

Listino valido

in tutti i giorni dell'anno in bassa stagione **o** dal Lunedì al Venerdì Feriale **o** con prenotazioni "Last Minute"

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

Prezzi per l'affitto della sola Location

Fino a 20 ospiti Gratuito se associato al nostro servizio di Ristorazione espressa

Il prezzo sarà determinato in base al menù prescelto - al numero degli ospiti - agli accessori.

Oltre 20 Ospiti a partire da **€. 1.000**, se associato alla soluzione **1**

Il prezzo sarà determinato in base agli spazi prescelti - al numero degli ospiti - al menù - agli orari - agli accessori.

All'affitto della villa è necessario associare uno dei seguenti servizi:

1) Ristorazione Espressa interna

minimo di spesa **€. 1.200**

Trattandosi di Ristorazione realizzata con cibi e personale esclusivo, sono presenti dei costi fissi sotto i quali non è possibile realizzare il servizio

Alcuni Menù dalla pagina 3 alla pagina 6

2) Catering esterno, convenzionato

minimo di spesa **€. 800**

Con il servizio di Catering i costi fissi per la preparazione dei cibi sono inferiori, permettendo di ridurre il minimo di spesa

Alcuni Menù dalla pagina 7 alla pagina 9

3) Fornitura dei cibi per un rinfresco freddo

minimo di spesa **€. 300**

Al prezzo per la fornitura dei cibi si deve aggiungere il costo del personale di servizio, delle attrezzature e stoviglie, indispensabili per la gestione del ricevimento

Elenco cibi alla pagina 2

4) Catering da Voi prescelto

E' possibile noleggiare le attrezzature e le stoviglie della villa

Per conoscere il prezzo e le condizioni, inviate le seguenti informazioni:

scelta di una delle soluzioni **1-2-3-4**, numero degli ospiti, menù prescelto, accessori richiesti.

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.

Accessori facoltativi con il servizio della nostra Ristorazione Espressa se non compresi nei Menù:

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

Torte monumentali, a disegno a partire da **€. 28** al kg

Vini e Spumanti a partire da **€. 6** alla bottiglia da 0,75 cl.

Inserimento di cibi di pesce al posto della terra a partire da **€. 6** a persona

Angolo dei Sigari, a partire da **€. 3** a persona

Angolo della cioccolata con Rum a contrasto a partire da **€. 3** a persona

Angolo del Sushi a partire da **€. 5** a persona

Cocktail a partire da **€. 4** per ogni consumazione

Musica dal Vivo a partire da **€. 300**

DJ a partire da **€. 150**

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

Decorazione floreali a partire da **€. 12** a composizione

Materiale per contenimento e decorazione confettata a partire da **€. 100**

Apparecchiatura a bordo Piscina o sulla terrazza con ombrelloni ed impianto luci **€. 6** a persona

Modifica dei servizi previsti con servizio a Tavola, con servizio al Buffet **€. 5** a persona

Extra orari con un massimo di due ore, per ogni ora o frazione **€. 100** senza servizio di ristorazione **€200** con ristorazione

