

Listino Prezzi Menù:

Compleanni, Lauree, Ricorrenze, Meeting, Comunioni, Battesimi

Anno 2019

Menù	Calcolato con un minimo di Ospiti	Prezzo a persona	Come è composto il Menù	Quante Apparecchiature sono comprese ?	Vedi Menù Pagina
Cuba	Persone 60	€. 25	Cena a buffet, Aperitivo + Fritti + Primi o Sushi	Seduta con appoggio	4
	Persone 50	€. 28			
	Persone 40	€. 32			
	Persone 30	€. 40			
Florida	Persone 60	€. 40	Aperitivo al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Dessert, Caffè, Amaro	Una	5
	Persone 50	€. 45			
	Persone 40	€. 50			
	Persone 30	€. 60			
Habana	Persone 60	€. 50	Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Dessert, Caffè, Amaro	Una	6
	Persone 50	€. 55			
	Persone 40	€. 65			

I prezzi sopra riportati sono validi per il solo periodo della pubblicazione sul sito e potranno essere variati in qualsiasi momento, senza preavviso.

Queste tipologie di eventi, con basso numero di ospiti, sono prenotabili solo nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì o nelle date ancora libere in last minute, oppure a discrezione della Villa.

Nei giorni di sabato e domenica e Festivi in **Last Minute**, il prezzo del servizio potrebbe avere una maggiorazione di €50 per ogni cameriere.

I prezzi comprendono:

I Cibi cucinati Espresso, internamente alla Villa
I camerieri, Il cuoco, Il personale di lavaggio e Guardiania
I tavoli con tovagliati in fiandra fino a terra
Le sedie con fantasmino
per il dettaglio visitate la pagina 2 di questo PDF

I prezzi non comprendono:

- Il costo per l'affitto della Villa di € **1.250,00** da 1 fino a 60 ospiti
- Quant'altro non espressamente riportato alla pagina 2 ed in ogni singolo menù
- L'i.v.a. applicata secondo le leggi vigenti al momento del ricevimento

Ricordiamo che:

Diversamente dai Ristoranti o Hotel o Sale in affitto, che possono organizzare più eventi contemporanei
Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto in esclusiva per un
Unico Ricevimento Giornaliero

L'esclusività comporta un prezzo maggiore al Ristorante, soprattutto se il numero degli ospiti è inferiore alla capacità massima della Sala

La Villa per svolgere il servizio del Vostro ricevimento, deve sostenere varie spese fisse, che saranno ripartite tra il numero degli ospiti paganti, i prezzi a persona aumentano con il diminuire degli invitati.

Precisiamo inoltre che:

- il nostro servizio di Ristorazione è realizzato con **Cucina Espressa Interna** e non con servizio di **Catering** esterno così come previsto dalla legge Art. 6 reg.CE n.852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006 codice attività n. 55.30.1 h.
 - molti dei nostri cibi sono prodotti artigianalmente, non acquistiamo prodotti industriali o di scarsa qualità;
 - i cibi elencati nei vari Menù sono indicativi e potranno essere sostituiti a Vostra scelta con altri a parità di costo;
- per chi desidera sostituire il servizio al tavolo con quello a buffet, anziché godere di uno sconto a persona, dovremo nostro malgrado aumentare i prezzi, dovendo aumentare la quantità dei cibi al solo fine di permettere a **tutti** di poter degustare l'intero menù.

Richiedete via e-mail l'esatta quotazione indicando il menù prescelto ed il numero degli ospiti minimo garantito

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

I PREZZI DEI MENU' E DELLA VILLA COSA COMPREDONO ?

