

# MATRIMONI

Questo PDF potrà aiutarVi a conoscere gli importi di spesa per l'affitto della Villa, dei Menù e la tipologia del servizio.

## VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Location private, in attività per eventi dall'anno 1993, caratterizzate da due unità immobiliari indipendenti e volendo comunicanti tra di loro.

Ogni Villa, ha un proprio viale d'ingresso e dispone di una sala con giardino, spazio d'acqua, servizi, parcheggio indipendente.

La capacità di ricezione delle due sale coperte e climatizzate, considerato le sedute su tavoli tondi da 8 persone, è rispettivamente di **160 e 300 ospiti**.

E' possibile affittare una unica unità immobiliare o tutte con uno sconto del **50 %** sulla seconda unità.

Con questa soluzione potrete godere di maggiori spazi, avere un piano B nel caso di pioggia, disporre di due apparecchiature in ambienti separati necessari uno per gli antipasti ed uno per il servizio a tavola, discoteca serale, rito civile o religioso o per far mangiare i bambini in una sala a loro dedicata.

In ogni caso ogni struttura immobiliare sarà concessa **in Affitto Esclusivo** con una durata massima fino a **24 ore**.

Il prezzi giornalieri per l'affitto di ogni unità immobiliare, partono da **€. 600**.

Il prezzo varia in base al periodo dell'anno, al giorno prescelto ed al numero degli ospiti.

**I prezzi della Location comprendono:** solo l'affitto delle mura e dei giardini prescelti.

## Due soluzioni per i servizi della Ristorazione:

### Ristorazione Espressa interna

disponiamo di innumerevoli Menù, ma per semplificare un'idea sui prezzi, proponiamo due tipologie tipiche per gli eventi Matrimoniali abbiamo calcolato il prezzo per un numero di ospiti da 120 fino a 300, per numeri inferiori chiedete un preventivo personalizzato

**Se desiderate valutare Menù con prezzi inferiori e con un numero di ospiti a partire da 60 unità**

(visitare il sito internet [www.villahabana.it](http://www.villahabana.it), alla voce Menù e selezionate il PDF Compleanni, Battesimi, Comunioni e Ricorrenze)

MENU'	PAGINA
<b>Menù di Terra</b>	4
<b>Menù di Terra e Mare</b>	5

**Cosa comprendono i Menù:** alla pagina 6

**Eventuale aggiunta di cibi:** alla pagina 7

**Accessori da inserire:** a richiesta

## Molte persone ci chiedono se si deve pagare l'affitto della Villa ?

NO! Se desiderate condividere il vostro ricevimento con altre persone, la villa privata non può realizzare eventi in contemporanea.

Nei Ristoranti o Agriturismi o Hotel con licenza pubblica non si paga nessun affitto, ma durante il vostro evento ci saranno altri ricevimenti.

Nella proprietà privata è necessario formulare un contratto di affitto che Vi garantirà l'esclusiva di tutti i locali oggetto della locazione.

Si dovrà pagare un costo per l'affitto oltre al prezzo dei servizi di Ristorazione, il totale complessivo del ricevimento sarà calcolato in base ai seguenti parametri:

**Al giorno prescelto** ( i sabati in alta stagione sono i più costosi)

**Al numero degli ospiti minimo garantito** ( da 1 a 120 ospiti i costi fissi sono gli stessi)

**Al menù prescelto** ( un menù Terra e Mare costa di più di un menù di solo terra)

**Agli accessori** ( una o due apparecchiature per gli antipasti a buffet, una o due sale con giardino)

**Alla tipologia di servizio** (Buffet e al Tavolo o solo al Tavolo)

**Al Ristoratore prescelto:** se preferite utilizzare un Vostro Ristoratore di fiducia o il nostro servizio interno

\*

### Un Ristoratore di Vostra fiducia

Con questa soluzione è necessario comunicare il nome del Ristoratore operante, che dovrà accompagnarVi durante la visita e fornire tutte le informazioni necessarie al fine di terminare il costo complessivo e la fattibilità del ricevimento.

Il Ristoratore potrà a sua scelta, noleggiare tutti i materiali, stoviglie ed attrezzature, centro cottura, che saranno economicamente a carico dello stesso.

