

# MATRIMONI

## VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Location private, in attività per eventi dall'anno 1993, caratterizzate da due unità immobiliari indipendenti ed a richiesta comunicanti tra di loro.

Ogni Villa, ha un proprio viale d'ingresso, dispone di una sala con giardino, spazio d'acqua, servizi, parcheggio.

La capacità di ricezione delle sale coperte e climatizzate industrialmente, considerato le sedute su tavoli tondi da 8/10 persone, è rispettivamente di **40 - 160 e 300 ospiti**.

E' possibile affittare una o due unità immobiliari congiuntamente.

Con un numero di ospiti superiori alle 100 unità, con Menù con il Gran Buffet di antipasti è consigliabile utilizzare congiuntamente le due strutture, potrete godere di maggiori spazi, avere un piano B nel caso di pioggia, disporre di due apparecchiature in ambienti separati

necessari per gli antipasti e per il servizio a tavola, discoteca serale, rito civile o religioso o per far mangiare e divertire i bambini in una sala a loro dedicata.

In ogni caso le strutture immobiliari saranno concesse **in Affitto Esclusivo** con possibilità di una durata massima fino a **24 ore**.

### Quale soluzione adottare per i servizi della Ristorazione?

#### 1) Ristorazione Espressa interna comprensiva dell'affitto della Location

Di seguito proponiamo tre Menù per eventi Matrimoniali.

Trattandosi di affitto Location in esclusiva con servizio di Ristorazione espressa interna, i prezzi variano in base ai seguenti parametri:

**-il giorno del ricevimento** ( nei giorni di sabato, domenica e festivi i prezzi della location sono più alti);

**-il numero minimo garantito degli ospiti paganti** (maggiore è il numero degli invitati, minore è il prezzo a persona);

**-apparecchiature e spazi della villa concessi in affitto** ( una o due apparecchiatura, una o due sale con giardino).

**- accessori o modifiche ai Menù** ( addobbi, scelta dell'apparecchiatura, ecc. ecc.)

Questi tre menù, considerata la varietà dei cibi inseriti nell'antipasto ad angoli, sono realizzabili con un numero minimo di 100 ospiti.

Per numeri inferiori al fine di ottenere un pezzo non eccessivo, sarà opportuno contattarci telefonicamente per valutare un menù più idoneo

Menù <b>Santiago</b>	alle pagine 4, 5	Dettaglio pag. <b>12</b>
Menù <b>Varadero</b>	alle pagine 6, 7, 8	Dettaglio pag. <b>12</b>
Menù <b>Habana</b>	alle pagine 9, 10,11	Dettaglio pag. <b>12</b>

**Se desiderate conoscere altri Menù meno elaborati :** ( visitate il sito internet [www.villahabana.it](http://www.villahabana.it), alla voce Menù, selezionando il PDF "Ricorrenze Speciali"

o

richiedete un Menù a: **PROGETTO** inviandoci un Menù a Vostra scelta con gli accessori richiesti.

Nella nostra Location è possibile scegliere e personalizzare ogni singolo particolare.

#### 2) Un Ristoratore - Catering di Vostra fiducia

Con questa soluzione è necessario comunicare il nome del Ristoratore operante, per contattarlo al fine di determinare il costo complessivo e la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore - Catering, dovrà chiamarci prima della visita, per fornire tutte le informazioni necessarie.

Il Ristoratore - Catering, dovrà portare tutte le attrezzature e materiali necessari al ricevimento,

in alternativa potrà noleggiare dalla nostra società tutti i materiali, stoviglie ed attrezzature, centro cottura, che saranno economicamente a carico dello stesso.

**Senza la presenza del Vostro Catering non potremo fornirVi nessuna informazione economica, ne la conferma della disponibilità delle Location**

A garanzia del cliente, tutti i contratti d'affitto, saranno stipulati direttamente con la nostra società.

Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Wedding, Organizzatori



**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 - A.Sanitaria 020483

[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)



Il Buffet



L'apparecchiatura in giardino



La Villa



La sala Verde



Le Cucine

# Menù Santiago

## **Welcome Drink**

*Acqua liscia, Acqua frizzante, Coca-cola, Aranciata, Cocktail alla frutta analcolico, Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas, Succo di frutta all'arancia, Cocktail analcolici, Acqua tonica, Sangria catalana, Tropical, Caribbean light drink*

## **Entrée a giro braccio**

*Tartine al caviale, crema di salmone, crema di olive e frutta, Canapè carciofi e porri, Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta, crudo, Squacquerone e soncino, Vol au vent in salsa finanziaria, Spuma di radicchio, erbe campestri, Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga, Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella, cappuccino, patate e alici*

## **Dalla frigatoria a vista**

*Specialità di verdure fritte fresche tipo:*

*melanzane, zucchine, peperoni, ect...*

*Erbe aromatiche tipo: salvia, basilico, pastellate, etc...*

*Focaccine della Sabina dorate dolci e salate,*

*Mignon di delizie fresche elite varie:*

*Suppli, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano, Crocchette, Olive ascolane, Mozzarelline, Arancini vegani, Piccanti e alla 'nduja, Filetti di baccalà, Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani*

## **Cascina della Tradizione**

*Tegami caldi di parmigiana, Panzanelline assortite con caponatina, Pomodorini conditi, Verdure di stagione campestri marinate e gratinate, Schie di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci, Crema di bosco, Vellutata agreste, Tartelle di frittate variegate alla norma, alla reatina, ai peperoni, Tartelle partenopee salsicce e patate, broccoli e salsicce. Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta Rustici assortiti 5 gusti*

## **La Bakery**

*Focaccine alle olive, ai peperoni, alle melanzane, Genovese, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo, Pane a lievitazione naturale, Bottoncini al papavero e al sesamo*

## **Angolo del Norcino**

*Cascata di prosciutto di Parma, Dadolata di norcinerie miste in expo con trofeo rustico,*

*Affettati in bella vista:*

*Salame erborinato, al pepe, Ungherese, Milano, Ventricina romana, Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese, Coglioni di mulo norcini, Gran prosciutto Praga, Punta d'anca della Valtellina, Bouquet di girello di manzo fumè al limone, Salamini e salsicce tipo Siena su cortecciadi castagno, Maiale in crosta cotto al forno a legna*

## **Angolo del Casaro**

*Specialità di formaggi abbinati a marmellate e mostarde di frutta Primosale, Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce, Gorgonzola con pere, Pecorino sardo con mirtili, Forma di Grana con uva e miele, Ricotta fresca mista, Bufaline ripiene, Burratine di Andria, Stracciatella di Bufala, Provolone campano, Sfere di provola affumicata, Treccione di bufala di Battipaglia*

## **Servizio Placè**

*Menù esemplificativo con due primi a scelta, es:*

*Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia  
Garganelli al Chianti con ragù di chianina*

*Un secondo a scelta con due contorni, es:*

*Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate  
Cicorietta ripassata al pomodoretto  
Insalata fantasia arcobaleno*

### **Menù bambino**

*Pasta al pomodoro / Lasagna alla bolognese  
Cotolette panate/ Scaloppine al limone  
Patatine fritte*

### **Taglio della Torta Nuziale**

*Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake  
Per l'american wedding cake e le torte classiche a due o più piani saranno soggette ad un' ulteriore quotazione*

### **Gran Buffet di dolci e frutta**

*Tagliata di frutta fresca di stagione in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi*

*Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaio*

### **Petite Verre**

*Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta  
Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta*

### **Le Torte**

*Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole*

### **Crostate**

*All'albicocca, Alla frutta*

### **Mignon classica:**

*Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione  
Bignè alla nocciola, Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico  
Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...*

### **Mignon siciliana:**

*Cannolo siciliano ai pistacchi, Cannolo siciliano con gocce di cioccolato,  
Mini cassatine, Cupolina, Ecc..*

### **Mignon napoletana:**

*Frolla liscia, Sfogliatella, Babbà, Ecc...*

### **Mignon moderna:**

*Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc...Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano*

***Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta***

## ***Prezzi a persona da calcolare***

*variabile in base al giorno prescelto, al numeri degli ospiti, agli spazi prescelti*

**Cosa comprendono i Menù:** alla pagina 12

**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 - A.Sanitaria 020483

[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)

## **MENU' VARADERO**

### **Welcome Drink**

*Acqua liscia, Acqua frizzante, Coca-cola, Aranciata*  
*Cocktail alla frutta analcolico, Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas, Succo di frutta all'arancia*  
*Cocktail analcolici, Acqua tonica, Sangria, Catalana., Tropical*  
*Bellini, Rossini, Mimosa*  
*Caribbean light drink, Spritz*  
*Campari, Martini bianco, Aperol soda*  
*Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano*

### **Entrée a giro braccio**

*Tartine al caviale, Crema di salmone, Crema di olive e frutta, Canapè, Carciofi e porri,*  
*Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta*  
*Crudo, Squacquerone e Songino, Vol au vent in salsa finanziaria,*  
*Spuma di radicchio, Erbe campestri, Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,*  
*Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella, Cappuccino, patate e alici*

