

Listino Prezzi Piccoli Ricevimenti :

Compleanni, Lauree, Ricorrenze, Meeting, Comunioni, Battesimi

Valido per l'anno 2019
Prezzi a partire da €. 30 a persona

Menù	Cosa comprende	Quante Apparecchiature sono comprese ?	Vedi Menù Pagina
Rinfresco	Affitto della Villa comprensivo delle attrezzature Fornitura di cibi freddi da concordare per quantità e prezzo	Seduta con appoggio	4
Cuba	Cena a buffet, Aperitivo + Fritti + Pasta o Paella o Varietà di Cibi a buffet	Seduta con appoggio	5
Florida	Aperitivo al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Bevande, Dessert, Caffè, Amaro	Una	6
Habana	Gran buffet di Antipasto, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Dessert, Bevande, Caffè, Amaro	Una	7

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, sono prenotabili solo nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì o a discrezione della Villa nelle date libere.

Ricordiamo che Villa Habana è una **Location Privata** concessa con contratto d'affitto per un **Ricevimento Esclusivo**.

- la nostra Ristorazione è realizzata con **Cucina Espressa Interna e non con servizio di Catering** esterno così come previsto dalla legge Art.6 reg.CE n.852/04 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 con altri da concordare.

Il prezzo a persona aumenta proporzionalmente al numero degli ospiti presenti al ricevimento, a causa delle spese fisse.

Per poter elaborare un corretto prezzo a persona è necessario conoscere le seguenti informazioni:

- numero minimo garantito degli ospiti presenti al ricevimento;
- numero delle sale necessarie al ricevimento;
- tipo di servizio se a buffet o servito a tavola o misto;
 - tipo di stoviglieria;
 - tipo di attrezzature;
 - accessori vari;

Richiedete via e-mail: habana.villa@gmail.com

l'esatta quotazione indicando il menù prescelto ed il numero degli ospiti minimo garantito

COSA COMPRENDONO i MENU' ?

Affitto di Villa Habana	Affitto della villa con l'uso 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, Posate in acciaio stile Inglese, Bicchieri a calice, Tovagliato in fiandra panna.
Per il Menù con servizio di pranzo o cena al Buffet	Sedie Miami, Tavoli di appoggio tondi, Panchine con cuscino, Stoviglie monouso
Personale di Servizio di sala:	Camerieri 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) oltre 3 anni se consumano pagano intero
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 25 a persona.
Aumenti degli spazi interni ed esterni a disposizione	Ulteriore sala e giardino a disposizione + €. 10 a persona
Wedding Planner	Consulenza della Wedding Planner, per ulteriori servizi o accessori a pagamento
Pagamenti	50% alla prenotazione, saldo sette giorni prima dell'evento
<p>Lo schema rappresentato alla destra è un aiuto per comprendere i costi di alcuni accessori o optional facoltativi, Variazioni del servizio, Modifiche o Aggiunte al Menù</p> <p style="text-align: center;">Attenzione !!</p> <p>Alcuni optional possono essere già compresi. verificate ogni menù singolarmente</p>	<p style="text-align: center;">Prezzi a persona per accessori facoltativi, se non compresi</p> <p>Seconda apparecchiatura in giardino o sala se già non prevista + €. 10 Posateria e vassoi argentati in stile inglese, bicchieri ad alto calice + €. 6 Posateria in acciaio e stoviglieria in porcellana al posto delle stoviglie mono uso + €. 2 Apparecchiatura sul prato a bordo piscina con ombrellone ed impianto luci + €. 5 Angolo dei fritti, a partire da €. 2 Angolo con specialità di Mare, a partire da €. 5 Angolo del Sushi, a partire da €. 3 Sostituzione di una portata di terra con una di pesce, a partire da €. 5 Ulteriore portata di primo piatto Terra o Mare, a partire da €. 3 Ulteriore portata di pietanza di Carne con contorno, a partire da €. 5 Ulteriore portata di pietanza di Pesce con contorno, a partire da €. 8 Gran Buffet di terra, a partire da €. 10 Buffet di dolci, a partire da €. 3 Prosecco, Vini bianchi e rossi, Spumante, Open Bar, a partire da euro da €. 1,5 Torta, a partire da €. 2</p>
<p>E' presente un elenco di ulteriori accessori alla pagina "Accessori e Foto" del sito internet che sarà quotato con precisione solo dopo aver conosciuto le modalità del servizio</p>	<p style="text-align: center;">Prezzi supplementi servizi, se non compresi</p> <p>Supplemento del prezzo di un menù servito a tavola realizzato a buffet + 10 % Extra orari d'uscita degli ospiti dalla Villa, €. 200 per ogni ora o frazione Cameriere extra per un turno di otto ore €. 100 Musica dal vivo o DJ, a partire da €. 150 Servizi fotografici digitali, a partire da euro 250 Cocktail super alcolici, a partire da €. 4 alla consumazione Due Baby sitter a partire da €. 250 Decorazioni floreali sul tavolo, a partire da €. 8 per ogni tavolo Tableau stampato con il computer: €. 100 Scelta di tovagliati differenti da quelli di base prezzo: da definire in base alla tipologia Tavoli per allestimenti o decorazioni €. 18 a tavolo tondo con tovagliato panna Allestimento sala per rito civile o religioso €. 10 a persona Luna di Miele ad Alicante in Yacht privato a motore: da €. 600 ad euro 1.000 al giorno</p>
<p>Desiderate realizzare alcuni allestimenti ? Acquistate Voi direttamente i prodotti. Nel caso desiderate incaricare delle ditte esterne, le stesse potranno realizzare i servizi a condizione che rispettino gli orari e tempi del ricevimento portando tutto il materiale occorrente, compreso tavoli e tovaglie</p>	<p style="text-align: center;">Mano d'opera per allestimenti comprensiva dei tovagliati (con un minimo di 100 ospiti)</p> <p>Confettata €.1 - Angolo dei Sigari €.1 - Angolo della Cioccolata e Rum - €. 1 - Angolo foto ricordo €. 1 pers. - Tulle sui tavoli €. 1 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.	Non è compresa e sarà applicata secondo le normative vigenti al momento dell'incasso

