

Listino

Compleanni, Lauree, Ricorrenze, Meeting, Comunioni, Battesimi

Queste tipologie di eventi a costi ridotti, sono prenotabili solo nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì o in tutti i giorni dell'anno a discrezione della Villa, o in tutte le date, se libere nei trenta giorni che precedono l'evento

E' possibile affittare la nostra Location utilizzando due soluzioni

- **Incaricando per la somministrazione il Vostro Catering di fiducia.**

Il prezzo per l'affitto della sola Location parte da **€1.000**, escluso attrezzature e stoviglie che dovrà portare il Catering, il prezzo è proporzionale al numero degli ospiti che sarà presente il giorno del ricevimento.

Per poter calcolare il prezzo con precisione, è necessario conoscere tutti i dettagli, parlando con il Catering operante.

E' possibile noleggiare tutte le attrezzature e stoviglie della villa.

<https://www.villahabana.it/wp/wp-content/uploads/2019/11/Elenco-Noleggio-attrezzature-nuovo.pdf>

- **Affittando la nostra Location concessa in esclusiva con prezzi a partire da € 1.000 scegliendo uno dei Menù di seguito descritti e realizzati con il nostro servizio di Ristorazione Espressa.**

Il Menù comprendono:

- cibi, bevande, cuoco, camerieri, lavapiatti, facchini, tavoli e sedie, stoviglie, tovagliati.

I prezzi non comprendono:

- eventuali sorveglianti per la sicurezza, eventuale maggiorazione del numero dei camerieri, che possono variare in base alla tipologia del servizio e nel rispetto delle norme vigenti Covid 19.

- accessori (vedi elenco accessori in basso alla pagina) o modifiche di servizio.

- l'i.v.a vigente al momento del servizio.

Alcune delle nostre proposte di Menù

Prezzo a persona calcolato con un minimo di 70 ospiti

Menù	Cosa comprende:	Prezzo	Pagina
Rinfresco	Nolo Attrezzature e Stoviglie monouso, Tovagliati, Personale di servizio I cibi freddi o caldi sono da quotare in base alla scelta	€. 15	3
Party	Nolo Attrezzature e Stoviglie monouso, Tovagliati, Personale di servizio Aperitivo, Fritti a vista e Pizza o Pasta da scegliere	€. 25	4
Cuba	Nolo Attrezzature e Stoviglie in porcellana, Tovagliati, Personale di servizio Menù di Terra al Buffet	€. 30	5
Florida	Nolo Attrezzature e Stoviglie in porcellana, Tovagliati, Personale di servizio Menù di Terra servizio al tavolo	€. 40	6
Trinidad	Nolo Attrezzature e Stoviglie in porcellana, Tovagliati, Personale di servizio Menù di Terra al Buffet ed al tavolo	€. 60	7

RICORDIAMO CHE:

Trattandosi di **Location concessa in esclusiva** ed un servizio di **Ristorazione Espressa interno** e non di Catering, a causa delle spese fisse del personale di cucina, dei costi energetici, del personale di servizio, il prezzo aumenta con il diminuire del numero degli ospiti.

Se desiderare ricevere un preventivo analitico inviate una mail a: habana.villa@gmail.com, o un messaggio **whatsApp** al **327 2322204** indicando:

- la descrizione dell'evento, la data, l'orario d'ingresso e di uscita dalla Villa, il menù o il nome del Catering prescelto, il numero degli ospiti minimo garantito, eventuali accessori facoltativi.

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.

Alcuni accessori facoltativi se non compresi :

Torta o buffet dei dolci a partire da **€18** al kg.

Vini e Spumanti a partire da **€5** alla bottiglia da 0,75 cl.

