

MATRIMONI

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Location private, in attività per organizzazione eventi dall'anno 1993, due unità immobiliari indipendenti.

Ogni Villa, ha un proprio viale d'ingresso, una sala con giardino, uno spazio d'acqua, i servizi, un parcheggio, tutti indipendenti.

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

Disponiamo di tantissimi Menù con prezzi a partire da **€ 85** a persona.

Di seguito proponiamo tre Menù tipici per eventi Matrimoniali.

Perché pubblichiamo dei prezzi "a partire da":

trattandosi di affitto di Location in esclusiva con servizio di Ristorazione espressa interna, i prezzi variano notevolmente 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.)

I Prezzi sono puramente indicativi, per calcolare il costo preciso occorre conoscere le informazioni di cui sopra

Menù Trinidad	alla pagina 4	Prezzo a partire da € 100	Con un minimo di 60 ospiti
Menù Yasmine	alla pagina 5	Prezzo a partire da € 110	Con un minimo di 80 ospiti
Menù Esmeralda	alla pagina 6	Prezzo a partire da € 125	Con un minimo di 100 ospiti
Menù Habana	alla pagina 7 - 8	Prezzo a partire da € 135	Con un minimo di 120 ospiti

Dettaglio alla pagina 9 - Accessori alla pagina 10

Per numeri inferiori di ospiti o se desiderate conoscere altri Menù meno elaborati :

(visitate il sito internet 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.

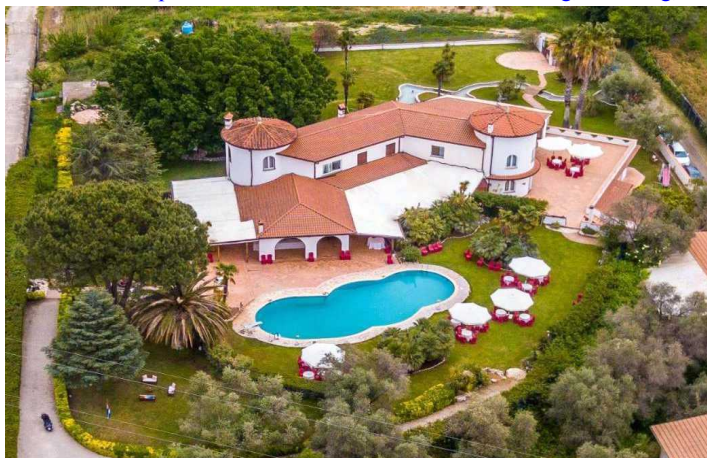
Il Ristoratore - Catering, dovrà portare tutte le attrezzature e materiali necessari al ricevimento,

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 - **email: habana.villa@gmail.com - email: rodriguez.servizi@pec.it**



Il Buffet



L'apparecchiatura in giardino



La Villa



La sala Verde



Le Cucine

Menù 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 del Casaro

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana
Soppresata 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 dei fritti:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Supplì, Mini Arancini,
Olive Ascolane, Zeppole con Speck

“ Servito al Tavolo ”

Ravioli Ricotta e Spinaci con pomodorino Piccadilly

Risotto ai Funghi e Castelmagno

*

Arrosto di Vitella alle Erbe fini

Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

La Torta

*

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **9**

Accessori: alla pagina **10**

MENU' YASMINE

“ Gran Buffet d'Antipasto Terra”

Angolo degli Aperitivi:

Prosecco, Cocktail assortiti, Succhi di Frutta, Mimosa, Spritz, Acqua Minerale, Coca Cola
Olive all'arancio e semi di Finocchio, Patatine, Taralli Pugliesi, Noccioline, Tartine assortite, Rustici Caldi

Angolo del Ghiottone:

Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala campana, Scaglie di Parmigiano, Caprini Speziati, Asiago, Provola di Caciocavallo affumicato, Prosciutto alla morsa, Bresaola con Rucola e Parmigiano Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo, Salsicce di cinghiale, Spianata Calabrese, Lonzino Umbro, Fagioli Borlotti all'uccelletto, Insalata di ceci e sedano

Angolo della Terracotta:

Cuscus di Pollo con verdure croccanti, Fagioli all'uccelletto, Fagioli con cotiche e Zampetto,
Patè alla Toscana, Trippa alla Romana, Insalata di Ceci
I crostini : Patè di fegatini di Pollo con crostini bruscato, Patè di Olive, Patè di peperoni rossi, Patè di funghi

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Patè dello Chef con pane tostato, Grissini artigianali,
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d'Altamura e Lariano Pizza e Focacce del fornaio, Pizzette tricolori

Delizia dei fritti di Terra a vista:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Melanzane, Carciofini in Pastella, Mini supplì, Crocchette di patate,
Cremini fritti, Mini Arancini, Fiori di zucca con prosciutto, Bocconcini di pollo in salsa Greca,
Crocchette cacio e pepe, Anelli di cipolla

“Servito al Tavolo”

Riso Carnaroli agli Asparagi e Speck croccante
Cavatelli alla Norma

*

Prosciutto cotto al forno a Legna
Patate al Rosmarino

*

“ 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 - Le Grappe

Vini: Cantine Vannelli.

