Listino prezzi

Compleanni, Lauree, Ricorrenze, Meeting, Comunioni, Battesimi Valido per le date disponibili nell'anno 2020

Affitto della Villa senza il servizio di Ristorazione

Con il Vostro	Solo Affitto Location	
Catering	€. 1.250	

Menù con la Nostra Ristorazione interna

Menù	Comprende	Prezzo a persona calcolato con 60 Ospiti	Vedi Pagina
Party	Affitto della Villa Noleggio delle attrezzature, Personale di servizio Cena a buffet, Aperitivo + Fritti + Pizza o Pasta	€. 20	3
Cuba	Affitto della Villa Noleggio delle attrezzature, Personale di Servizio Cena a buffet	€. 30	4
Florida	Affitto della Villa Noleggio attrezzature, Personale di servizio Aperitivo al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Dessert, Caffè, Amaro	€. 40	5
Habana	Affitto della Villa Noleggio delle attrezzature, Personale di servizio Antipasto al Buffet, Menù di Terra servito a Tavola, Frutta, Dessert, Caffè, Amaro	€. 50	6

Queste tipologie di piccoli eventi, sono prenotabili solo nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì o a discrezione della Villa nelle date rimaste libere.

Tutti i prezzi sono indicativi ed i.v.a. esclusa, potranno essere calcolati in modo preciso dopo aver conosciuto il numero degli ospiti presenti al ricevimento.

Per ricevere un preventivo, inviateci una Mail indicando la data, il menù prescelto e il numero delle persone.

Tutti i menù sono indicativi, tutti i cibi potranno essere variati fino a 10 giorni dal servizio, mantenendo il loro valore d'acquisto.

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

E' possibile utilizzare il Vostro Catering di fiducia, per confermare questa soluzione è necessario conoscere alcune informazioni ed incontrare il Catering operante

Utilizzare la nostra Ristorazione realizzata con Cucina Espressa Interna 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.

Mail: habana.villa@gmail.com, o whatsApp 3272322204

www.villahabana.it





Un tipo di allestimento della tavola



Le Cucine



" Servito al Buffet"

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 fritti a vista:

Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Supplì, Mini Arancini, Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole, Patatine fritte, Papas Bravas con salsa Ayli e Oli

> 4 varietà di assortimento di Pizza alla pala o Una pasta espressa

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, Stoviglierie Mono Uso colore argento, Commis di sala.

Sedie di appoggio Miami con Fantasmino rosso e Panchine con cuscino

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



Angolo degli apertivi

Succhi di arancio, succhi di pompelmo, succhi tropicali

Spritz, Ginger, Bellini

Acqua minerale liscia e gassata, coca cola, aranciata

Accompagnati da

Patatine, noccioline, taralli, olive

Al buffet

Prosciutto di montagna ,soppressata calabra, salame milano, salciccette cinta senese, mortadella D.O.P di bologna , coppa, soppressata,

caciottine con miele e confetture, ricottine speziate, bocconcini di mozzarella, petali di grana padano bruschettine con caponata di verdure, olive taggiasche, philadelphia alle erbe, pomodorini aromatizzati al basilico, torte rustiche, quadrotti di frittatine, bocconcini di mini wurstel in pasta sfoglia, fantasie di pizzette, focaccia Genovese, pane di Altamura.

Cartoccio di fritti assortiti

Tortiglioni alla Amatriciana mantecata a vista

Porchetta in bella vista La Torta ad un piano

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, 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, Stoviglierie in porcellana, Commis di sala.

Sedie Miami con Fantasmino e Panchine con cuscino per seduta per tutti gli ospiti, tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra

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, Salsiccette 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

0

Tagliata di frutta

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola

Bar: Caffè

vedi il dettaglio alla pagina 2

Il menù è consigliato per qualsiasi tipologia di Ricevimento e può essere arricchito con: Vini, 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, Salsiccette. 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 Supplì, 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

Dessert

Caffè, Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola Vino: Cantina Vannelli Montepulciano 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, Cocktail

*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