Affitto di Villa Habana	Affitto esclusivo di una sala , giardino attiguo, parcheggio e servizi. Termine del servizio ore 18 o 24, uscita dalla villa un ora dopo, prorogabile a pagamento.
Per tutti i Menù Serviti in Sala a tavola:	Poltrone con o senza fantasmini panna, Tavoli tondi da otto persone, Stoviglieria Eschembach, Posateria in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra fino a terra.
Per i Menù con servizio di pranzo o cena al Buffet :	Sedie Miami, Tavoli da appoggio tondi, Panchine con cuscino, Stoviglierie monouso.
Personale di Servizio di sala:	Un cameriere per un turno di sei / otto ore: ogni 20/25 persone per i Menù serviti in sala a Tavola Commis di sala per i Menù serviti tutto a Buffet
Pagamento dei Bambini.	Da 0 a 3 anni non pagano (non apparecchiato)
Menù prescelto.	Sostituibile con cibi aventi lo stesso valore o con supplemento per cibi pregiati.
Prova menù:	Con un massimo di 6 persone a partire da euro 35 a persona.
Accessori facoltativi.	Non compresi, da quotare a parte (Visitate alla Home del sito l'elenco degli accessori)
Wedding Planner	Consulenza della Wedding Planner, per ulteriori servizi o accessori a pagamento
Pagamenti	50% alla prenotazione, 50% sette giorni prima dell'evento
Un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù:	<p>Angolo con specialità di Mare da €. 5 a €. 15 a persona. Angolo del Sushi a partire da €. 5 a persona. Sostituzione di due portate di terra con due di pesce da €. 5 a €.10 a persona. Ulteriore portata di primo piatto Terra o Mare da €. 3 a €. 5 a persona Ulteriore portata di pietanza di Carne con contorno €. 5 a persona. Ulteriore portata di pietanza di Pesce con contorno da €. 5 a €. 8 a persona. Gran Buffet di terra €. 10 a persona Buffet di dolci, da €. 3 a €. 6 a persona. Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar da €. 4 a €. 10 a bottiglia Torta da €. 3 a €. 5 a persona. Seconda apparecchiatura se già non prevista €. 5/10 a persona Stoviglie, posate, vassoi argentati in stile inglese, bicchieri ad alto calice €.6 a persona Apparecchiatura a pranzo/cena in giardino sul prato con ombrellone e luci €. 5 Suite per gli sposi con spumante e prima colazione €. 200,oo la coppia Utilizzo di doppia sala e tre giardini + euro 10 a persona Supplemento del prezzo di un menù servito a tavola realizzato a buffet + 20 % Extra orari d'uscita degli ospiti dalla Villa, €. 200 per ogni ora o frazione Cameriere extra per un turno di otto ore €. 100 Camerieri extra paga nei giorni di sabato e domenica per i menù Cuba e Florida + €. 50 Musica dal vivo o DJ da €. 150 ad €. 600 Servizi fotografici digitali a partire da euro 250 Cocktail super alcolici a partire da €. 4 alla consumazione Due Baby sitter da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo da €. 8 ad €. 48 per ogni tavolo Tableau e 2 Menù per tavolo €. 1,5 a persona Scelta di tovagliati differenti da quelli di base per i menù sotto i 75 euro €. 3 a persona Copri sedia su poltrone colore panna €. 5 - Copri sedia su sedia Miami panna o rosso €. 3 Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavolo tondo o rettangolare con tovagliato Nolo lettini in plastica bianchi €. 15 cad.</p> <p>Mano d'opera comprensiva dei tovagliati per allestimenti (il prezzo è stato calcolato a persona con un minimo di 100 ospiti): Confettata €.1 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €.1 pers. - Tulle sui tavoli €. 1,5 pers. - Tulle sui Buffet €. 1 pers. I prezzi non comprendono il costo dei Confetti, Sigari, Cioccolata e Rum, Macchinette fotografiche, tessuti di Tulle, che potranno essere scelti o portati dai clienti.</p>
I.V.A.	E' in ogni caso non compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti



www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204



Un tipo di allestimento della tavola



Le Cucine

CUBA

“Tre diverse soluzioni Servite al Buffet”

1° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria

Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata

Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel, Bruschettine assortite

+

Pennette all'arrabbiata e Rigatoni alla Gricia

o

La Paella Valenciana di Pollo

+

I fritti a vista:

Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive all'Ascolana

Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole, Crocchette di Pollo, Platano, Cremini,

Alette e fuselli di pollo, Papas Bravas con salsa Ayli e Oli

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta

2° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz, Sangria

Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata

Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini, Piccoli stecchinati di Salumi, Formaggi e Wurstel, Bruschettine Assortite

+

La Pasta Italiana

(Quattro tipologie di pasta fresca o di grano duro mantecate a vista con la scelta di quattro condimenti)

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta

3° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Spritz,

Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata, Accompagnati da Patatine, Olive, Salatini

+

I vassoio di Sushi assortito con 45 pezzi ogni 6 persone

Macedonia di Frutta assortita

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.

Il servizio comprende:

L'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto, concessi in esclusiva per un ricevimento.

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Mono Uso colore argento, Commis di sala.

Sedie Miami con Fantasmio e Panchine con cuscino per seduta per tutti gli ospiti

Personale per un turno di sei ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena,
con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.