www.villahabana.it

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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





Un tipo di allestimento della tavola



Le Cucine

RICEVIMENTO CON RINFRESCO

Affitto di Villa Habana:

Comprende:

l'affitto Esclusivo della Villa, con l'uso di una Sala, Porticato con giardino Piscina, servizi, Parcheggio interno.

Orari: fino alle ore 19,00 per il pranzo o alle ore 01,00 per la cena, prorogabili a pagamento.

Fornitura di attrezzature e stoviglie mono uso, variabili nella quantità in base alla tipologia del menù e del servizio.

Comprende:

-una sedia a persona con fantasmino rosso.

-un Tavolo d'appoggio ogni 10 persone,

-un Tovagliato in fiandra colore panna per ogni tavolo

-un tavolo per Buffet con tovagliato in fiandra

-un tavolo per le bevande con tovagliato in fiandra

-stoviglie in Plastica monouso

Personale di servizio:

Personale di servizio e assistenza, variabile in funzione del numero degli ospiti, del menù e del servizio.

A partire da un minimo di due unità per otto ore di servizio

Fornitura del Rinfresco, quantità e qualità dei cibi da quantificare a cura del Cliente:

Mini Tramezzini

Bottoncini

Cornettini salati Supplì e crocchette mignon

Pan brioche con affettati

Panbrioche con pesce

Tartine

Pizzette rosse

Pizzette farcite con mortadella

Pizzette rosse di pasta sfoglia

Rustici

Torta rustica

Cornettini dolci

Mini bomba farcita

Ciambellina mignon

Mignon di dolci

Bevande da quantificare in base alla scelta.

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

La prenotazione è possibile solo in alcuni giorni della settimana a discrezione della Villa.

Tutti i prezzi non comprendono l' i.v.a.

www.villahabana.it

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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

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 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

2° soluzione

Angolo degli Aperitivi:

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

Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata

+

Varietà di cibi serviti al buffet

Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate

Assortimento di Rustici caldi, Assortimento di Pizzette

Bruschettine: al Pesto rosso, alle Melanzane, alle olive, Pomodorini secchi, Peperoni, Filadelfia, Carciofini.

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Ciliegine di latte Vaccino con Pachino

Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana, Fagioli all'uccelletto, Ceci Sedano e Carote

Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette, Coppa, Pancetta

Insalata di Riso, Farfalle pesto e pachino

Arista di Maiale in salsa Tonnè, Patatine Fritte.

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta

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

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta

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:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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
Risotto con asparagi e speck croccante
Risotto con zucchine e Speck
Fettuccine ai funghi porcini
Penne al pettine con rucola speck e pachino
Foglie di Olivo con misto Bosco e Pancetta e Pachino*

Pietanze (una a scelta)

*Vela di vitello in salsa bruna
Maialino al Mirto
Polpettine agli agrumi di Sicilia
Coscio di Prosciutto al forno di legna
Bocconcini di vitello all'arancia*

Contorni (uno a scelta)

*Patate Novelle al Rosmarino
Vegetali gratinati*

Dessert

La panna cotta

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

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 panna 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:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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

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 panna 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:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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





LA SALA ROSSA



LA SALA VERDE



LA SALA ORO