

## LISTINO PREZZI A PERSONA PER RICEVIMENTI 2011 “ IN VILLA PRIVATA o YACHT ”

Il ricevimento in villa Privata ha molteplici possibilità di variazioni caratterizzate da quanto descritto più analiticamente alla pagina 10 di questo PDF che comprende la scelta:

- 1) delle attrezzature;
- 2) delle stoviglie;
- 3) degli spazi disponibili;
- 4) degli orari;
- 5) degli accessori.

Non conoscendo l'esigenze d'ogni cliente, con il presente listino desideriamo facilitare la scelta della location più idonea al proprio budget di spesa.

Abbiamo dedicato la nostra esperienza quindicennale al settore dei Grandi Ricevimenti distinguendoci per la qualità, che purtroppo non ci ha mai permesso di applicare il prezzo di mercato più basso.

Per nostra trasparenza, al fine di mantenere invariato il nostro livello e qualità di ristorazione, pubblichiamo i costi: “ minimi ” e “ massimi ” descrivendo alcuni menù da Voi personalizzabili.

Il costo massimo rappresenta la stessa qualità di ristorazione del costo minimo ma con l'eliminazione d'alcuni accessori descritti alla pagina 10.

Il numero minimo delle persone espresso nel listino può essere ridotto maggiorando il prezzo, in considerazione dei costi fissi dell'affitto della Villa concessa in esclusiva e del personale di cucina necessario per una preparazione “ **ESPRESSA dei CIBI** ”

**In ogni caso “ I PREZZI “ a persona comprendono:**

**AFFITTO DELLA VILLA + CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

**Il dettaglio analitico dei prezzi minimi a persona si trova alla Pagina 9**

I MENU'	Vedi Pagina	PREZZO Minimo e Massimo	COMPRENDE una delle Ville presenti nei PDF: 1-2-3-4-5-6-7-8-9	MINIMO Persone
<b>Cayo Largo</b>	<b>2</b>	€. da <b>80</b> a <b>110</b>	Locazione Villa + Antipasto + Menù di terra e Mare	<b>120</b>
<b>Santiago</b>	<b>3</b>	€. da <b>95</b> a <b>125</b>	Locazione Villa + Aperitivo + Menù di Terra	<b>120</b>
<b>Yasmine</b>	<b>4</b>	€. da <b>100</b> a <b>130</b>	Locazione Villa + Gran Buffet + Menù di Terra	<b>120</b>
<b>Esmeralda</b>	<b>5</b>	€. da <b>105</b> a <b>135</b>	Locazione Villa + Gran Buffet + Menù di Terra e Mare	<b>120</b>
<b>Dèsirèe</b>	<b>6</b>	€. da <b>125</b> a <b>155</b>	Locazione Villa 1 + Gran Buffet + Menù di Terra e Mare	<b>60</b>
<b>Varadero</b>	<b>7</b>	€. da <b>300</b> a <b>350</b>	Locazione Villa 1 + Antipasti di pesce + Menù di Mare	<b>2/4/6</b>
<b>Lo Scoglio</b>	<b>8</b>	€. da <b>300</b> a <b>400</b>	Locazione Yacht 9 + Antipasti di pesce + Menù di Mare	<b>2/4/6</b>

Per vedere le foto e la tipologia di ogni singola Villa in relazione alla zona ed alla capacità della sala :

Aprite alla “Home Page” i 10 PDF



Se desiderate un preventivo personalizzato ?

o

Avete un numero d'ospiti inferiore o molto superiore a quello minimo calcolato e desiderate conoscere il nuovo prezzo? Inviateci una e-mail a: [servizi.magnum@gmail.com](mailto:servizi.magnum@gmail.com)

Se desiderate conoscere come organizzare il vostro Matrimonio



Aprite il file PDF in basso alla Home del sito

## Il Manuale degli Sposi

Per maggiori informazioni

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



# CAYO LARGO



## *“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 Salumi:**

*Prosciutto, Coppa, Bresaola e rucola, Finocchiona Toscana, Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette secche.*

### **Angolo dei fritti a vista:**

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

## *“Servito al Tavolo”*

*Cavatelli al Ragù di Pesce  
Marchigianelle ai Funghi di Bosco e Pachino*

\*

*Lonzino tartufato  
Sfoglie di patate al rosmarino*

### **In alternativa**

*Cernia al cartoccio alla livornese  
Patate prezzemolate*

\*

## *“Al Buffet in giardino”*

*La Torta  
Frutta Intagliata  
In alternativa*

*Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Panna cotta alla Nutella,  
Panna cotta ai frutti di bosco, Cream Caramel.*