Cameriere per un turno di otto ore **€. 120** con un minimo di due

Lavapiatti **€120**

Seconda apparecchiatura in giardino **€6**

Fantasma a partire da **€. 3**

Stoviglie in porcellana a partire da **€2** a persona

Tavoli e poltrone per servizio servito **€3** a persona

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3272322204

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333

www.villahabana.it - rodriguez.servizi@pec.it

RINFRESCO

Fornitura dei Cibi consegnati freddi, prezzi al Kg. o Unità

DESCRIZIONE	MINIMO	DESCRIZIONE	MINIMO
Mini Tramezzini assortiti	80 Pezzi	Torta rustica	02 Kg.
Bottoncini assortiti	40 Pezzi	Torte alle verdure	02 Kg.
Bottoncini con Prosciutto crudo	40 Pezzi	Torta rustica con ricotta e spinaci	02 Kg.
Bottoncini con Salame	40 Pezzi	Torta rustica di scarola, uvetta e pinoli	02 Kg.
Bottoncini con Prosciutto cotto	40 Pezzi	Torta rustica con stacchino e broccoletti	02 Kg.
Bottoncini con Stracchino	40 Pezzi	Pinsa Romana rughetta, stracchino e speck,	02 Kg.
Bottoncini con Philadelphia e salmone	40 Pezzi	Pinsa Romana lattuga, gamberetti in salsa aurora	02 Kg.
Bottoncini con Nutella	40 Pezzi	Pinsa Romana nduja e taleggio	02 Kg.
Cornettini salati Suppli e crocchette mignon	40 Pezzi	Pinsa Romana salame, champignon e provala	02 Kg.
Pan brioche con affettati e formaggi	02 Pezzi	Pinsa Romana alla parmigiana	02 Kg.
Panbrioche con pesce	02 Pezzi	Pinsa Romana lattuga, julienne e porchetta	02 Kg.
Tartine assortite	120 Pezzi	Pinsa Romana alle verdure di stagione dell'orto	02 Kg.
Pizzette rosse	120 Pezzi	Cornettini dolci	40 Pezzi
Pizzette farcite con mortadella	120 Pezzi	Mini bomba farcita	40 Pezzi
Pizzette rosse di pasta sfoglia	120 Pezzi	Ciambellina mignon	120 Pezzi
Pizzette bianche e rosmarino	120 Pezzi	Mignon di dolci	80 Pezzi
Pizzette bianche con verdure	120 Pezzi	Pasticceria Siciliana	40 Pezzi
Pizzette rosse	120 Pezzi	Pasticceria marzapane	40 Pezzi
Suppli di riso classici	40 Pezzi	Chocolate Chip Cookies	40 Pezzi
Suppli di riso ai porcini	40 Pezzi	Cupcake alla vaniglia	40 Pezzi
Suppli di riso cacio e pepe e guanciale	40 Pezzi	Cupcake al cioccolato)	40 Pezzi
Suppli di riso alla nduja	40 Pezzi	Torta di mele e cannella	02 Kg.
Suppli di riso al pomodoro e basilico e limone	40 Pezzi	Torta di carote e noci	02 Kg.
Crocchette di patate con mozzarella	40 Pezzi	Torta caprese	02 Kg.
Crocchette di semolino con cuor di Maria	40 Pezzi	Plum cake contadino	02 Kg.
Crocchette tonno e patate	40 Pezzi	Torte	02 Kg.
Crocchette melanzane e patate	40 Pezzi	Tiramisù	02 Kg.
Crocchette di Baccalà e patate	40 Pezzi	Millefoglie	02 Kg.
Fiori di zucca con alici e mozzarella	40 Pezzi	Crostate assortite	02 Kg.
Fiori di zucca mozzarella e alici	40 Pezzi	Mimosa	02 Kg.
Filetti di baccalà	40 Pezzi	Semifreddi	02 Kg.
Rustici assortiti	120 Pezzi	Finger food assortiti	40 Pezzi
Finger food di parmigiana di melanzane	40 Pezzi	Vini bianchi	06 Pezzi
Finger food di parmigiana di zucchine	40 Pezzi	Vini rossi	06 Pezzi
Finger food di Cous Cous alle verdure	40 Pezzi	Spumante	06 Pezzi
Finger food di Cous Cous al pollo e spezie	40 Pezzi	Liquori	02 Pezzi
Finger food di Cous Cous di pesce	40 Pezzi	Cocktail	40 Pezzi
Bicchierini di melanzane alla parmigiana	40 Pezzi	Aranciata, Coca Cola, Acqua	06 Pezzi

Condizioni della Fornitura:

- ordine minimo cibi €. 300 + minimo di due camerieri + attrezzature + stoviglie + tovagliati
- orari: fino alle ore 19 per il pranzo o alle ore 01 per la cena, prorogabili a pagamento a partire da €. 100 per ogni ora o frazione

Accessori e personale di servizio a pagamento

- stoviglieria in porcellana e bicchieri a calice o stoviglieria monouso €. 2 a persona
- tavoli e sedie € 3 a persona
- tovagliato in fiandra fino a terra da quantificare in base alla scelta, numero e formato
- facchino €. 120 cad.
- lavapiatti €. 120 cad.
- cameriere o comi per il servizio ed allestimento con un minimo di due €. 120 cad.
- personale di sicurezza prezzo variabile