Rosso: Rosso Montepulciano d'Abruzzo d.o.c

Spumante: Moscato e Brut

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 9

Accessori: alla pagina 10

Menù Esmeralda

“ Gran Buffet d’Antipasto 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 supplì,
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

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 9

Accessori: alla pagina 10

Menù Habana

Welcome Drink

Acqua liscia Acqua frizzanteCoca-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 Santurbando

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, Panzanelle 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

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 marmellate 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 con 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

Segue alla pagina 8

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

Gran Buffet di 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:

Bigné alla crema, Bigné alla ganache al cioccolato fondente, Bigné allo zabaione
Bigné alla nocciola Bigné 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)

I rossi

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

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

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **9**

Accessori: alla pagina **10**

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

Sedute di appoggio con fantasmino rosso
Tavoli da Buffet con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna

In sala:

Poltrone, tavoli da otto / dieci posti, tovagliato nei colori disponibili.
Mise en place completa, Stoviglie in porcellana, Sottopiatto, Posateria in acciaio, Bicchieri a calice,

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.

[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.

“Meglio conoscere tutti gli extra prima che dopo il contratto”

Elenco di alcuni accessori facoltativi a pagamento in aggiunta o sostituzione dei Menù

***Attenzione: alcuni accessori possono essere già compresi nei Menù**

Listino valido per prenotazioni degli accessori ordinate entro il 30 Dicembre 2024

Doppia villa con due sale e tre giardini, per eventuale piano B: **prezzo da valutare in base al giorno ed al numero delle persone**

Seconda apparecchiatura in giardino per antipasto a buffet: comprende sedie Miami con Fantasmino, tavoli da 90 cm. con tovaglia panna fino a terra ed ombrelloni: **a partire da €. 6**

Apparecchiatura per il servizio al tavolo realizzata a bordo Piscina o laghetto con ombrelloni: **a partire da €. 6 a persona**

Piatti, bicchieri alto calice e posate argentate: **€. 7 a persona**

Ulteriore tavolo tondo o rettangolare con tovagliato per allestimenti extra in fiandra fino a terra: **€. 18**

Modifica di scelta di tovagliati o sedie ed arredi o tessuti particolari: **da valutare su catalogo online**

Allestimento rito civile o religioso: sedia Miami con fantasmino, altare con due poltrone a partire da **€.6 a persona**

Allestimento dell'angolo dei sigari: **€. 100** oltre il prezzo dei sigari a scelta o da Voi forniti

Allestimento confettata: **€. 100** oltre il prezzo dei confetti a scelta o da Voi forniti

Allestimento confettata comprensiva di 50 gr. a persona di confetti agli aromi a partire da **€.3 a persona**

Allestimento Angolo dei Rum e cioccolata a partire da: **€. 250** compreso Rum e Cioccolato

Buffet angolo del pesce a partire da **€.10 a persona**

Fritti di pesce a partire da **€. 5 a persona**

Buffet dei dolci artigianali **€. 6 a persona**

Buffet dei dolci Siciliani a partire da **€. 8 a persona**

Torta design o in pasta di zucchero a partire da + **€. 10 al kg.**

L'angolo delle Ostriche e Frutti di mare a partire da (minimo tre pezzi a persona) **€. 8 a persona**

Aggiunta di una portata di primo di Mare a partire da **€. 4 a persona**

Sostituzione di una portata di primo da Terra a Mare a partire da **€. 4 a persona**

Aggiunta di una pietanza di Mare con contorno a partire da **€. 6 a persona**

Aggiunta di una pietanza di Terra con contorno a partire da **€. 4 a persona**

Sostituzione di una portata di Terra a Mare con contorno a partire da **€. 4 a persona**

Aggiunta di un contorno a partire da **€. 2 a persona**

Lo Show Cooking **€. 150 a postazione oltre il food**

Angolo del Sushi: **a partire da €. 300**

I Crudi a partire da **€. 6 a persona**

Angolo barbecue **€. 150 a postazione oltre il food**

I piatti tipici Romani a partire da **€. 3 a persona**

Taglio a vista del prosciutto: **€.150**

Il buffet dei Vegetariani a partire da **€. 3 a persona**

Cocktail a partire da **€. 4 a consumazione a persona**

Cameriere extra per un turno di otto ore **€. 150**

Due Baby sitter a partire da **€. 250**

Musicista a partire da **€. 300**

DJ a partire da **€. 150**

Decorazione floreali: **a partire da €.16 al pezzo**

Servizio fotografico digitale: **a partire da €. 250**

Palloncini a partire da **€. 250**

Spettacoli pirotecnici a partire da **€. 500**

Cascata Pirotecnica a partire da **€. 150**

Fiaccole Romane a partire da **€.100**

Noleggio pianoforte con accordatura **€.350**

Noleggio impianto audio: **€. 300**

Noleggio impianto luci: a partire da **€. 300**

Noleggio impianto filodiffusione per ombrelloni: **€. 20 al pezzo**

Noleggio macchina del fumo: **€. 100**

Noleggio carrettino dei gelati **€.100** escluso food

Noleggio ombrelloni con piantana e impianto luci serale **€. 60 al pezzo**

Noleggio e lavaggio Fantasmini panna per poltrone **€. 6**

Noleggio e lavaggio Fantasmini panna per sedie Miami **€. 4**

Noleggio e lavaggio Fantasmini rossi per sedie Miami **€. 2**

Noleggio Luminarie a partire da **€. 300**

Extra orari a partire da **€. 250** per ogni ora o frazione compreso bevande analcoliche

Tableau: a partire da **€. 100**

Menù da tavolo: a partire da **€. 1 al pezzo**

Camera degli sposi con prima colazione **€. 120**