Inserimento di cibi di pesce al posto della terra a partire da **€ 5/15** a persona

Cocktail a partire da **€4** per ogni consumazione

Musica dal Vivo a partire da **€250**

DJ a partire da **€ 150**

Servizio fotografico a partire da **€250**

Decorazione floreali a partire da **€10** a composizione

Materiale per contenimento e decorazione confettata **€ 100**

Apparecchiatura a bordo Piscina **€ 5** a persona

Extra orari con un massimo di due ore, per ogni ora o frazione **€200**

La nostra Ristorazione è 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.

www.villahabana.it



Un tipo di allestimento della tavola



Le Cucine

RINFRESCO

Fornitura dei Cibi freddi da quotare al Kg. o unità

DESCRIZIONE	MINIMO	DESCRIZIONE	MINIMO
Mini Tramezzini assortiti	80 Pezzi	Torta rustica	02 Kg.
Bottoncini assortiti	40 Pezzi	Torte alle verdure	02 Kg.
Bottoncini con Prosciutto crudo	40 Pezzi	Torta rustica con ricotta e spinaci	02 Kg.
Bottoncini con Salame	40 Pezzi	Torta rustica di scarola, uvetta e pinoli	02 Kg.
Bottoncini con Prosciutto cotto	40 Pezzi	Torta rustica con stacchino e broccoletti	02 Kg.
Bottoncini con Stracchino	40 Pezzi	Pinsa Romana rughetta, stracchino e speck,	02 Kg.
Bottoncini con Philadelphia e salmone	40 Pezzi	Pinsa Romana lattuga, gamberetti in salsa aurora	02 Kg.
Bottoncini con Nutella	40 Pezzi	Pinsa Romana nduja e taleggio	02 Kg.
Cornettini salati Suppli e crocchette mignon	40 Pezzi	Pinsa Romana salame, champignon e provala	02 Kg.
Pan brioche con affettati e formaggi	02 Pezzi	Pinsa Romana alla parmigiana	02 Kg.
Panbrioche con pesce	02 Pezzi	Pinsa Romana lattuga, julienne e porchetta	02 Kg.
Tartine assortite	120 Pezzi	Pinsa Romana alle verdure di stagione dell'orto	02 Kg.
Pizzette rosse	120 Pezzi	Cornettini dolci	40 Pezzi
Pizzette farcite con mortadella	120 Pezzi	Mini bomba farcita	40 Pezzi
Pizzette rosse di pasta sfoglia	120 Pezzi	Ciambellina mignon	120 Pezzi
Pizzette bianche e rosmarino	120 Pezzi	Mignon di dolci	80 Pezzi
Pizzette bianche con verdure	120 Pezzi	Pasticceria Siciliana	40 Pezzi
Pizzette rosse	120 Pezzi	Pasticceria marzapane	40 Pezzi
Suppli di riso classici	40 Pezzi	Chocolate Chip Cookies	40 Pezzi
Suppli di riso ai porcini	40 Pezzi	Cupcake alla vaniglia	40 Pezzi
Suppli di riso cacio e pepe e guanciale	40 Pezzi	Cupcake al cioccolato)	40 Pezzi
Suppli di riso alla nduja	40 Pezzi	Torta di mele e cannella	02 Kg.
Suppli di riso al pomodoro e basilico e limone	40 Pezzi	Torta di carote e noci	02 Kg.
Crocchette di patate con mozzarella	40 Pezzi	Torta caprese	02 Kg.
Crocchette di semolino con cuor di Maria	40 Pezzi	Plum cake contadino	02 Kg.
Crocchette tonno e patate	40 Pezzi	Torte	02 Kg.
Crocchette melanzane e patate	40 Pezzi	Tiramisù	02 Kg.
Crocchette di Baccalà e patate	40 Pezzi	Millefoglie	02 Kg.
Fiori di zucca con alici e mozzarella	40 Pezzi	Crostate assortite	02 Kg.
Fiori di zucca mozzarella e alici	40 Pezzi	Mimosa	02 Kg.
Filetti di baccalà	40 Pezzi	Semifreddi	02 Kg.
Rustici assortiti	120 Pezzi	Finger food assortiti	40 Pezzi
Finger food di parmigiana di melanzane	40 Pezzi	Vini bianchi	06 Pezzi
Finger food di parmigiana di zucchine	40 Pezzi	Vini rossi	06 Pezzi
Finger food di Cous Cous alle verdure	40 Pezzi	Spumante	06 Pezzi
Finger food di Cous Cous al pollo e spezie	40 Pezzi	Liquori	02 Pezzi
Finger food di Cous Cous di pesce	40 Pezzi	Cocktail	40 Pezzi
Bicchierini di melanzane alla parmigiana	40 Pezzi	Aranciata, Coca Cola, Acqua	06 Pezzi

