

Compleanni – Battesimi – Comunioni - Ricorrenze - Matrimoni

VILLA HABANA

Location privata, in attività per eventi dall'anno 1993, concessa con contratto d'affitto esclusivo
Tre sale con capacità massima di ricezione su tavoli tondi da 8/10 persone, da 40 - 160 - 300 ospiti

I PREZZI DI AFFITTO DELLA VILLA

Piccoli ricevimenti partono da **€. 600** con un massimo di 20 ospiti nei giorni infrasettimanali

Medi ricevimenti partono da **€. 1.500** con un massimo di 70 ospiti nei giorni infrasettimanali.

Nei giorni di Domenica e Festivi, partono da **€.2.000** fino a 100 ospiti

Nei giorni di Sabato, partono da **€. 3.000** fino a 100 ospiti.

In ogni caso tutti i prezzi devono essere calcolati in base al giorno prescelto ed al numero degli ospiti minimo garantito.

I SERVIZI DELLA RISTORAZIONE ESPRESSA INTERNA

Proponiamo alcuni Menù con differenti tipologie di servizio, ipotizzando un numero minimo garantito di **60/100**, ospiti.
Trattandosi di ristorazione esclusiva, con numeri inferiori di ospiti il prezzo deve essere calcolato, in base alle spese fisse.

MENU'	Numero minimo ospiti	Prezzo del Menù	PAGINA
Menù Paella	60	€.40	2
Menù Party	60	€.40	3
Menù Cuba	60	€.45	4
Menù Florida	60	€.50	5
Menù Santa Clara	60	€.60	6
Menù Matanza	60	€.75	7
Menù Trinidad	100	€.80	8
Menù Esmeralda	100	€. 100	9

I prezzi comprendono: i Cibi cucinati Espresso, le Attrezzature di sala o giardino, le Stoviglie, il Cuoco, la Lavapiatti, il Facchino, i Camerieri.
Richiedete un preventivo personalizzato.

Dettaglio di cosa comprende alla pagina **10** - Accessori facoltativi alla pagina **11 - 12**

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*



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 Calabria, 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 Suppli, 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 apertivi

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 Calabria, 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 zucchini 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

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 - 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 Calabria, 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 di Maiale 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 (Tre a scelta)

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
Tatakì 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

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 Calabria, 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 patè
Pizzette rosse, Rustici, Pane d'Altamura, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio.*

Angolo delle Terracotte

*Cuscus di Pollo con verdure croccanti
Patè alla Toscana
Fagioli con le cotiche*

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

*La Torta
Buffet dei dolci artigianali
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

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

Menù Esmeralda

“ Gran Buffet d’Antipasto ad angoli 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, 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.

I Tesori del Mare:

Salmone Marinato all'aceto di Mele con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada al Pepe rosa, Insalata di Mare, Sauté di Cozze, Alici Marinate,
Carpaccio di Polpo su letto di Patate, Polpa di Granchio e Rucola, Gamberetti con Rucola e Pachino, Fagioli con le Cozze.

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, Moscardini, Lattarini, Tentacoli di Totano pepe e rosmarino
Olive ripiene di Pesce, Crocchette di Pesce

“Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci
Chicche Pesce Spada e Pachino

*

Tournedos di filetto di Maiale al Bocon
Vegetali al Gratin

Buffet dei sogni:

Tiramisù, Rotolo del Re, Panna Cotta, Praline di Cocco, Sbricilata, Sacher, Crostata ai Frutti di Bosco

*

La torta Nuziale

*

Composizione di Frutta di Stagione

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



I servizi comprendono:

Affitto della Villa in Esclusiva con l'uso di una sala, giardino con spazio d'acqua, servizi, parcheggio

Ristorazione Espressa interna: Menù prescelto

Attrezzature: Poltrona (solo per servizio al tavolo) o Sedie Miami con fantasmino rosso o panna, per tutti gli ospiti
Tavoli di appoggio da 90 cm. 1/10 persone o tavoli tondi da otto posti (per il servizio al tavolo) + tavoli da buffet
Stoviglie Eschembach e posate stile inglese, bicchieri a calice e sottopiatto in vetro (solo per servizio al Tavolo) o bicchieri monouso per il servizio al buffet
Tovaglie in fiandra fino a terra di colore panna, Tovaglioli in tessuto (solo per servizio al Tavolo) o Tovaglioli monouso, per i servizio al Buffet
Camerieri con un minimo di tre, da aumentare in base al numero degli ospiti ed alla tipologia del servizio
Lavapiatti per il lavaggio delle stoviglie
Facchino per la movimentazione delle attrezzature
Cuoco ed Assistente

Il prezzo non comprende:

Quanto descritto alla pagina 11 alla voce "Accessori facoltativi"

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 - L'I.V.A. del 10 % su tutti i servizi di Ristorazione

E' vietato:

La balneazione negli spazi d'acqua, Spettacoli Pirotecnici o fuochi non autorizzati, Musica ad alto volume nei giardini, Fumare nelle sale.

Pagamenti:

30% alla prenotazione, 30 % sei mesi prima, 40 % dieci giorni prima dell'evento.
Cauzione per il contratto di affitto della villa a garanzia d'eventuali danni a cose o alla struttura

Se richiederete un preventivo scritto, senza nessun impegno da parte Vostra, 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 che accetteremo via mail, ha una durata di sette giorni a decorrere dalla data di 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

ACCESSORI FACOLTATIVI

Per qualsiasi dubbio contattateci e Vi aiuteremo a comprendere in base alle Vostre esigenze ulteriori accessori e servizi.

Fantasmio per poltrone colore panna: **€. 6** al pezzo
Apparecchiatura per il servizio al tavolo in giardino: a partire da **€. 6** a persona
Extra orari: **€. 250** per ogni ora o frazione
Cocktail alcolici: a partire da **€. 5** alla consumazione
Vini: a partire da **€. 5** alla bottiglia (richiedete la lista)
Spumante: a partire da **€. 7** alla bottiglia da 0,75 cl.
Torta classica ad un piano: **€.25** al Kg.
Buffet dei Dolci: a partire da **€.6 a persona**
Torta design: a partire da **€. 35** al Kg.
Musica dal Vivo: a partire da **€. 300**
DJ: a partire da **€. 150**
Animatrici per bambini: a partire da **€.250** la coppia
Proiettore: a partire da **€.150**
Servizio fotografico: a partire da **€. 300**
Decorazioni floreali: a partire da **€. 16** a composizione
Palloncini: a partire da **€. 100**
Luminarie: a partire da **€. 350**
Allestimento della Confettata: materiale per contenimento escluso confetti **€. 100**
Allestimento Angolo dei sigari: **€. 100** escluso sigari
Allestimento Cioccolata e Rum: a partire da **€. 250**
Impianto audio: **€. 300**
Noleggio impianto luci: a partire da **€. 300**
Noleggio macchina del fumo: **€. 100**
Noleggio carretto dei gelati: **€. 150** escluso food
Fiaccolata Romana: a partire da **€. 200**
Personale di sicurezza: a partire da : **€. 150**



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 sottopiatti, 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 mescita 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 eventualr 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 cioccolata, 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





