

Compleanni – Battesimi – Comunioni - Ricorrenze - Matrimoni

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Location in attività dal 1993 per il solo uso d'eventi.

Villa Habana dispone di due sale: **Sala Oro 30** persone e **Sala Rossa 160** persone

Villa Santiago dispone della Sala **Verde 300** persone.

Le capacità delle sale s'intendono considerando le sedute su tavoli tondi da 8/10 persone.

Tutte le sale sono climatizzate industrialmente con impianti canalizzati.

Le Ville possono essere concesse **“SENZA ESCLUSIVA”** o con la formula **“ESCLUSIVA”**

Cosa significa “Senza Esclusiva” o “Esclusiva”:

-senza Esclusiva, sarà come andare al Ristorante, se il numero dei vostri ospiti si avvicina alla capacità massima di una delle tre sale, potrete godere della sala in esclusiva fermo restando che i giardini saranno condivisi.

Se il numero dei Vostri ospiti è inferiore alla capacità di una delle tre sale, il vostro ricevimento

si svolgerà in una sala insieme ad uno o più eventi contestuali, l'accettazione del ricevimento sarà a discrezione della proprietà;

-se invece desiderate avere l'intera Villa in totale esclusiva a prescindere dal numero dei Vostri ospiti, dovrete accettare di pagare l'affitto della location, concessa in totale esclusività senza la possibilità di altri eventi contestuali.

ALCUNI DEI NOSTRI MENU'

Realizzati con Cucina Espressa

MENU'	Prezzo a persona Villa Condivisa	Prezzo a persona Villa in Esclusiva	PAGINA	NUMERO OSPITI
Menù Paella	€55	A partire da €70	2	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Santa Clara	€60	A partire da €75	3	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Matanza	€75	A partire da €90	4	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Party	€55	A partire da €70	5	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Cuba	€55	A partire da €70	6	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Florida	€65	A partire da €80	7	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Trinidad	€75	A partire da €90	8	Prezzo calcolato con un minimo di 60 ospiti
Menù Yasmine	Non possibile	A partire da €100	9	Prezzo calcolato con un minimo di 100 ospiti
Menù Esmeralda	Non possibile	A partire da €115	10	Prezzo calcolato con un minimo di 120 ospiti

I prezzi comprendono: Villa senza Esclusiva o Villa con Esclusiva,
il Menù cucinato espresso, attrezzature, stoviglie, personale di sala e di cucina

Cosa è compreso alla pagina **11** - Accessori extra alla pagina **12**

Perché i prezzi sono **“a partire da”**

Con la soluzione **“Villa concessa in Esclusiva”**, dobbiamo dividere tutti i costi fissi per il numero degli ospiti garantiti,
il prezzo varierà in base ai seguenti parametri:

- maggiore è il numero degli ospiti e minore è il prezzo a persona
- la data prescelta (perché nei giorni di sabato, domenica e festivi l'affitto è più alto)

*

E' possibile in alternativa al nostro servizio di Ristorazione, utilizzare un Ristoratore / Catering di Vostra fiducia

Con questa soluzione il costo della Villa, potrà essere calcolato solo dopo aver parlato con il Vostro Ristoratore/ Catering operante,
che dovrà accompagnarVi durante la visita, fornendo le informazioni necessarie, per verificare la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore / Catering potrà noleggiare tutti i materiali, stoviglie ed attrezzature, il centro cottura.

A garanzia dei clienti, tutti i contratti d'affitto, saranno stipulati direttamente con la nostra società titolare dell'immobile.

Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Ristoratori, Wedding, Organizzatori



MENU' PAELLA

Aperitivi:

*Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata
accompagnato da : rustici caldi, stecchinati, tartine*

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Olive all'Ascolana
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole alle Alghe,
Alette e fuselli di pollo*

Paella di Pollo e Vegetali o Coniglio

La Torta

Bevande: *Acqua liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata.*

Vini: *Sangria*

Spumante: *brut e moscato*

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913
P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483
rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

Santa Clara

Al Buffet

Gli Aperitivi:

Mimosa, Spritz, Bellini, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali
Patatine e olive, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Parmigiano, Provolone, Ricottine speziate, Asiago, Mozzarelle di Bufala Campana
Soppressata Calabra, Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette.
Olive, Pizza e focacce del fornaio

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Mini Suppli, Fiori di Zucca al prosciutto
Olive Ascolane, Crocchette di Patate

“ Servito al Tavolo ”

Riso Carnaroli Asparagi e Speck croccante
Ravioli artigianali pachino e Basilico

*

Filetto al Barolo
Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

Dolci Artigianali

Caffè, Amari, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca Cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483

rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

MATANZA

Servito al Piatto

Salmone alla Svedese con crema di burrata
Cozze ripiene al gratin
Alici fresche marinate al limone
Polipetti alla Luciana
Insalata di Mare con olive taggiasche e verdure croccanti
Accompagnato da Focaccia calda, Prosecco o Succhi di Frutta