*Caffè – Digestivi*

**Vini:** *Chardonnay Vannelli d.o.c.  
Montepulciano d'Abruzzo Vannelli d.o.c.*

**Spumante:** *Brut e Moscato*

**Prezzo a persona minimo e massimo € . 80 / 110**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, utilizzando l'allegato a parte. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di **120 ospiti**, per Ricevimenti da eseguire nell'anno 2011

Il prezzo per numeri inferiori d'ospiti deve essere elaborato in considerazione della Location

**Comprende: AFFITTO IN ESCLUSIVA DI UNA VILLA SCELTA TRA LA N° 1 E LA N° 8  
CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

**Per maggiori informazioni**

Telefonate ai numeri **349 1891913 – 06 88922813** - Scrivete e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**



# 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 Vannelli d.o.c.*

*Montepulciano d'Abruzzo Vannelli d.o.c.*

**Spumante:** *Brut e Moscato*

**Prezzo a persona minimo e massimo € 95 / 125**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, utilizzando l'allegato a parte. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con un minimo di **120 ospiti**, per Ricevimenti da eseguire nell'anno 2011

Il prezzo per numeri inferiori d'ospiti deve essere elaborato in considerazione della Location

**Comprende: AFFITTO IN ESCLUSIVA DI UNA VILLA SCELTA TRA LA N° 1 E LA N° 8  
CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso  
Per maggiori informazioni

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

**Scrivete e-mail: [servizi.magnum@gmail.com](mailto:servizi.magnum@gmail.com)**

# 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”

Ravioloni Ricotta e Spianci, Pachino e Basilico  
Scialatielli ai Funghi di Bosco

\*

Maialino al Mirto  
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  
Plateau di Frutta fresca Intagliata  
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 Vannelli d.o.c.

Montepulciano d’Abruzzo Vannelli d.o.c.

**Spumante:** Brut e Moscato

**Prezzo a persona minimo e massimo € 100 / 130**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, utilizzando l’allegato a parte. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con **120 ospiti**, per matrimoni da eseguire nell’anno 2011

Il prezzo per numeri inferiori d’ospiti deve essere elaborato in considerazione della Location

**Comprende: AFFITTO IN ESCLUSIVA DI UNA VILLA SCELTA TRA LA N° 1 E LA N° 8  
CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

Prova menù per due persone

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni

Telefonate ai numeri **349 1891913 – 06 88922813** - Scrivete e-mail: **servizi.magnum@gmail.com**



# 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, 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.

### “Servito al Tavolo”

Chicche Pesce Spada e Pachino

Girasoli alle Noci in salsa di Pinoli e Fiori di Zucca

\*

Filetto di Spigola al guazzetto

Patate Prezzemolate

\*

Sorbetto alla Mela verde

\*

Vitella arrosto in salsa al Chianti

Vegetali al Gratin

### “Al Buffet in giardino”

La torta Nuziale

Plateau di Frutta fresca Intagliata

Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Panna cotta al cioccolato, Panna cotta alle fragole, Cream Caramel, Torta della Nonna, Tazzine di cioccolato fondente alle Mousse

Caffè – Digestivi – Le grappe

**Vini:** Chardonnay Vannelli d.o.c.

Montepulciano d’Abruzzo Vannelli d.o.c.

**Spumante:** Brut e Moscato

**Prezzo a persona minimo e massimo €. 105 / 135**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, utilizzando l’allegato a parte. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato con **120 ospiti**, per matrimoni da eseguire nell’anno 2011

Il prezzo per numeri inferiori d’ospiti deve essere elaborato in considerazione della Location

**Comprende: AFFITTO IN ESCLUSIVA DI UNA VILLA SCELTA TRA LA N° 1 E LA N° 8  
CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

Prova menù per due persone

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni

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



# DESIREE



## “ Il 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, Acqua minerale liscia e gassata, Salatini assortiti.

### Angolo dei Formaggi:

Scaglie di parmigiano, Groviera, Taleggio, Asiago, Caciottina al Tartufo, Caciottina al Peperoncino, Caciottina alle Noci, 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, I Paté dello chef, Focacce, Piadina Romagnola, Carassau, Pane d’Altamura, Olive all’arancio, Olive all’aglio e semi di Finocchio, Crostini toscani caldi.