Nei soli giorni di sabato, domenica e festivi e se utilizzerà il centro cottura, il Ristoratore dovrà affittare entrambe le strutture immobiliari.

Nella nostra Location è possibile scegliere e personalizzare ogni singolo particolare.

Se la tipologia degli accessori previsti nei nostri Menù non rispecchia le Vostre esigenze, Vi consigliamo di richiedere gratuitamente un preventivo a

### PROGETTO

inserendo gli accessori a Vostra scelta e stabilendo la qualità e quantità degli stessi.

**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](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)



Il Buffet



L'apparecchiatura in giardino



La Villa



La sala Verde



Le Cucine

# Menù di Terra

## “ Gran Buffet d’Antipasto ”

### Aperitivi:

Prosecco, Cocktail Bellini, Cocktail Mimosa, Succhi di Frutta, Mimosa, Aperol Spritz, Campari Spriz, Sangria, Acqua Minerale Aromatizzata, Coca Cola, Succhi di frutta Tropicale, Arancia rossa di Sicilia, Ace, Pompelmo

Accompagnato al girobraccio da:

Rustici Caldi, Vol au Vent, Mini stecchinati, Pizzette calde assortite, Crostini con lardo di Colonnata, Crostini con Patè Toscano

### Al Ghiottonone:

Degustazioni di formaggi con miele di Acacia, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala campana, Scaglie di Parmigiano, Asiago, Provola di Caciocavallo affumicato, Formaggi Erborinati e piccanti, Prosciutto di montagna, Bresaola con Rucola e Parmigiano, Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Salsicce di cinghiale, Spianata Calabrese, Lonzino Umbro

### Le Terracotte Calde

Fagioli all'uccelletto  
Patè di fegatini alla Toscana

### Il Vegetariano

Insalata di Farro alla Caprese  
Cous Cous alle Verdure dell’Orto  
Insalata di Quinoa con Feta, Pomodorini e Olive

### Angolo del pane e focacce

Focacce calde del fornaio, Grissini artigianali, Carasau  
Pane d’Altamura, Pizzette assortite

### Delizia dei fritti di Terra:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Melanzane, Carciofini in Pastella, Mini supplì, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini, Fiori di zucca con prosciutto, Alette di pollo croccanti, Crocchette cacio e pepe, Anelli di cipolla, Anelli di peperone, Cremini.

### “Servito al Tavolo”

Ravioli artigianali di Ricotta e Spinaci burro e salvia  
Risotto Carnaroli fiori di zucca e zafferano con bresaola croccante

\*

Rollè di Maialino al Mirto  
Patate al Rosmarino

\*

Composizione di Frutta di Stagione

La Torta  
Buffet dei dolci artigianali  
Caffè – Amari - e Grappe

**Vini:** Cantine Vannelli.

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

**Spumante:** Moscato e Brut

## PREZZO €. da calcolare

Per numeri inferiori di ospiti richiedere un preventivo

Richiedete l’elenco delle variazioni dei cibi

**Cosa comprende il Menù alla pagina 6 - Eventuali variazioni alla pagina 7 - Accessori a richiesta**

**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](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)

# Menu' di Terra e Mare

## “ Gran Buffet d’Antipasto ”

### Angolo degli Aperitivi:

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

### Angolo del Ghiottone:

Prosciutto al taglio, Bresaola con Rucola e Parmigiano, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala campana, Caprini Speziati, Mortadella di Bologna,  
Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo, Salsicette della cinta Senese, Spianata calabrese, Lonzino Umbro.

### Angolo dei rustici:

Focacce del fornaio, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato,  
Pane d'Altamura, Pizza e Focacce del fornaio.

### Tesori del Mare:

Insalata di Mare, Sautè di Cozze Sarde, Alici Marinate, Polpa di Granchio e Rucola, Gamberetti con Rucola Pachino.

### Delizia dei fritti:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Melanzane, Carciofini in Pastella, Mini suppli, Crocchette di patate, Cremini fritti, Mini Arancini,  
Fiori di zucca con prosciutto, Alette di pollo croccanti, Crocchette cacio e pepe, Anelli di cipolla, Anelli di peperone, Cremini.