N.B. altri accessori sono quotati alla pagina 1

CON IL NOSTRO CHEF Le Paste mantecate a vista

minimo di spesa €. 800

Una pasta di grano duro Gragnano a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (prezzo alla porzione di 100 gr.)	€. 5
Una pasta fresca artigianale a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (Prezzo alla porzione di 100 gr.)	€. 6
Una pasta fresca artigianale ripiena a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (Prezzo alla porzione di 100 gr.)	€. 7 / 10
Pietanza di carne a partire da (Prezzo a persona)	€. 5
Pietanza di pesce a partire da (Prezzo a persona)	€. 6
Contorno a partire da (Prezzo a persona)	€. 3
Torta o buffet dei dolci a partire da (Prezzo al kg.)	€. 18
Vini e Spumanti a partire da (Prezzo per una bottiglia da 0,75 cl.)	€. 6
Cocktail a partire da per ogni consumazione (Prezzo per ogni singolo Cocktail)	€. 4

PARTY

Menu' con servizio di ristorazione Espresso interna

“ Servito al Buffet”

Angolo degli Aperitivi:

*Cocktail di Frutta, Mimosa, Spritz, Coca Cola, Aranciata,
Acqua minerale liscia e gassata, Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini*

Stecchinati di Salumi e Formaggio assortiti

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole,
Chips cacio e pepe*

4 varietà di assortimento di Pizza alla pala

o

Due varietà di pasta di grano duro mantecata a vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.
Il menù potrà essere variato inserendo tutte portate di pesce, con maggiorazione del prezzo da concordare

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Eschembach e bicchieri a calice
Sedie Miami per tutti e Panchine con cuscino, camerieri
Orari fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.
Orari Prorogabili a pagamento

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

E' possibile sostituire tutti i cibi con altri a vostra scelta, richiedete l'elenco

Per i festeggiamenti dei 18 anni è richiesta la presenza dei genitori.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 0039 3491891912 - Yasmine 0039 3272266239

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



CUBA

Menu' con servizio di ristorazione Espresso interna

Angolo degli aperitivi

Succhi di arancio, succhi di pompelmo, succhi tropicali, Spritz, Ginger, Bellini

Acqua minerale liscia e gassata, coca cola, aranciata

Accompagnati da

Patatine , noccioline, taralli, olive

Al buffet

Prosciutto di montagna, soppressata calabra, salame milano, salcicette, mortadella D.O.P di bologna, coppa, soppressata, caciottine con miele e confetture, ricottine speziate, bocconcini di mozzarella, petali di grana padano, bruschettine con caponata di verdure, olive taggiasche, philadelphia alle erbe, pomodorini aromatizzati al basilico, torte rustiche, quadrotti di frittatine, bocconcini di mini wurstel in pasta sfoglia, fantasie di pizzette, focaccia Genovese, pane di Altamura.

Cartoccio di fritti assortiti

*Tortiglioni alla Amatriciana
mantecata a vista*

Porchetta in bella vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Torta, Buffet dei dolci, Vini, Spumante, Cocktail.

Il Menù comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Eschembach, Bicchieri a calice, Camerieri
Sedie Miami e Panchine con cuscino per seduta **per tutti gli ospiti**, tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra
Orari fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.
Orari Prorogabili a pagamento

E' possibile sostituire tutti i cibi con altri a vostra scelta, richiedete l'elenco

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

Per i festeggiamenti dei 18 anni è richiesta la presenza dei genitori.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



FLORIDA

Menu' con servizio di ristorazione Espresso interna

Angolo degli Aperitivi al Buffet:

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

Accompagnato da:

*Un Cartoccio di Frittini Vegetali assortiti
Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate,
Stecchinati di: Salame Milano, Mortadella a dadini, Ciliegine di Mozzarella e Pachino,
Mini Wurstel Cocktail, Salsicette della cinta Senese, Salame Calabro.*

Servito a Tavola

Primi (due a scelta)

*Ravioli al magro di carne
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico
Strozzapreti al profumo di bosco
Risotto con asparagi e speck croccante
Risotto con zucchine e Speck
Fettuccine ai funghi porcini
Penne al pettine con rucola speck e pachino
Foglie di Olivo con misto Bosco e Pancetta e Pachino*

Pietanze (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna
Maialino al Mirto
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Bocconcini di vitello all'arancia*

Contorni (uno a scelta)

*Patate Novelle al Rosmarino
Vegetali gratinati*

Dessert

*La panna cotta
o
Tagliata di frutta*

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola

Vino: Montepulciano d'Abruzzo, 1 bottiglia da 0,75 cc. ogni tre persone

Bar: Caffè, Amaro

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Vini, Buffet dei dolci, Torta, Spumante, Cocktail

Il Menù comprende: Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice, Camerieri.

Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra panna fino a terra.

Orari fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.

Orari prorogabili a pagamento

E' possibile sostituire tutti i cibi con altri a vostra scelta, richiedete l'elenco

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



5



TRINIDAD

Menu' con servizio di ristorazione Espresso interna

“ Servito al Buffet ”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Sangria, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa Patatine e olive, Cocktail, Prosecco, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana Soppresata Calabra, Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette della cinta Senese. 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.

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive Ascolane, Zeppole con Speck

“ Servito al Tavolo ”

Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata

*

Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

Buffet dei Dolci Artigianali

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p. 0,75 cl. ogni tre persone

Spumante: Dolce o Brut

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Torta, Buffet di dolci, Torta, Open Bar, Cocktail
Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

Il Menù comprende:

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice, una apparecchiatura, Camerieri.
Antipasto servito al Buffet con unica apparecchiatura a Tavola nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra panna fino a terra.
Orari fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.
Orari Prorogabili a pagamento

E' possibile sostituire tutti i cibi con altri a vostra scelta, richiedete l'elenco

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



Menù 1

Menu' con servizio di Catering esterno

*Aperol spritz, prosecco, succhi,
Bruschettine, pizzette
Selezione di formaggi con miele e confetture
Prosciutto crudo
Capocollo piacentino, salamini al taglio
Mini quiche zucchine e speck
Crostoni di polenta con zucca e guanciale
Zuppetta di fagioli cannellini e guanciale croccante*

Fritti misti

Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, olive ascolane

Lasagna al ragù di filetto in bianco e taleggio

*Arrosto farcito alle prugne
Verdura ripassata
Patate al forno*

*Macedonia di frutta
Pane*

Menù 2

Menu' con servizio di Catering esterno

*Aperol spritz, prosecco, succhi
Bruschettine, pizzette, tartine*

*Selezione di formaggi con miele e confetture
Prosciutto crudo*

*Capocollo piacentino, salamini al taglio
Mozzarella di bufala*

*Crostoni di polenta con zucca e guanciale
Zuppetta di fagioli cannellini e guanciale croccante
Mini quiche zucchine e speck*

Fritti misti

Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, olive ascolane

*Risotto con funghi chiodini e castagne tostate
Paccheri con ragù di carni bianche e uva rossa*

*Faraona ripiena con provola e nocciola con salsa al marsala
Verdura ripassata
Flan di patate*

*Macedonia di frutta
Pane*

Menù 3

Menu' con servizio di Catering esterno

Aperol spritz, prosecco, succhi
Bruschettine mediterranee, Pizzette sfoglia
Canapè Fritti misti
Bocconcini di riso, verdure pastellate, pizzette fritte, olive ascolane

Selezione di salumi prosciutto crudo e mozzarelle di bufala
Mini quiche alle verdure
Tagliere di formaggi con miele e confetture
Mini carrozze con cime di rapa e salsiccia
Cestini di polenta quattro formaggi e radicchio e zucchine
Melanzane grigliate
Polpettine di pane al curry
Cocchetti di fagioli cannellini e speck croccante

Risotto con noci di sorrento e taleggio dop
Strozzapreti con ragù d'agnello e carciofi croccanti

Brasato di manzo al vino rosso di Montepulciano
Tortino di cavolfiore con spicchi di patate aromatizzate

Macedonia di frutta

Menù 4

Menu' con servizio di Catering esterno

Aperol spritz, prosecco, succhi
Bruschettine , pizzette

Selezione di formaggi con miele e confetture
Prosciutto crudo
Capocollo piacentino, salamini al taglio
Insalata di seppie
Carpaccio di polpo con cous cous e tabulè di verdure
Polpettine di tonno con salsa mediterranea
Cestini di brisè con cocktail di gamberi
Code di gambero
Fritti misti
Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, olive ascolane

Risotto con verdure croccanti e zafferano
Paccheri scampi, lime e stracci di burrata

Lombatine di vitella in salsa al marsala

Verdura ripassata
Patate al forno

Macedonia di frutta
Pane

Menù 5

Menu' con servizio di Catering esterno

Aperitivo rinforzato

Prosecco

Aperol spritz, acque aromatizzate, soft drink

Patatine, stuzzichini

Tramezzini assortiti

Pizzette, rustici

Tagliere di Salumi

(prosciutto crudo, salamini da taglio)

Mozzarelline

Lasagna al ragù

Fritti misti

Crocchette di pollo, mini supplì, olive ascolane, pizzette fritte

Mini hamburger

Mini Hot dog

Macedonia di frutta

Servizi compresi per tutti i Menù realizzati dal Catering:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco, vino bianco o rosso (una bottiglia ogni tre persone)

Allestimento buffet: tovaglie in tessuto, bicchieri in vetro, piatti in ceramica, posateria in acciaio

Allestimento tavoli in sala: tovaglie in tessuto, piatto in ceramica, posate in acciaio, calice da vino e acqua.