### Angolo dei fritti a vista:

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

### 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, Gamberetti e rucola, Cozze Sarde marinate.

## “ Servito al Tavolo ”

Risotto Asparagi Bianchi e Carizze

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

\*

Tagliata di Manzo

Gratin di: Melanzana - Fungo - Peperone

## “ Al Buffet in giardino ”

La Torta Nuziale, La Frutta Intagliata, Il Carrettino dei gelati

Tiramisù, Panna cotta ai frutti di bosco, Panna cotta alla Nutella, Panna Cotta alla Fragola, Panna cotta Al Caffè,

Tazzine di cioccolata alle Mousse, Cream Caramel

Caffè - Digestivi - Le Grappe - Il Rhum Riserva

Vini: Chardonnay d.o.c.

Montepulciano d’Abruzzo d.o.c.

Spumante: Brut e Moscato

Prezzo a persona minimo e massimo € 125 / 155

**SOLUZIONE CON 60 PERSONE POSSIBILE SOLO PER LA VILLA pdf 1**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, mantenendo il loro valore d’acquisto. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato a partire da **60 ospiti**, per matrimoni da eseguire nell’anno 2011.

Il prezzo per numeri d’ospiti inferiori o maggiori deve essere elaborato

**Comprende: AFFITTO IN ESCLUSIVA DELLA VILLA pdf 1**

**CIBI + CAMERIERI + STOVIGLIE + ATTREZZATURE**

Prova menù per due persone

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni: Telefonate ai numeri **349 1891913 - 06 88922813** - Scrivete e-mail:

**servizi.magnum@gmail.com**



**"L' Aperitivo"**

*Prosecco di Valdobbiadene e /o Daiquiry*

**9 Frittini :**

*Bocconcini di baccalà, Mazzancolle panate, Lattarini, Moscardini, Tostones Cubano, Platano Cubano, Alici panate .*

**9 Carpacci di Pesce Marinato e Affumicato:**

*Carpaccio di Pesce Spada marinato all'aceto balsamico, Carpaccio di Tonno , Salmone Norvegese, Alici marinate, Gamberetti Marinati al Limone , Scampetti Marinati al limone, Impepata di Cozze .*

**"Servito al Tavolo"**

*Cocktail di Gamberetti in salsa Rosa*

\*

*Risotto Fiori di Zucca e Mazzancolle  
Tagliolini all'Astice e Datterino*

\*

*Filetto d'Orata in crosta di sale  
Gamberoni Imperiali  
Sfoglie di Patate*

\*

*Fragole con Gelato e /o Frutta Intagliata  
La Torta e /o il Dessert  
Caffè - Digestivi*

**Vini:** Grechetto di Tufo d.o.c.

**Spumante:** Ferrari

**Prezzo a persona € . 300,00**

**SOLUZIONE CON 2/4/6 PERSONE POSSIBILE SOLO PER LA VILLA pdf 1**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato a partire da **2 persone**, per ricorrenze Nuziali e/o Compleanni da eseguire nell'anno 2011

Il prezzo per numeri maggiori di persone deve essere elaborato

**Comprende:**

**CIBI + STOVIGLIE PREGIATE + ATTREZZATURE  
CAMERA SPOSI + PRIMA COLAZIONE**

Valido solo per periodi di bassa stagione o giorni infrasettimanali

Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni: **Telefonate ai numeri 349 1891913 - 06 88922813**

Scrivete e-mail: [servizi.magnum@gmail.com](mailto:servizi.magnum@gmail.com)



# Lo scoglio



## "L' Aperitivo"

*Prosecco di Valdobbiadene e/o Daiquiry*

## 9 Frittini:

*Bocconcini di baccalà, Mazzancolle panate, Lattarini, Moscardini, Tostones Cubano, Platano Cubano, Alici panate.*

## 9 Carpacci di Pesce Marinato e Affumicato:

*Carpaccio di Pesce Spada marinato all'aceto balsamico, Salmone Norvegese, Alici marinate Impanate, Gamberetti Marinati al Limone, Scampetti Marinati al limone, Impepata di Cozze.*

