

I nostri servizi di Ristorazione a Casa Vostra o In Ville Private

LISTINO PREZZI A PERSONA

Se non disponete di una vostra struttura, visitate il nostro sito alla Home Page per scegliere una tra le otto Location

LISTINO: **COCKTAIL * RINFRESCHI * PRANZI o CENE**

(Serviti al buffet o Serviti al tavolo)

MENU'	PREZZO	COMPRENDE : Cibi + Camerieri + Stoviglie	PAGINA
Cocktail	€. 35,00	Cocktail + Rinfresco servito al buffet	2
Cocktail Speciale	€. 45,00	Cocktail + Rinfresco rinforzato servito al buffet	3
Mojto	€. 50,00	Aperitivo + Pasto servito al tavolo con cibi di Terra	4
Sangria	€. 55,00	Aperitivo + Pasto servito a buffet con cibi di Terra e Mare	5
Rum	€. 60,00	Aperitivo + Pasto servito al tavolo con cibi di Terra e Mare	6

LISTINO: **RICEVIMENTI DI GALA**

(Antipasti serviti al buffet + Pasto servito a tavola)

MENU'	PREZZO	COMPRENDE : Cibi + Camerieri + Stoviglie	PAGINA
Santiago	€. 65,00	Aperitivo + Menù di Terra	7
Yasmine	€. 70,00	Gran Buffet ad angoli + Menù di Terra	8
Esmeralda	€. 75,00	Gran Buffet ad angoli + Menù di Terra e Mare	9

I Prezzi comprendono: quanto descritto alla pagina 10

Ricordate che:

- ❖ il menù prescelto, sarà da Voi confermato dopo la **Prova Menù**;
- ❖ i prezzi sono calcolati per cibi **CUCINATI ESPRESSO (dove esistono delle cucine adeguate)**;
- ❖ i prezzi non variano per la quantità dei cibi, ma per la qualità degli stessi;
- ❖ i prezzi variano per il numero dei camerieri e la professionalità degli stessi;
- ❖ i prezzi variano per il pregio delle attrezzature e degli accessori;
- ❖ il numero degli ospiti, determinato in fase contrattuale, potrà essere aumentato **10 giorni** prima del ricevimento;
- ❖ è possibile ridurre il numero delle persone rispetto al minimo garantito, rivalutando il prezzo;
- ❖ è possibile terminare il ricevimento **oltre gli orari stabiliti** o apparecchiare all'aperto a bordo piscina.

Desiderate un preventivo personalizzato?

Inviare via e-mail:

servizi.magnum@gmail.com

indicandoci:

- ✚ Il numero minimo e massimo degli invitati – (il prezzo a persona varia dividendo i costi fissi per il numero degli ospiti minimo garantito) i costi fissi per una preparazione dei cibi espressi sono: il cuoco e il personale di cucina, gas, il furgone frigo.
- ✚ Il menù prescelto tra quelli di seguito presentati – (se avete un vostro Menù personalizzato, inviateci un'e-mail);
- ✚ Orario d'inizio ed orario del termine del ricevimento – (dopo otto ore di lavoro del personale addetto alla ristorazione e necessario sostituirlo);

Desiderate personalizzare le stoviglierie, le attrezzature, le animazioni?

Per conoscere tutti gli accessori opzionali offerti, Leggete la pagina 11

Per maggiori informazioni

Telefonate ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivete e-mail:

servizi.magnum@gmail.com

Cocktail

Tutto al Buffet

Cocktail Light

Prosecco ~ Kyr Royal Cocktail

Succhi di frutta ~ Acqua minerale ~ Bibite

Istrice di Ovoline

Snacks

*

Sandwiches Mignon in forma di pane

Bottoncini al latte con Salumi

Cornettini salati Salmone e Rucola

Focaccine Farcite

Varietà di Crostini

Fagottini di Cotto e Robiola

Barchette ai Gamberetti

*

“I Caldi”