Due primi a scelta:

Paccheri ai crostacei e concassè di zucchine
Gnocchetti con crema di piselli, seppia e crumble di tarallo
Calamarata pesce spada crema di melanzane e pomodorini confit
Pasta fagioli e cozze alla Napoletana
Risotto Carnaroli con zuccina in doppia consistenza e cozze

Un secondo a scelta:

Baccalà alla Livornese con patate prezzemolate
Trancio di salmone in crosta con caponata alla Siciliana
Filetto di Orata con fonduta di provola di Sorrento con patate arrosto
Filetto di Branzino in crosta di Zucchine con vegetali al gratin
Tataki di tonno riduzione al balsamico con Misticanza
Filetto di Cernia al cartoccio con frutti di mare con patate al limone e menta

Tagliata di Frutta fresca

Millefoglie con crema Chantilly e Fragoline o Tiramisu o Tortino al cuore morbido di Cioccolato o Pastiera Napoletana al bicchiere

Caffè, Amaro e Limoncello

Acqua: liscia o gassata

Vini: Cantine Vannelli

Bianco: Falanghina Lazio IGP

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483

rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

PARTY

“ 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: Mini Salsicce, Bresaola, Salame Milano, Soppressata Calabra, Mortadella Bologna,
Ciliegine di Mozzarella con Pachino, Asiago, Caciocavallo, Emmental
Finger Food di Cuscus con le verdure croccanti, Orzo Perlato*

I fritti a vista:

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

Due varietà di pasta di Gragnano mantecata a vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:



RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

CUBA

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 della cinta Senese,

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 potrà essere arricchito con: Torta, Buffet dei dolci, Vini, Spumante, Cocktail.

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:



RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

FLORIDA

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*

La Torta

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 può essere arricchito con: Buffet dei dolci, Spumante, Cocktail



RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

TRINIDAD

“ 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
Soppressata 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

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

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

Spumante: Dolce o Brut

Il menù può essere arricchito con: Buffet di dolci, Open Bar, Cocktail



RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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 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, 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

“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

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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:

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 suppli, Crocchette di patate,
Cremeni 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: Moscato e Brut

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

I servizi comprendono:

Con la soluzione Villa in Esclusiva - una sala con giardino e spazio d'acqua, servizi, parcheggio esclusivi
Sedie Miami con fantasmino rosso o Poltrona per tutti gli ospiti
Tavoli tondi da otto posti e tavoli da buffet rettangolari o tondi
Stoviglie Eschembach e posate stile inglese, bicchieri a calice
Tovaglie in fiandra fino a terra di colore panna
Camerieri, in base al Menù ed al numero degli ospiti ed alla tipologia del servizio
Cuoco ed Aiuto, Lavapiatti per il lavaggio delle stoviglie
Uno o più Facchini per il parcheggio e movimentazione delle attrezzature
Servizio al Tavolo o al Buffet sotto i porticati o nella Sala
Bambini fino a tre anni, non pagheranno nessun prezzo
Orari: dalle 20,00, fino alle ore 01,00

Il prezzo non comprende:

Nel caso di Villa Esclusiva - eventuale maggiorazione del prezzo di affitto di Villa Habana o Villa Santiago
(da calcolare in base al giorno, agli spazi ed al numero delle persone)

Quanto descritto alla pagina **12**

Tutte le modifiche al servizio, ulteriori accessori, allestimenti non descritti nel contratto, che saranno quotati al momento della richiesta
L'i.v.a. del 22% sull'affitto della villa in esclusiva e 10 % su tutti i servizi di Ristorazione

E' vietato:

La balneazione negli spazi d'acqua, esecuzione di Spettacoli Pirotecnici non autorizzati, Musica all'aperto,
fumare nelle sale, introdurre animali nella proprietà.

Pagamenti:

50% alla prenotazione, 50 % dieci giorni prima dell'evento.

Nel caso di affitto esclusivo: cauzione per l'affitto della villa per eventuali danni a cose o struttura

Se richiederete un preventivo la sua validità sarà di 7 giorni

La validità del preventivo garantisce il solo prezzo del ricevimento, ma non la disponibilità della data,
che dovrà essere richiesta a mezzo mail da inviare habana.villa@gmail.com
l'opzione rilasciata via mail ha una durata di sette giorni a decorrere dalla nostra conferma

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403
sito: www.villahabana.it - email: habana.villa@gmail.com - Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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 ed 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

Le doppie sale con tre giardini, indispensabili per riti civili o religiosi o per un eventuale piano B nel caso di pioggia.
La doppia apparecchiatura, necessaria quando i festeggiati, arriveranno in Villa più tardi degli ospiti.
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 cioccolato, Carrettino dei gelati, Caldarroste, 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.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204

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