CON IL NOSTRO CHEF

Le Paste mantecate a vista

Una pasta di grano duro Gragnano a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (prezzo alla porzione di 100 gr.)	€ . 5
Una pasta fresca artigianale a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (Prezzo alla porzione di 100 gr.)	€ . 6
Una pasta fresca artigianale ripiena a scelta tra i nostri menù, mantecata a vista. (Prezzo alla porzione di 100 gr.)	€ . 7 / 10
Pietanza di carne a partire da (Prezzo a persona)	€ . 5
Pietanza di pesce a partire da (Prezzo a persona)	€ . 6
Contorno a partire da (Prezzo a persona)	€ . 3
Torta o buffet dei dolci a partire da (Prezzo al kg.)	€ . 18
Vini e Spumanti a partire da (Prezzo per una bottiglia da 0,75 cl.)	€ . 5
Cocktail a partire da per ogni consumazione (Prezzo per ogni singolo Cocktail)	€ . 4

Il prezzo Comprende:

- Orari: fino alle ore 19,00 per il pranzo o alle ore 01,00 per la cena, prorogabili a pagamento **€ . 100 / 200** per ogni ora o frazione
- Tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra e sedie Miami con un numero pari al 50% degli ospiti
- un tavolo per Buffet con tovagliato in fiandra;
- un tavolo per le bevande con tovagliato in fiandra
- stoviglie monouso
- bicchieri monouso cristal
- camerieri

Cosa non Comprende :

- la fornitura dei Cibi da quantificare per qualità e quantità a scelta del Cliente, che potranno essere tra gli elenchi sopra descritti
- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

PARTY

“ Servito al Buffet”

Angolo degli Aperitivi:

*Cockatil di Frutta, Mimosa, Spritz, Coca Cola, Aranciata,
Acqua minerale liscia e gassata, Accomagnati da Patatine, Olive, Salatini*

Stecchinati di Salumi e Formaggio assortiti

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole,
Chips cacio e pepe*

4 varietà di assortimento di Pizza alla pala

o

Due varietà di pasta di grano duro mantecata a vista

Bevande: Acqua minerale, Coca Cola, Fanta

Il menù è proposto per Compleanni, Ricorrenze, potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.
Il menù potrà essere variato inserendo tutte portate di pesce, con maggiorazione del prezzo da concordare

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Monouso e bicchieri cristal monouso
Sedie Miami per tutti e Panchine con cuscino, camerieri
Orari 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

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

Per i festeggiamenti dei 18 anni è richiesta la presenza dei genitori.
Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 0039 3491891912 - Yasmine 0039 3272266239
Scrivete e-mail: habana.villa@gmail.com

CUBA

Angolo degli aperitivi

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, salcicette,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

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

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

Il Menù comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie monouso, Bicchieri in cristal monouso, Camerieri Sedie Miami e Panchine con cuscino per seduta **per tutti gli ospiti**, tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra
Orari 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

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

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
o
Tagliata di frutta*

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Vino: *Montepulciano d'Abruzzo, 1 bottiglia da 0,75 cc ogni tre persone*

Bar: *Caffè*

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

Il Menù comprende: Aperitivo al Buffet e Servizio al Tavolo

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

Una apparecchiatura nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra panna fino a terra.

Orari 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

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204 - Yasmine 327 2266239

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



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 dei Formaggi, Salumi, Rustici:

*Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Treccia di Bufala Campana
Soppressata 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 forno, 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
o
Dessert*

Caffè, Amaro

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

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 Menù comprende:

Posate in acciaio stile Inglese, Piatti Eschembach, Bicchieri a Calice, una apparecchiatura, Camerieri.
Antipasto servito al Buffet con unica apparecchiatura a Tavola nei portici o nella sala con tovagliati in fiandra panna fino a terra.
Orari 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

Il servizio non comprende:

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

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 PISCINA