Pizzette Bella Napoli

Rustici Vari

Supplì – Crocchette Mignon

*

La Torta

Pasticceria Mignon

*

Vino Bianco

Spumante

Caffè

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

Prezzo Ristorazione a persona € . 35

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

Cocktail Speciale

Tutto al Buffet

Bellini ~ Prosecco

Succhi di frutta ~ Bibite ~ Acqua minerale

Fantasia di Tartine

*

Fagottini di Melanzane con Tagliolini Pomodoro e Basilico

Anelli di Riso Fiori di Zucca, Speck e Zafferano

Torta Rustica Prosciutto e Formaggio

Torta Rustica Scarola ed Olive di Gaeta

Crostata Rustica Ricotta e Carciofi

Tagliere di Salumi e Formaggi

Milanesine Dorate al Lime

*

“I Fritti”

Arancini ~ Crocchette

Mozzarelle in carrozza

Bastoncini di zucchine e melanzane

Crema ~ Mele

*

La Torta

Pasticceria Mignon

*

“Angolo Flambé”

Crêpes: Nutella ~ Gran Marnier ~ Arance amare

*

Vino Bianco Doc

Spumante

Caffè

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

Prezzo Ristorazione a persona € 45

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

Mojito

Aperitivo al Buffet

*Bellini, Prosecco, Succhi di Frutta, Bibite, Acqua Minerale
Istrice di Stuzzichini, Buschettine assortite
Angolo delle Formaggi al Miele
I Frittini*

Al Tavolo

*Girasoli alle Noci in salsa di Pinoli
Lasagnette al Misto di Bosco*

*

*Arista di Maiale al pepe verde
Sfoglie di Patate
Vegetali al Gratin*

*

Panna Cotta al cioccolato, Panna Cotta ai Frutti di bosco, Cream Caramel

*

La Torta

*

Caffè – Liquori

*Vini : Vino bianco: d.o.c.
Vino rosso: d.o.c.
Spumante Ferrari e Moscato*

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

Prezzo Ristorazione a persona € . 50

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

Sangria

Tutto al Gran Buffet con cinque angoli Imperiali:

- Angolo degli Aperitivi:** Aperitivi classici, Cocktail, Sangria, Prosecco, Succhi di frutta, Acqua.
- Angolo dei Formaggi:** Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Ovoline, Ricottine, treccia di Bufala.
- Angolo dei Salumi:** Prosciutto al taglio, Coppa, Bresaola e rucetta, Finocchiona, Salumi calabresi, Mortadella.
- Angolo dei rustici:** Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Varietà di Bruschettine, Varietà di paté dello chef con pane tostato, Pizzette, Rustici, Piadina, Pane d'Altamura.
- Angolo dei fritti a vista:** Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Fiori di zucca al prosciutto e con alici, Crocchette di patate, Bocconcini di baccalà, Olive Ascolane, Cremini.
- Pasta fredda:** Farfalle con pachino mozzarella, tonno e basilico e Pennette Mari e Monti
- Carne:** Vitel tonné
- Vegetali al Gratin:** melanzane, zucchine e peperoni
- Angolo del Pesce:** Carpaccio di Pesce Spada marinato all'aceto balsamico, Carpaccio di Salmone marinato all'aceto di mele, Alici marinate, Carpaccio di polpo, Insalata di Mare, Granchio e rucola, Gamberetti e rucola, Cozze al gratin, Cozze marinate.
- Torta:** Millefoglie o pan di Spagna con crema chantilly
- Frutta tagliata:** varia di stagione

- Vini :** Vino bianco: d.o.c.
Vino rosso: d.o.c.
- Spumante:** Ferrari e Moscato
- Bevande:** Acqua Minerale liscia e gassata, Aranciata, Coca Cola
- Caffè ed Amari**

Prezzo Ristorazione a persona € 55

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

RUM

Aperitivo al Buffet

Bellini – Prosecco

Succhi di Frutta – Bibite – Acqua Minerale

*

Istrice di Stuzzichini

Passitelle con Speck

Angolo delle Bruschette

Delizie Fritte

Al Tavolo

Risotto con Pachino e Scampetti

Lasagnette ai Porcini

*

Arista di Maiale in Agrodolce

Scaglie di Patate

*

Semifreddo ai Frutti di Bosco

*

La Torta

*

Caffè – Liquori

Vini: *Vino bianco: d.o.c.*

Vino rosso:d.o.c..