Tavoli da 8 posti.

Servizi extra validi per tutti i Menù realizzati dal Catering:

- *Open bar €2 a persona (caffè espresso, amaro, grappa, limoncello)*
- *Buffet dei dolci a partire da € 4 a persona (mono porzioni, torte da taglio e pasticceria classica e moderna)*
- *Torta: (il prezzo va concordato in base alla tipologia scelta)*
- *Servizio di facchinaggio € 150 fino a 70 pax*
- *Maggiorazione per l'Angolo dei Fritti a vista € 150 (escluso food)*
- *Maggiorazione per l'Angolo delle focacce € 250 (escluso food)*
- *Angolo dei sigari con liquori e cioccolato € 250 fino a 60 pax*
- *Supplemento servizio al tavolo € 2 a persona.*
- *Servizio barman con bancone luminoso € 400 per 100 cocktail compresi gli eccedenti € 3 cadauno.*
- *Scelta di fantasmini per le sedie, tovagliati particolari.*

L'Arredo della sala e del Giardino

24 modelli con vari colori di tovagliato in fiandra a doppio velo e organza
Tovagliati per buffet pregiati con drappi, gonnelle plissettate
Presentazioni di scenografie all'antipasto e al dessert

Scelta di porcellane di Bavaria, piatto tondo o piatto quadro
Scelta di sottopiatto, in vetro soffiato, in argento, il legno, in porcellana
Scelta di candelabri d'argento o Cristallo con varietà di candele
Scelta di composizioni floreali con fiori freschi o fiori di seta
Posaterie d'argento e vassoi d'argento stile impero
Bicchieri di cristallo firmati e di Boemia
Sedie Philippe Stark, Tonné, Campanine oro, con possibilità di copri sedia di vari colori
Poltrone per seduta in sala con possibilità di copri sedia di colore panna
Tableau e Menù dipinti a mano o stampati con plotter cartografici o tipografici
Sommelier o Hostess per a miscita dei vini o delle bevande
Animazioni o servizio di Baby-sitter con menù personalizzato per i bambini.

Gli accessori

La Suite per gli sposi e la prima colazione, la fiaccolata Romana, la cascata pirotecnica al taglio della torta,
le Torte monumentali, le Torte con scenografie, il noleggio delle Autovetture, la carrozza dei Cavalli, l'Aerotaxi, gli spettacoli Pirotecnici, il servizio fotografico, il servizio della foto ricordo, le sculture di palloncini, riscaldamento degli spazi aperti con funghi a gas, gazebo;

Intrattenimenti Musicali

Pianisti, Quartetto d'archi, Tastieristi, Chitarristi, Fisarmonicisti, Sax, Tromba, Arpa, Percussioni, Cori, Cantanti, Tenori, Soprani, Baritoni, Dee Jay.

Le animazioni per gli adulti

Barman acrobatici, Giocolieri, Caricaturisti, Comici, Finto cameriere, Maghi, Animatori, Cartomante, Astrologa, Tango Argentino, Ballerini Cubani, Danza del Ventre, Flamenco, finto Renato Zero.

Le animazioni per i bambini

Mago, Giocolieri, Clown, Trampolieri, Bolle di sapone, Schiuma, Fumogeno, Neve, Carrettino dei Pop Corn, Zucchero filato, Fontana di cioccolata, Carrettino dei gelati, Caldaroste, Crêpes, Gonfiabili, Palloncini, Foto digitali con personaggi di Disney.

Le personalizzazioni dei Menù

Le decorazioni dei cibi, le sculture di ghiaccio, le sculture di frutta, l'angolo dei Sigari, l'angolo della cioccolata, la confettata di Sulmona, l'angolo dei Cocktail Cubani, Barman Acrobatico, Vini d'annata, Champagne.



