

Compleanni – Battesimi – Comunioni - Ricorrenze - Matrimoni

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

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

PREZZI INDICATIVI PER L'AFFITTO ESCLUSIVO DELLE VILLE CON CATERING ESTERNI

Da 1 fino a 20 ospiti **€ 600**, nei giorni infrasettimanali o last minute.

Da 21 a 70 ospiti **€ 1.500**, nei giorni infrasettimanali o last minute.

Da 71 fino a 100 ospiti **€ 2.000**, nei giorni di sabato, domenica e festivi in bassa stagione.

Da 1 fino a 120 ospiti **€ 3.000** nei giorni di sabato, domenica e festivi in alta e media stagione.

In ogni caso, tutti i prezzi devono essere calcolati in base al numero degli ospiti, al giorno prescelto ed agli spazi richiesti.

Richiedete un preventivo personalizzato e Vi invieremo un costo unico del Vostro ricevimento.

PREZZI PER I SERVIZI DELLA RISTORAZIONE REALIZZATI DA CATERING ESTERNI CONVENZIONATI

Proponiamo 9 Menù con differenti tipologie di servizio

MENU'	Numero minimo ospiti	Prezzo del Menù	PAGINA
Menù 1	40	€ 35	2
Menù 2	40	€ 37	3
Menù 3	40	€ 40	4
Menù 4	40	€ 43	5
Menù 5	40	€ 45	6
Menù 6	40	€ 50	7
Menù 7	40	€ 53	8
Menù 8	40	€ 44	9
Menù 9	40	€ 55	10
Menù 10	40	€ 65	11

Il prezzo comprende: i Cibi forniti dal Catering esterno, il noleggio dei tavoli e sedie, stoviglie, tovagliato, personale di sala.

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

MENU' 1

Questo Menù dovrà essere elaborato a Vostro piacimento scegliendo la tipologia e la quantità dei cibi,
Abbiamo ipotizzato un costo di € 10 a persona, che calcoleremo nella quantità in base alla tipologia dei cibi prescelti

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

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

PREZZO A PERSONA € 35

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 2

Buffet rustico

Prosecco, Aperol spritz, Soft drinks Rustici
Pizzette sfoglia rosse
Tramezzini misti
Bottoncini di pane all'olio farciti assortiti
Torte rustiche
Prosciutto crudo e misto di salumi
Mozzarelline e olive dolci
Mini maritozzi salati misti
Lasagna al ragù
Porchetta al vassoio
Pane

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti.

Qualora servissero più tavoli le tovaglie saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: tutto a buffet

Personale di sala Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA 37

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 3

Buffet rustico

Prosecco, Aperol spritz, Soft drinks
Pizzette sfoglia
Rustici
Tramezzini misti
Cornettini salati misti
Prosciutto crudo e misto di salumi
Mozzarelline di bufala
Focacce pugliesi ripiene
Parmigiana di melanzane mono porzione

Cannelloni di carne pomodoro e basilico
Arrosto classico patate e rosmarino
Verdure gratinate
Pane

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti. Qualora servissero più tavoli le tovaglie saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: antipasto a buffet, primo e secondo servito al tavolo.

Personale di sala Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

** per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi. Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.*

PREZZO A PERSONA €.40

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

MENU' 4

Apericena

Prosecco

Aperol spritz, acque aromatizzate, soft drink

Focaccine miste, cestini di brisé

Bruschettine

Tramezzini assortiti

Prosciutto crudo e salamini da taglio

Mozzarelle di bufala

Panzerotti misti

Mini Hot dog

Verdure grigliate

Mini gateau di patate

Fritti

Suppli mignon, olive ascolane, nuvolette di pizza aromatizzate , verdurine in pastella

Mezzemaniche Amatriciana

Pane

Servizi compresi: Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

Allestimento in sala: sedie, tavoli, tovaglie in tessuto, piatto in ceramica, posate in acciaio, calice da vino, calice da acqua tovagliolo. Le
tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti.*

Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: tutto a buffet

Personale di sala e cucina sul posto.