Spumante Ferrari e Moscato

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. Chiamate per personalizzare il vostro ricevimento.

Prezzo Ristorazione a persona € . 60

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso



SANTIAGO



“Aperitivi in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Martini, Aperol, Campari, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Succhi d'Arancio, Acqua minerale liscia e gassata, Salatini assortiti.

Angolo dei rustici:

Bruschettine con varietà di paté, Tartine assortite, Rustici Caldi, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio, Olive di Gaeta.

Angolo dei fritti a vista:

Bastoncini di zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, olive all'Ascolana, Cremine fritte

“Servito al Tavolo”

*Girasoli ricotta e Noci in salsa Zafferano, Pinoli e fiori di Zucca
Scialatielli ai Funghi di Bosco e Pachino*

*

*Vitella tartufata in crosta di pane
Sfoglie di patate al rosmarino*

*

“Al Buffet in giardino”

La Torta

Frutta Intagliata

Il Carrettino dei Gelati

*Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Panna cotta alla Nutella, Panna cotta ai frutti di bosco
Cream Caramel, Tazzine di cioccolato con varietà di mousse.*

Caffè – Digestivi – Le grappe

Vini: *Chardonnay d.o.c.*

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Spumante: *Berlucchi e Moscato*

Prezzo a persona €. 65,00

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa
con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

YASMINE

“Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Cocktail Martini, Aperol, Campari, Sangria, Negroni, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Succhi d’Arancio, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata, Salatini assortiti.

Angolo dei Formaggi:

Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino, Ricottine al peperoncino, Ricottine all’ Erbette, Ricottine alla Paprika, Treccia di Bufala Campana.

Angolo dei Salumi:

Prosciutto alla morsa, Coppa, Bresaola e rucola, Finocchiona Toscana, Tagliere di salumi Calabri, Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette di Cinghiale.

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Fantasia di canapé, Bruschettine con varietà di paté, Focacce,, Pizzette rosse, Rustici, Piadina Romagnola, Carassau, Pane d’Altamura, Olive all’arancio, Olive all’aglio e semi di Finocchio, Olive di Gaeta.

Angolo dei fritti a vista:

Bastoncini di zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Fiori di zucca al prosciutto e formaggio, Fiori di zucca alle Alici, Crocchette di patate, Olive Ascolane, Arancini, Cremini.

“Servito al Tavolo”

Girasoli ricotta e Noci in salsa Zafferano Pinoli e fiori di Zucca
Scialatielli ai Funghi di Bosco e Pachino

*

Vitella in crosta di pane in salsa Tartufata
Sformatino di Patate allo Speck e erba cipollina

*

Cosciotto di Prosciutto Flambé
Gratin di: Melanzana – Fungo - Pomodorino Canaria

“Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale

Frutta Intagliata e Scolpita

Il Carrettino dei gelati con quattro gusti

Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Cream Caramel

Torta della Nonna, Crostata di frutta, Pasticceria mignon, Salame del Re

Caffè – Digestivi – Le grappe

Vini: Chardonnay d.o.c.

Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.

Spumante: Ferrari e Moscato

Prezzo a persona €. 70,00

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa

con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: servizi.magnum@gmail.com

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

ESMERALDA

“ Gran Buffet d’ Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Cocktail Martini, Aperol, Campari, Sangria, Negroni, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Succhi d’Arancio, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata, Salatini assortiti.

Angolo dei Formaggi:

Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino, Ricottine al peperoncino, Ricottine all’ Erbette, Ricottine alla Paprika, Treccia di Bufala Campana.

Angolo dei Salumi:

Prosciutto alla morsa, Coppa, Bresaola e rucola, Finocchiona Toscana, Tagliere di salumi Calabri, Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette di Cinghiale.

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Pizza e focacce del fornaio, Fantasia di canapé, Bruschettine con varietà di paté, Focacce, Pizzette rosse, Rustici, Piadina Romagnola, Carassau, Pane d’Altamura, Olive all’arancio, Olive all’aglio e semi di Finocchio, Olive di Gaeta.