## "Servito al Tavolo"

*Risotto Fiori di Zucca e Mazzancolle  
Tagliolini all'Astice e Datterino*

\*

*Filetto d'Orata in crosta di sale  
Gamberoni Imperiali  
Sfoglie di Patate*

\*

*Fragole con Gelato e/o Frutta Intagliata  
La Torta e /o il Dessert  
Caffè - Digestivi*

*Vini: Grechetto di Tufo d.o.c.*

*Spumante: Ferrari*

**Prezzo a persona € 300,00**

**SOLUZIONE CON 2/4/6 PERSONE POSSIBILE SOLO PER LA VILLA pdf 9**

Il presente menù è indicativo, tutti i cibi possono essere variati fino a 10 giorni prima del servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto. (prezzo escluso tasse)

Il prezzo è stato calcolato a partire da 2, per ricorrenze Nuziali e/o Compleanni di gala da eseguire nell'anno 2011.

Il prezzo per numeri maggiori di due e con un massimo di sei persone deve essere elaborato

**Comprende: AFFITTO DELLO YACHT pdf 9 (ormeggiato in porto)**

**CIBI + STOVIGLIE PREGIATE + ATTREZZATURE**

**PERNOTTAMENTO A BORDO + PRIMA COLAZIONE**



Il prezzo esposto potrà essere variato, prima del contratto, in qualsiasi momento senza preavviso

Per maggiori informazioni: Telefonate ai numeri **349 1891913 - 06 88922813**

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

## ELENCO DEGLI ACCESSORI E SERVIZI COMPRESI NEI PREZZI MINIMI

Locazione Villa o Locazione Yacht	In esclusiva fino alle ore 18 per il pranzo ed alle ore 24 per la cena. In esclusiva per il tempo del pasto
Locazione attrezzature da giardino	Sedie Miami . Gazebo o ombrelloni Tavoli da Buffet con tovagliati in fiandra ad un telo.
Locazione attrezzature di sala per i menù:	Sedie Miami con fantasmino panna, tavoli tondi da 8/10 persone, porcellane Eschembach, posateria in stile inglese, bicchieri a calice, tovagliati ad un telo in fiandra.
Illuminazione e Giochi d'acqua:	Nelle sale per il tempo del pasto. Nei giardini e negli spazi d'acqua.
Personale della villa:	Una persona per sorveglianza e pronto intervento, pulizia e facchinaggio. ( per un turno di otto ore)
Personale di ristorazione per i menù:	Un cameriere ogni due tavoli da dieci persone. ( per un turno di otto ore di lavoro)
Pulizie finali e materiale igienico:	Dei giardini delle sale e nella toilette.
Prezzo bambini da 0 a 3 anni con un massimo di cinque:	Gratuito con scelta di due portate tra quelle del Menù. Possibilità d'inserire per i bambini superiori a tre anni animazione e servizio di Babysitter con menù baby.
Menù prescelto:	Cucinato espresso con cibi freschi.
Prova menù in Villa o al Ristorante:	A pagamento con un massimo di sei persone, rimborsato ai due sposi se confermato.
Pagamenti:	20% alla prenotazione, 20 % entro nove mesi, 20% prima del ricevimento, 40% dopo il ricevimento.  Per il menù <i>“Lo scoglio”</i> 50 % alla prenotazione, 30 % prima del ricevimento, 20 % dopo il ricevimento. Possibilità di dilazioni.

**Telefonate per Visitare la Villa e conoscere la disponibilità delle date**  
**Controllate le Promozioni presenti nel Sito**  
**Scaricate dal sito “ IL MANUALE ” alla prima pagina**

**Le visite si ricevono solo per appuntamento telefonando:**  
 Sig. Stefano Cell. **349 1891913** - Fisso **06 88922813**  
 Scrivi a: **servizi.magnum@gmail.com**



**APPARECCHIATURA CON DECORAZIONI OPZIONAL**

## Volete personalizzare il Vostro ricevimento?

Elenco degli accessori. Alcuni già compresi nei prezzi massimi.

Per conoscere il dettaglio analitico è necessario un appuntamento per visitare l'esposizione delle stoviglie ed accessori.

### 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 o per sala da ballo;
- 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 pdf 10, 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, locazione Yacht e Auto;

### 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 Disneyland.

### 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 i prezzi degli optional telefonate ai seguenti numeri

Cell. 349 1891913 - 06 88922813 o Scrivi e-mail: [servizi.magnum@gmail.com](mailto:servizi.magnum@gmail.com)



LE DECORAZIONI DELLA FRUTTA SCOLPITA