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA € 43

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

MENU' 5

*Aperol spritz, prosecco, soft drink
Bruschettine miste, mini maritozzi salati
Focaccine miste*

Al Buffet

*Tramezzini mignon
Mini flan di verdure
Polpettine di carne fritte con salsa mediterranea
Ravioli di sfoglia*

*Prosciutto crudo e bufala
Cous cous con tabulè di verdure
Conetti di brisè con mousse di formaggio
Mini parmigiane di melanzane*

Fritti misti

Suppli mignon, olive ascolane, nuvolette di pizza aromatizzate, verdure pastellate

Fusilli al ferro con pomodori secchi, melanzane e ricotta salata

Macedonia di frutta

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: tutto a buffet

Personale di sala e cucina sul posto.

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA € 45

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 6

*Aperol spritz, prosecco, soft drinks
Bruschettine , pizzette, polpettine di pane
Selezione di formaggi con miele e confetture
Ovoline di bufala Prosciutto crudo
Capocollo piacentino, salamini al taglio
Tris di verdure grigliate Insalata di farro con verdure
Rustiche parigine
Fritti misti Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, olive ascolane
Paccheri con ragù bianco e carciofi
Arrosto di vitella porchettato
Patate al forno
Pane Macedonia di frutta*

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti. Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: antipasto a buffet, primi, secondi serviti a tavolo.

Personale di sala e cucina sul posto.

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA €.50

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

MENU' 7

*Aperol spritz, prosecco, soft drinks Bruschettine,
pizzette rosse di foglia, cestini di brisè Selezione di formaggi con miele e confetture
Prosciutto crudo e Mozzarella di bufala
Tagliere di salumi Polpettine di melanzane in salsa mediterranea
Crostini di polenta assortiti
Focacce pugliesi ripiene melanzane, philadelphia e prosciutto
Fritti misti Mini suppli, verdurine Miste in pastella, pizzette fritte, olive ascolane
Gnocchetti di patate con ragù bianco e radicchio
Paccheri alla norma
Arrosto di cinta farcito alle prugne
Verdura ripassata
Pane Macedonia di frutta*

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti. Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: antipasto a buffet, primi, secondi serviti a tavolo.

Personale di sala e cucina sul posto.

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

** per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA €.53

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 8

Al buffet

Aperol spritz, prosecco, soft drinks

Bruschettine , pizzette di sfoglia

Fritti misti

Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, olive ascolane

Centrotavola Selezione di formaggi con miele e confetture

Antipasto al piatto

Ovoline di bufala

Prosciutto crudo, capocollo piacentino, salamini al taglio

Tris di verdure grigliate

Raviolo di sfoglia con ricotta e spinaci

Fusilli al ferro con ragù di filetto al profumo di alloro e rosmarino

Arrostato di vitella porchettato

Patate al forno

Pane Macedonia di frutta

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti. Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: Servito al tavolo Personale di sala e cucina sul posto.

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA €.44

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 9

Aperol spritz, prosecco, succhi Bruschettine mare e monti, canapè
Selezione di formaggi con miele e confetture
Prosciutto crudo
Mini quiche verdurine e speck
Polpettine di tonno
Insalata di mare
Cous cous con zucchine e gamberetti
Salmone marinato arancio e pepe rosa
Tris di verdure grigliate
Fritti misti Mini supplì, verdurine miste, pizzette fritte, olive ascolane

Strozzapreti con melanzane, pomodori secchi e ricotta salata
Medaglione di cinta bardato con speck
Mini gateau di patate e cicorietta piccante

Pane Macedonia di frutta

Servizi compresi:

Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco

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

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

Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti.

Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: antipasto a buffet, primi, secondi serviti a tavolo.

Personale di sala e cucina sul posto

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi.*

Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.