Angolo dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Fiori di zucca al prosciutto e con alici, Crocchette di patate, Bocconcini di baccalà, Crocchette di salmone, Olive Ascolane, Cremini, Lattarini, Moscardini.

Angolo del Pesce:

Carpaccio di Pesce Spada marinato all’aceto balsamico, Carpaccio di Tonno marinato al limone, Carpaccio di Salmone marinato all’aceto di mele, Alici marinate, Carpaccio di polpo, Insalata di Mare, Granchio e rucola, Gamberetti e rucola, Cozze Atlantiche al gratin, Cozze Sarde marinate, Barchette di pesce.

“Servito al Tavolo”

Risotto Asparagi Bianchi e Cartizze

Mezze Lune ripiene di Cernia e Gamberi in salsa di Latte e Zafferano

*

Filetto di cernia al Cartoccio con capperi e Olive e Pachino

Sfoglie di Patate

*

Sorbetto al Brachetto

*

Maialino (o vitella) al Mirto Sardo

Gratin di: Melanzana – Fungo – Peperone

“Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale

Frutta Intagliata e scolpita - Il Carrettino dei gelati con quattro gusti

Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Cream Caramel

Torta della Nonna, Crostata di frutta, Pasticceria mignon, Rotolo del Re

Caffè – Digestivi – Le grappe

Vini: Chardonnay d.o.c.

Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.

Spumante: Ferrari e Moscato

Prezzo a persona € . 75,00

Il prezzo è valido con un minimo di 100 ospiti.

Il prezzo comprende:

Cibi, stoviglie, Camerieri qualificati per un turno di sei ore

Il prezzo non Comprende:

La locazione delle mura della villa, le attrezzature e le tasse.

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo della villa con il dettaglio del servizio e degli accessori.

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813** - Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

Il prezzo esposto potrà essere variato in qualsiasi momento senza preavviso

Elenco degli accessori “Compresi” nei Menù:

Locazione stoviglie:	Porcellane Eschembach, posateria in acciaio stile inglese, bicchieri a calice.
Personale di ristorazione:	Un cameriere ogni 16 persone, fino alle ore 17,00 per il pranzo e fino alle ore 23,00 per la cena.
Varietà di scelta dei cibi:	Riportati nella nostra lista senza asterischi;
Menù:	Stampa di due Menù per tavolo;
Sconto bambini da 0 a 3 anni:	Gratuito senza apparecchiatura e con scelta di una portata.
Menù prescelto:	Cucinato espresso con cibi freschi.
Prova menù:	Con pagamento di €. 40,00 a persona.
Pagamenti:	20 % alla prenotazione, 10 % alla prova menù, 30% prima del ricevimento, 40% dopo il ricevimento.

Elenco degli accessori “Non Compresi” nei menù:

Da pagare a parte (vedi listino alla Home Page “Noleggio materiali” alla pagina 11) o disponibili nelle villa

Locazione Attrezzature:	Tavoli,sedie,ombrelloni, tovagliati, macchinari da cucina;
Babysitter:	Con un minimo di due elementi;
Tableau:	Tableau per la disposizione dei posti a tavola;
Straordinari del personale:	Oltre le ore di servizio;

Controllate le Promozioni presenti nel Sito
Scaricate dal sito “ **IL MANUALE**” alla prima pagina

Per ulteriori informazioni o per ricevere il prezzo delle ville
con il dettaglio del servizio e degli accessori

Telefona ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**



Il buffet angolo della terra Menù Esmeralda

Volete personalizzare il Vostro ricevimento?

L'Arredo della sala e del Giardino, il personale .

- 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;
- Doppia apparecchiatura con sedie e fantasmini, tavoli con tovagliati in fiandra, gazebo per Gran Buffet;
- 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;
- Utilizzo di due Ville o due sale per emergenza Gran Buffet, nel caso di pioggia;
- Sommelier o Hostess per a miscita dei vini o delle bevande;
- Aggiunta di personale di servizio per orari extra;
- 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, 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 visitare le ville o consultare i cataloghi degli accessori prendete appuntamento
Per conoscere la disponibilità delle date telefonate ai seguenti numeri
Cell. **349 1891913 - 06 88922813** o Scrivi e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**

