e noci*

*

*Guanciale di manzo brasate
Flan di carciofi
Patate arrosto*

*

Bottoncini di pane misto

*

*Tagliata di frutta
Buffet dei dolci*

*Assortimento di torte da taglio:
Torte ricotta e pistacchio, Ricotta e visciole
Cocco e nutella, Torta della nonna, Cheesecake
Profiteroles al cioccolato, Mousse alla nocciola, Fantasia di cubotte
Vasto assortimento di bicchierini*

Open bar

*Caffè espresso
Limoncello, Amari, Grappa bianca, barricata, mirto.*

Bevande

*Vino bianco, rosso, Prosecco, Spumante, Acqua minerale naturale, frizzante, Coca-cola
Il vino andrà concordato con il cliente, (1 bottiglia da 0,75 ogni tre persone)*

MENU' CATERING W 2

Welcome drink

Prosecco, Soft drink, Acque aromatizzate,

Aperol spritz

Succhi di arancia rossa, Ananas

Acqua minerale naturale, leggermente frizzante

Giro braccio

Polpettine di melanzane mignon

Crostini assortiti

Canapè

Percorso tra i vari angoli gastronomici

Fritto a Vista

Verdurine in pastella: melanzane, zucchine, peperoni, mela, salvia.

Pizza fritta alle erbe aromatiche

Bocconcini di riso

Olive alla ascolana, Mini crocchette di patate

Dal Casaro

Selezione di formaggi

Degustazione di toma piemontese

Grana scagliato, Ricottine miste, accompagnato da miele e confetture

Treccia di bufala dop

Dal norcino

Prosciutto alla morsa

Selezione di salumi al taglio

Capocollo piacentino

Cubetti di mortadella con aceto balsamico

Dallo Chef

Bicchierino di uovo strapazzato al profumo di tartufo

Tapas di verdure croccanti

Verdure grigliate

Insalata di farro con melanzane e menta

Mousse di zucchine e caprino

Zuppetta di fagioli con guanciale croccante

Fantasie di pane con grissini e focacce

Al tavolo

Strozzapreti con ragù di filetto al profumo di alloro e rosmarino

Ravioli di carne con fonduta di grana e pistacchi

*

Mignon di manzo ai tre pepi Lombatina della Cinta in salsa marsala

Patate arrosto

*

Tagliata di frutta

Buffet dei dolci

Assortimento di torte da taglio: Torte ricotta e pistacchio, ricotta e visciole

Cocco e nutella, Torta della nonna, Cheesecake

Profiteroles al cioccolato,

Mousse alla nocciola, Fantasia di cubotte

Vasto assortimento di bicchierini

Open bar

Caffè espresso

Limoncello, Amari, Grappa bianca, barricata, mirto.

Bevande: Vino bianco, rosso, prosecco, spumante Acqua minerale naturale, frizzante, coca-cola

Il vino andrà concordato con il cliente, (1 bottiglia da 0,75 ogni tre persone)

MENU' CATERING W 3

Welcome drink

*Prosecco, Soft drink, acque aromatizzate, Aperol spritz
Succhi di arancia rossa, Ananas
Acqua minerale naturale, leggermente frizzante*

Giro braccio

Mignon salata, Canapè, Crostini assortiti

Percorso tra i vari angoli gastronomici

Fritto a Vista

*Verdurine in pastella: melanzane, zucchine, peperoni, mela, salvia.
Pizza frita alle erbe aromatiche
Bocconcini di riso, Olive alla ascolana, Mini crocchette di patate*

Dal Casaro

*Selezione di formaggi
Degustazione di toma piemontese,
Grana scagliato, Ricottine miste, accompagnato da miele e confetture
Treccia di bufala dop*

Dal norcino

*Prosciutto alla morsa
Selezione di salumi al taglio
Capocollo piacentino
Cubetti di mortadella con aceto balsamico*

Dallo Chef

*Bicchierino di uovo strapazzato al profumo di tartufo
Verdure grigliate
Insalata di farro con melanzane e menta
Mousse di zucchine e caprino
Fantasie di pane con grissini e focacce*

Profumo di mare

*Cozze gratinate, Capriccio di mare, Salmone marinato all'arancia
Insalata di polpo, Spada affumicato, Calamari croccanti*

Al tavolo

*Risotto crostacei e provola dolce
Tonnarelli con pesto di melanzane e formaggio stagionato alla birra*

*

*Guanciale di manzo brasate
Flan di verdura
Insalatina di rucola e pere*

*

Tagliata di frutta

Buffet dei dolci

*Assortimento di torte da taglio: Torte ricotta e pistacchio, ricotta e visciole,
Cocco e nutella, Torta della nonna, Cheesecake, Profiteroles al cioccolato,
Mousse alla nocciola, Fantasia di cubotte
Vasto assortimento di bicchierini*

Open bar

*Caffè espresso
Limoncello, amari, Grappa bianca, barricata, mirto.*

Bevande

*Vino bianco, rosso, prosecco, spumante Acqua minerale naturale, frizzante, coca-cola
Il vino andrà concordato con il cliente, (1 bottiglia da 0,75 ogni tre persone)*

MENU' CATERING W 4

Welcome drink

Prosecco, Soft drink, acque aromatizzate,

Aperol spritz

Succhi di arancia rossa, Ananas

Acqua minerale naturale, leggermente frizzante

Giro braccio

Mignon salata, Canapè, Crostini assortiti

Gamberetti steccati

Percorso tra i vari angoli gastronomici

Fritto a Vista

Verdure in pastella: melanzane, zucchine, peperoni, mela, salvia.

Pizza frita alle erbe aromatiche

Bocconcini di riso, Mini crocchette di patate

Zeppole di mare, Calamari croccanti

Dal Casaro

Selezione di formaggi

Degustazione di toma piemontese

Grana scagliato: accompagnato da miele e confetture, Ricottine miste, burrata

Treccia di bufala dop

Dallo Chef

Bicchierino di pappa al pomodoro con crostino alla paprika

Verdure grigliate

Insalata di farro con pesto di rucola pachino e grana

Zuppetta di legumi

Pinzimonio

Fantasie di pane con grissini e focacce

Profumo di mare

Spiedino di spada affumicato e ananas, Carpaccio di polpo con cous cous e tabulé di verdure

Tapas di basmati e gamberi allo zafferano

Cocktail di gamberi, Salmone marinato al pepe rosa, Trancetti di tonno scottato con pistacchi

Fantasie di mare

Show coking

Gamberi sfumati alla birra

Al tavolo

Risotto scampi, vongole e fiori di zucca

Fusilloni con ragù di cernia e olive rosa

*

Filetto di spigola con bufala in veste di zuccina con salsa allo zafferano

Gamberone al curry

Purè di patate al profumo di limone

Insalatina verde

*

Tagliata di frutta

Buffet dei dolci

Assortimento di torte da taglio: Torte ricotta e pistacchio, Ricotta e visciole, Cocco e nutella, Torta della nonna, Cheesecake

Profiteroles al cioccolato, Mousse alla nocciola, Fantasia di cubotte

Vasto assortimento di bicchierini

Open bar

Caffè espresso

Limoncello, Amari, Grappa bianca, barricata, mirto.

Bevande

Vino bianco, rosso, prosecco, Spumante,

Acqua minerale naturale, frizzante, Coca-cola

Il vino andrà concordato con il cliente, (1 bottiglia da 0,75 ogni tre persone)