### **Dalla Frigitoria a Vista**

*Specialità di verdure fritte fresche tipo:*  
*melanzane, zucchine, peperoni, ect...*

*Erbe aromatiche tipo:*

*salvia, basilico, pastellate, Ecc...*

*Focaccine della Sabina dorate dolci e salate*

*Mignon di delizie fresche elite varie:*

*Suppli, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano,*

*Crocchette, Olive ascolane, Mozzarelline, Arancini vegani,*

*Piccanti e alla 'nduja Filetti di baccalà, Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani*

### **Cascina della Tradizione**

*Tegami caldi di parmigiana*

*Panzanelline assortite con caponatina*

*Pomodorini conditi*

*Verdure di stagione campestri marinate e gratinate*

*Schi di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci, crema di bosco, vellutata agreste,*

*Tartelle di frittate variegata alla norma, alla reatina, ai peperoni,*

*Tartelle partenopee, salsicce e patate, broccoli e salsicce.*

*Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta, Rustici assortiti 5 gusti*

### **La Bakery**

*Focaccine alle olive, ai peperoni, alle melanzane,*

*Genovese, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo,*

*Pane a lievitazione naturale, Bottoncini al papavero e al sesamo*

### **L'angolo del Norcino**

*Cascata di prosciutto di Parma*

*Dadolata di norcinerie miste in expò con trofeo rustico,*

*Affettati in bella vista:*

*Salame erborinato, al pepe, Ungherese, Milano, Ventricina romana*

*Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese*

*Coglioni di mulo norcini, Gran prosciutto Praga*

*Punta d'anca della Valtellina, Bouquet di girello di manzo fumé al limone,*

*Salamini e salsicce tipo Siena su corteccia di castagno*

*Maiale in crosta cotto al forno a legna*

### **Angolo del Casaro**

*Specialità di formaggi abbinati a marmellate e mostarde di frutta  
Primosale, Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce,  
Gorgonzola con pere, Pecorino sardo con mirtillo, Forma di Grana con uva e miele,  
Ricotta fresca mista, Bufaline ripiene, Burratine di Andria, Stracciatella di Bufala,  
Provolone campano, Sfere di provola affumicata, Treccione di bufala di Battipaglia*

### **Isola del Mare**

*Salmon scozzese marinato al cognac e aneto, Insalata di polpo e patate al pompelmo  
Petit verre di cocktail di gamberi  
Carpaccio di spada con zeste di agrumi marinato all'aceto di mele e mele in emulsione  
Tonno in marinatura di Tropea con delicata bisque di crostacei e Primitivo di Manduria  
Fantasia di mare con seppie, calamari, gamberi, cozze e verdure fresche in citronet*

### **Servizio Placè**

#### **Menù esemplificativo**

#### **Due primi a scelta, es:**

*Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia  
Garganelli al Chianti con ragù di chianina*

#### **Un secondo a scelta con due contorni, es:**

*Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate  
Cicorieta ripassata al pomodoro, Insalata fantasia arcobaleno*

#### **Menù bambino**

*Pasta al pomodoro/ Lasagna alla bolognese  
Cotolette panate/ Scaloppine al limone, Patatine fritte*

#### **Taglio della Torta Nuziale**

*Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake  
Brindisi con Valdobbiadene Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano*

*Per l'american wedding cake e le torte classiche*

*a due o più piani saranno soggette ad un'ulteriore quotazione*

#### **Gran Buffet di dolci e frutta**

**Tagliata di frutta fresca di stagione** in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi

#### **Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaino**

#### **Petite Verre**

*Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta  
Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta*

#### **Le Torte**

*Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole*

#### **Crostate**

*All'albicocca, Alla frutta*

#### **Mignon classica:**

*Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione  
Bignè alla nocciola, Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico  
Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...*

#### **Mignon siciliana:**

*Cannolo siciliano ai pistacchi, Cannolo siciliano con gocce di cioccolato, Mini cassatine  
Cupolina, Ecc..*

***Mignon napoletana:***

*Frolla liscia, Sfogliatella, Babbà, Ecc...*

***Mignon moderna:***

*Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc...*

*Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano*

***I nostri Vini Bianchi***

*Falanghina Chardonnay I.G.P. (Cantine Teanum)*

*Paglierino dei freschi riflessi verdi ed aromi floreali,  
netta sensazione di fiori bianchi e frutta tropicale.*

*Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce.*

***I Vini Rossi***

*Primitivo Nero di Troia I.G.P. (Cantine Teanum)*

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura.

Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici

in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo.

Arrosti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati

*Sarà possibile selezionare i vini tra 70 cantine e 200 etichette circa con una maggiorazione di prezzo*

***Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta***

***Prezzi a persona da calcolare***

*variabile in base al giorno prescelto, al numeri degli ospiti, agli spazi prescelti*

**Cosa comprendono i Menù:** alla pagina 12

**RODRIGUEZ sr.l.s.**

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA - RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403 - A.Sanitaria 020483  
[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)

# **Menù Habana**

## **Welcome Drink**

Acqua liscia Acqua frizzante, Coca-cola Aranciata  
Cocktail alla frutta analcolico, Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas  
Succo di frutta all'arancia, Cocktail analcolici  
Acqua tonica, Sangria catalana, Tropical  
Bellini, Rossini, Mimosa  
Caribbean light drink, Spritz  
Campari, Martini bianco, Aperol soda  
Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano

## **Entrée e giro braccio**

Tartine al caviale, Crema di salmone, Crema di olive e frutta  
Canapè carciofi e porri, Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta,  
Crudo, Squacquerone e songino, Vol au vent in salsa finanziaria, Spuma di radicchio, Erbe campestri  
Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,  
Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella,  
Cappuccino, patate e alici

## **Dalla friggitoria a vista**

### **Specialità di verdure fritte fresche tipo:**

melanzane, zucchine, peperoni, ect...

### **Erbe aromatiche tipo:**

salvia, basilico, pastellate, etc...

Focaccine della Sabina dorate dolci e salate, Mignon di delizie fresche elite varie:  
Suppli classici, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano, Crocchette  
Olive Ascolane, Mozzarelline, Arancini vegani, Piccanti e alla 'nduja, Filetti di baccalà  
Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani

## **In finale dal mare...**

Gamberi in tempura e calamari al bacon e in pasta kataifi  
Cascina della tradizione  
Tegami caldi di parmigiana, Panzanelline assortite con caponatina, Pomodorini conditi  
Verdure di stagione campestri marinate e gratinate  
Schie di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci, crema di bosco, Vellutata agreste,  
Tartelle di frittate variegata alla norma, alla reatina, ai peperoni,  
Tartelle partenopee salsicce e patate, broccoli e salsicce.  
Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta, Rustici assortiti 5 gusti

## **Dal forno a legna**

Focaccine alle olive, ai peperoni alle melanzane  
Genovese., Pizza margherita, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo  
Pane a lievitazione naturale, Bottoncini al papavero e al sesamo

## **Angolo del norcino**

Cascata di prosciutto di Parma  
Dadolata di norcinerie miste in expò con trofeo rustico  
**Affettati in bella vista:**  
salame erborinato, al pepe, ungherese, milano, ventricina romana  
Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese  
Coglioni di mulo norcini, Gran prosciutto Praga  
Bresaola punta d'anca della Valtellina, Girello di manzo fumé al limone  
Salamini e salsicce tipo Siena su corteccia di castagno, Salsicce al mirto di Sardegna  
Culatello tipo Zibello 18 mesi, Maiale in crosta cotto al forno a legna

### **Angolo del casaro**

*Specialità di formaggi abbinati a marmellatine ai mirtilli, mostarde di frutta e miele di acacia:  
Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce Gorgonzola con pere  
Roquefort o Blu Stilton, Pecorino sardo con mirtilli, Pecorino di Fossa Santa Caterina,  
Toma di vaccina al pepe  
Forma di grana con uva e miele di castagno, Cacio cavallo o provolone campano, Bufaline ripiene  
Burratine di Andria, Stracciatella di bufala  
Sfere di provola affumicata a paglia, Treccione di bufala di Battipaglia*

### **Nicchia km 0**

*Primo sale del Vejo  
Caciottina dell'Agro pontino Ricotta reatina*

### **Isola del Mare**

*Salmone scozzese affumicato al cognac, Insalata di polpo e patate al pompelmo,  
Petit verre di cocktail di gamberi,  
Carpaccio di Spada con zeste di agrumi marinato all'aceto di mele e mele in emulsione,  
Tonno in marinatura di Tropea con delicata bisque di crostacei e primitivo di Manduria  
Spigola in passion fruit marinata al fiore di sambuco  
Tartare d'orata con bacche di goji, aneto e zeste di agrumi  
Fantasia di mare con seppie, calamari, gamberi, cozze e verdure fresche in citronet  
Pignatta con Coccetti ceci e moscardini  
Gran sauté di cozze, vongole e cannolicchi in trionfo  
Fasolari e gamberi rossi su cascata di ghiaccio con pioggia di scampi in abbinamento di vinaigrette e salsa fruttata  
Ostriche fine de claire in bellavista*