PREZZO A PERSONA €55

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13

Menù 10

*Aperol spritz, prosecco, succhi
Bruschettine mare e monti, canapè
Selezione di formaggi con miele e confetture*

*Prosciutto crudo
Insalata di polpo e patate
Bocconcini di bufala e alici marinate
Cocktail di gamberi
Spada affumicato
Bicchierino di basmati con zucchine e salmone*

Fritti misti

*Mini supplì, verdure miste, pizzette fritte, gamberetti croccanti
Gnocchetti di patate con mazzancolle pesto e pomodorino pachino*

*Ricotto ai tre pomodori
Filetto di orata in crosta di zucchine e mandorle
Purè di patate al limone
Insalata mista
Pane
Macedonia di frutta
Servizi compresi:*

*Bevande: Acqua n/f, coca-cola, prosecco, vino**

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

Allestimento in sala: sedie, tavoli, tovaglie in tessuto, piatto in ceramica, posate in acciaio, calice da vino, calice da acqua tovagliolo. Le tovaglie saranno considerate per tavoli da 8/10 posti.*

Qualora servissero più tavoli saranno conteggiate in fase finale.

Tipo di servizio: antipasto a buffet, primi, secondi serviti a tavolo.

Personale di sala e cucina sul posto.

**Il vino viene considerato 3 bottiglie ogni 10 pax e sarà scelto tra i nostri 4 vini.*

Per l'allestimento dei tavoli, il tovagliato potrà essere scelto dal cliente,

**per i piatti, bicchieri e posateria sono considerate le nostre linee basi. Pertanto scelte diverse porteranno variazioni al prezzo.*

PREZZO A PERSONA € 65

Dettaglio cosa è compreso alla pagina 12 - Accessori alla pagina 13



I Prezzi del servizio comprendono:

VILLA

Affitto della Villa in esclusiva, con l'uso di una sala ed un giardino con spazio d'acqua, servizi e parcheggio per la durata di sei ore, pranzo dalle 12 alle 18, cena dalle 19 alle 01.
Possibilità di maggiori spazi e maggiore tempo di permanenza nella villa con costi supplementari

Attrezzature:

Menù a Buffet: Sedie di appoggio con fantasmio rosso, tavoli da buffet

Menù serviti al tavolo: Poltrona o Sedie Miami con fantasmio rosso, per tutti gli ospiti, tavoli da 8 persone

Menù con servizio misto: Poltrona o Sedie Miami con fantasmio rosso, per tutti gli ospiti, tavoli da 8 persone + tavoli da buffet
Stoviglie e posate, bicchieri a calice

Tovaglie in fiandra fino a terra, Tovaglioli in tessuto (solo per servizio al Tavolo) o Tovaglioli monouso, per il servizio al Buffet

Camerieri

Lavapiatti per il lavaggio delle stoviglie

Personale di cucina per la sporzionatura dei cibi

Menù:

Il Menù prescelto

Il prezzo non comprende:

Quanto descritto alla pagina 12 alla voce “**Costi aggiuntivi ai Menù**”

Tutte le modifiche al servizio, ulteriori accessori, allestimenti non descritti nel contratto, che saranno quotati al momento della richiesta
L'I.V.A.

E' vietato:

La balneazione negli spazi d'acqua, accendere fuochi, 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 Sala in Esclusiva o Villa Esclusiva: 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

Eventuali servizi aggiuntivi facoltativi:

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

Costo uso cucina: ove richiesto
Servizio di facchinaggio: da concordare in base all'allestimento
Fantasmio per sedie Miami: colore panna **€. 4 p.p.**
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
Open Bar €2 a persona (caffè espresso, amaro, grappa, limoncello)
Servizio barman € 12.00 per persona con 5 tipologie di cocktail .
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
Torta da taglio classica € 25.00 kg.
Buffet dei Dolci: €. 3 a persona (bicchierini, torte da taglio, mono porzioni)
Torta design: a partire da **€. 35** al Kg.
Postazione fritti a vista € 180
Postazione focacce espresse a vista € 250
Costo uso cucina ove richiesto **€. da valutare**
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 carrello 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