Orari Prorogabili a pagamento

Per i festeggiamenti dei 18 anni è richiesta la presenza dei genitori.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



FLORIDA

Angolo degli Aperitivi al Buffet:

*Aperitivi classici, Sangria, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Mimosa, Flute di Prosecco, Spritz
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata*

Accompagnato da:

*Un Cartoccio di Frittini Vegetali assortiti
Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate,
Stecchinati di: Salame Milano, Mortadella a dadini, Ciliegine di Mozzarella e Pachino,
Mini Wurstel Cocktail, Salsicette della cinta Senese, Salame Calabro.*

Servito a Tavola

Primi (due a scelta)

*Ravioli al magro di carne
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico
Strozzapreti al profumo di bosco con tartufo
Risotto con asparagi e speck croccante
Risotto con zucchine e Speck
Fettuccine ai funghi porcini
Penne al pettine con rucola speck e pachino
Risotto allo champagne
Foglie di Olivo con misto Bosco e Pancetta e Pachino
Girasoli alle Noci in salsa di Pinoli e Fiori di Zucca*

Pietanze (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna con mandorle tostate
Maialino ai tre pepi
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Grigliata di carni miste
Bocconcini di vitello all'arancia
Filetto di maialino all'aceto balsamico di Modena*

Contorni (uno a scelta)

*Patate Novelle al Rosmarino
Insalatina Fantasia
Vegetali gratinati*

Dessert

La panna cotta

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola, Fanta, Succhi di frutta*

Vino: *Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.*

Bar: *Caffè, Amaro*

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Torta, Spumante, Cocktail

Il servizio comprende: Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

L'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina, concessi in esclusiva.

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice. Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra fino a terra. Camerieri per un turno di sei ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena, con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.

Orari prorogabili a pagamento

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefania 3491891912 - Stefano 327232204

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com



HABANA

“ Servito al Buffet ”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Sangria, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa
Patatine e olive, Cocktail, Prosecco, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana
Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Dadini di Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette.
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.

Cartoccio dei fritti a vista:

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

“ Servito al Tavolo ”

Lasagna con misto Bosco, Pancetta e Bufala
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata

*

Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione
Crème Caramel
Caffè - Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vini: Montepulciano d'Abruzzo d.o.p.

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con Buffet di dolci, Torta, Open Bar

Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

Il servizio comprende:

l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina o Laghetto, concessi in esclusiva.

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice, una apparecchiatura.

Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra fino a terra. Camerieri qualificati per un turno di sei ore, fino alle ore 18,00 per il pranzo e fino alle ore 24,00 per la cena,

con uscita degli ospiti dalla Villa entro una ora successiva.

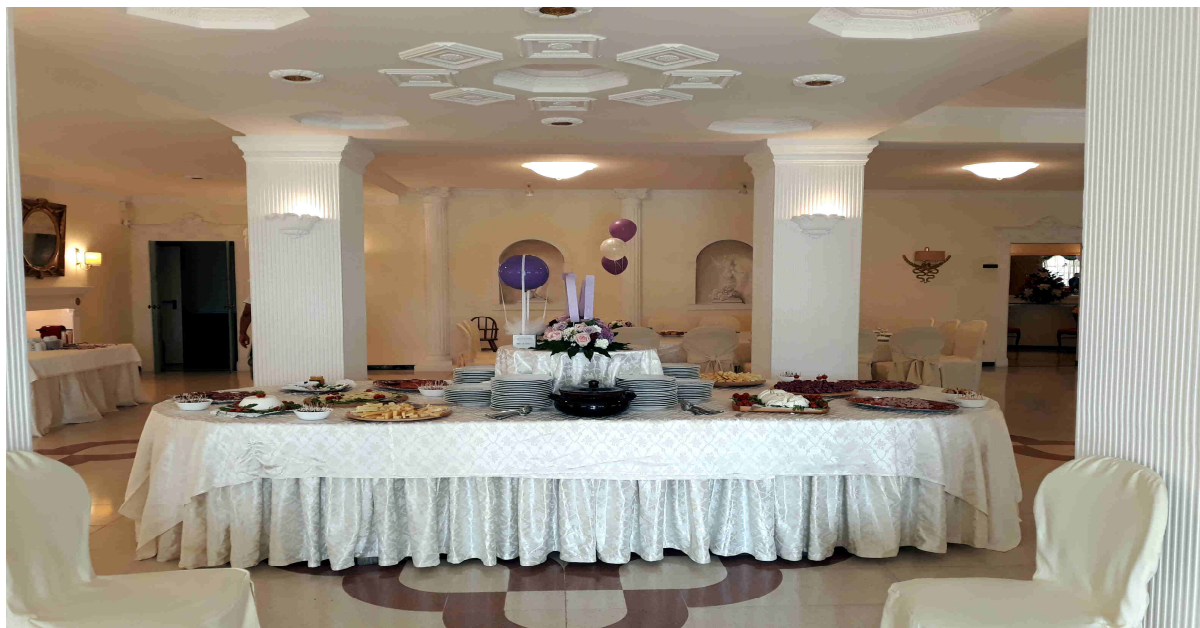
Orari Prorogabili a pagamento

Antipasto servito al Buffet con unica apparecchiatura a Tavola

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefania 3491891912 - Stefano 3272322204

Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com





LA SALA ROSSA



LA SALA VERDE



LA SALA ORO