### **Servizio Placè**

#### **Menù esemplificativo**

#### **Due primi a scelta, es:**

*Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia  
Garganelli al Chianti con ragù di chianina*

#### **Un secondo a scelta con due contorni, es:**

*Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate  
Insalata fantasia arcobaleno*

#### **Taglio della Torta Nuziale**

*Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake*

*Brindisi con Valdobbiadene, Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbaro  
Per l'american wedding cake e le torte classiche  
a due o più piani saranno soggette ad un'ulteriore quotazione*

#### **Gran Buffet di dolci e frutta**

##### **Tagliata di frutta fresca di stagione**

*in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi*

##### **Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaino**

###### **Petite Verre**

*Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta  
Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta*

###### **Le Torte**

*Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole*

###### **Crostate**

*All'albicocca Alla frutta*

**Mignon classica:**

*Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione  
Bignè alla nocciola Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico  
Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...*

**Mignon siciliana:**

*Cannolo siciliano ai pistacchi  
Cannolo siciliano con gocce di cioccolato, Mini cassatine, Cupolina Ecc.*

**Mignon napoletana:**

*Frolla liscia Sfogliatella  
Babbà, Ecc...*

**Mignon moderna:**

*Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc.*

**Carrellino degli amari:**

*selezione di amari , grappe , limoncello e liquori aromatizzati*

*Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano*

**I Nostri Vini**

**I bianchi**

*Falanghina Chardonnay I.G.P. (Cantine Teanum)*

*Paglierino dei freschi riflessi verdi ed aromi floreali,  
netta sensazione di fiori bianchi e frutta tropicale.  
Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce.*

**I rossi**

*Primitivo Nero di Troia I.G.P. (Cantine Teanum)*

*Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura.  
Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo.  
Arrosti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati*

*Sarà possibile selezionare i vini tra 70 cantine e 200 etichette circa con una maggiorazione di prezzo*

**Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta**

**Prezzi a persona da calcolare**

*variabile in base al giorno prescelto, al numeri degli ospiti, agli spazi prescelti*

**Cosa comprendono i Menù:** alla pagina 12

**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 - A.Sanitaria 020483  
[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)

## **Cosa comprendono i prezzi dei Menù:**

### **Affitto di Villa Habana e/o Villa Santiago, in esclusiva:**

Il servizio di ristorazione e l'affitto delle Ville sarà quotato per una durata di sei ore dall'arrivo degli ospiti, uso di una sala con servizi, giardino con spazio d'acqua, parcheggio  
Orari prorogabili a pagamento

#### **In giardino**

sedia Miami con fantasmino rosso per tutti gli ospiti  
Tavoli di appoggio da 90 cm. con tovagliato panna fino a terra, uno ogni 12 ospiti  
Tavoli da Buffet con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna  
Ombrelloni con impianto luci, uno ogni tre tavoli

#### **In sala:**

mise en place completa, Stoviglie in porcellana, Sottopiatto, Posateria in acciaio, Bicchieri, poltrone, tavoli da otto / dieci posti, tovagliato nei colori disponibili.

#### **Menù e servizio:**

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 15 giorni prima del servizio.  
Camerieri di sala nel numero necessario alla tipologia del Menù e del servizio ed in base al numero degli ospiti.  
I Bambini fino a due anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo  
I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangiano con tavolo a parte con Baby sitter, godranno di uno sconto del 50 % calcolato sul costo dei cibi e con un menù a loro dedicato.  
Tecnici e Staff che mangiano al tavolo, pagano al 70% del costo del solo Menù

[Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento](#)

## **Tutti i prezzi non comprendono:**

Gli accessori o le variazioni non descritte nel preventivo che potranno essere richieste, fatta salva la nostra preventiva adesione.  
Dopo la sottoscrizione del contratto, i prezzi applicati per eventuali accessori da aggiungere, saranno quelli validi al momento della richiesta.  
L'i.v.a. che sarà applicata secondo le norme vigenti al momento dell'incasso.

## **Condizioni di pagamento:**

**Pagamenti:** 30% alla prenotazione, 30 % sei mesi prima del servizio, 40% dieci giorni prima dell'evento.

**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 - A.Sanitaria 020483  
[www.villahabana.it](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)