

## Compleanni – Battesimi – Comunioni - Ricorrenze - Matrimoni

### VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

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

### PREZZI INDICATIVI CON SERVIZIO DI RISTORAZIONE ESPRESSA INTERNA

Trattandosi di Ristorazione Espressa ed Esclusiva per il Vostro evento, il prezzo deve essere calcolato, in base al numero degli ospiti ed al giorno prescelto.

Proponiamo alcuni Menù con differenti tipologie di servizio, ipotizzando un numero minimo garantito di **60/100/200** ospiti, nei giorni infrasettimanali.

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

MENU'	N. ospiti	Prezzo p.p.	N. ospiti	Prezzo p.p.	PAGINA
Menù Paella	60	€.70	100	60	<b>2</b>
Menù Party	60	€.70	100	60	<b>3</b>
Menù Cuba	60	€.75	100	65	<b>4</b>
Menù Florida	60	€.75	100	65	<b>5</b>
Menù Santa Clara	60	€.85	100	75	<b>6</b>
Menù Matanza	60	€.100	200	90	<b>7</b>
Menù Trinidad	100	€.100	200	90	<b>8</b>
Menù Esmeralda	100	€.120	200	110	<b>9</b>

**I prezzi comprendono:** affitto esclusivo della villa con l'uso di una sala ed un giardino, servizio di ristorazione Espresso, le Attrezzature di sala o giardino, le Stoviglie, il personale come il Cuoco, aiuto Cuoco, Lavapiatti, Facchino, Camerieri.

#### Scconti o Aumenti di prezzo:

Aumento del prezzo nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi e Venerdì in alta stagione

Aumento del prezzo a persona per ricevimenti con meno di 60 ospiti paganti

Sconto a persona per eventuali ricevimenti non in esclusiva.

Dettaglio analitico di cosa è compreso alla pagina **10** - Accessori facoltativi alla pagina **11 - 12**

#### Management Property Italy s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 327 2322204 - 349 1891913

P.I. - C.F. 17993951007- CCIAA.RM - 1755267 - [CIR](#). 058122-AFF-00002 - [CIN](#). IT058122B47ZQ2T3EN - [A.Sanitaria](#) 020483 Rodriguez srls

[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it)

e-mail: [management.property.italy.srls@gmail.com](mailto:management.property.italy.srls@gmail.com) - [PEC: management-property-italy-srls@pec.it](mailto:management-property-italy-srls@pec.it)

## 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 e Vegetali*

*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:

## **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:

# 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*

## *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

## **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 Supplì, 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

# 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  
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

## 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.*

#### **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

## 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, Sautè 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 suppli, 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** con l'uso esclusivo di: sala, giardino attiguo con spazio d'acqua, servizi, parcheggio

### **Ristorazione Espressa interna:** Menù prescelto

**Attrezzature:** Poltrona ( solo per servizio al tavolo) o Sedie Miami con fantasmino panna o rosso, per tutti gli ospiti  
Tavoli d'appoggio da 90 cm. 1/10 persone (per il servizio a Buffet) 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

Orari di permanenza in villa: dalle ore 12,30 alle ore 18,00 o dalle ore 19,30 alle 24,00 (orari prorogabili a pagamento)

### **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.

### **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.  
Sarà richiesto una 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](mailto:habana.villa@gmail.com)

l'opzione che accetteremo via mail, ha una durata di sette giorni a decorrere dalla data di conferma

### **Management Property Italy s.r.l.s.**

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 327 2322204 - 349 1891913

P.I. - C.F. 17993951007- CCIAA.RM - 1755267 - [CIR. 058122-AFF-00002](http://CIR.058122-AFF-00002) - CIN. IT058122B47ZQ2T3EN - [A.Sanitaria 020483 Rodriguez srls](mailto:A.Sanitaria.020483.Rodriguez@srls)

[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it)

e-mail: [management.property.italy.srls@gmail.com](mailto:management.property.italy.srls@gmail.com) - PEC: [management-property-italy-srls@pec.it](mailto:management-property-italy-srls@pec.it)

## ACCESSORI FACOLTATIVI

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

- Fantasmino 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**



## **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 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](mailto:habana.villa@gmail.com)