### “Servito al Tavolo”

Ravioli di Cernia con pachino  
Riso Carnaroli Asparagi e Speck croccante

\*

Coscio di Prosciutto cotto al forno a Legna  
Patate al Rosmarino

### “ Buffet dei sogni ”

La torta Nuziale  
Composizione di Frutta di Stagione  
Buffet dei dolci della Nonna

Caffè – Amaro, Grappa, Limoncello

**Vini:** Cantine Vannelli

Bianco: Fanghina d.o.c.

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

**Spumante:** Moscato e Brut

Richiedete l'elenco delle variazioni dei cibi

**Cosa comprende il Menù alla pagina 6 - Eventuali variazioni alla pagina 7 - Accessori a richiesta**

**Prezzo: €.** da calcolare

Per numeri inferiori di ospiti richiedete un preventivo

**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](http://www.villahabana.it) - **email:** [habana.villa@gmail.com](mailto:habana.villa@gmail.com) - **email:** [rodriguez.servizi@pec.it](mailto:rodriguez.servizi@pec.it)

## **I Menù comprendono:**

Aperitivo di benvenuto al buffet, Menù servito all'inglese al tavolo nella sala.

### **Attrezzature:**

**In giardino:** sedie con fantasmino e panchine di appoggio per 1/3 delle persone.  
buffet ad angoli con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna

**In sala:** poltrone, tavoli da otto posti, tovagliato in fiandra fino a terra colore panna.

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 15 giorni prima del servizio con due ripassi a tavola per le portate dei primi.

Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice

Camerieri di sala nel numero 1/20 ospiti per un turno, dalle ore 12,30 fino alle ore 19,00 per il pranzo  
o dalle ore 19,00 fino alle ore 24,00 per la cena.

Orari prorogabili a pagamento.

Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo e potranno mangiare una portata tra quelle previste nel Menù.

I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangeranno in sala a parte con Baby sitter a carico del cliente godranno di uno sconto del 50 % sul costo dei cibi ed in base al menù dedicato.

**Accessori compresi:** due Menù per Tavolo

**Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento**

## **Il prezzo non comprende:**

Gli accessori o le variazioni non descritte,

che potranno essere accettate 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 Contrattuali**

**Pagamenti:** 30% alla prenotazione, 20 % sei mesi prima del servizio,

50% dieci giorni prima dell'evento.

### **N.B. E' possibile applicare degli sconti nei seguenti casi:**

- l'aggiunta di molti accessori facoltativi
- un elevato numero di ospiti oltre le 200 unità
- la prenotazione in un periodo di bassa stagione
- la prenotazione in un giorno feriale dal Lunedì al Venerdì

## **Aggiunta di ulteriori Cibi o Angoli**

da quotare in base alla qualità e quantità

### ***I Tesori del Mare:***

*Salmone Marinato all'aceto di Mele con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada al Lime, Insalata di Mare, Sautè di Cozze Sarde, Alici Marinate, Insalata di Polpo su letto di Patate, Polpa di Granchio e Rucola, Gamberetti con Rucola e Pachino, Insalata di Seppie con Datterino e olive Taggiasche*

### ***Delizia dei fritti di Mare :***

*Zeppole di Mare, Bocconcini di baccalà, Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Calamari e Tentacoli di Totani pepe e rosmarino, Olive ripiene di pesce, Gamberi in tempura*

### ***I piatti tipici Romani***

*Coratella Romana  
Trippa alla Romana  
La Pajata*

### ***I vegetariani***

*Insalata di Arance, Finocchi e Cipolla Rossa  
Insalata di Patate, Capperi e Olive di Gaeta  
Zuppa Ceci e Funghi*

### ***I Piatti di Mare***

*Elenco dei cibi a richiesta*

### ***I piatti di Terra***

*Elenco dei cibi a richiesta*

### ***Il buffet dei dolci design***

*Elenco a richiesta*

### ***Il buffet dei dolci Siciliani***

*Elenco a richiesta*

### ***Le Torte design o in pasta di zucchero o monumentali***

*Foto a richiesta*

### ***Lo Show Cooking***

*Gamberi al Grand Marnier  
Tonno agli Agrumi  
Carabineros  
Uova di Quaglia al tartufo  
Zupetta fagioli e cozze  
Zupetta di Fagioli con zampetto e cotiche*

### ***L'angolo delle Ostriche e Frutti di Mare***

*Fines Claires o Belon (minimo tre pezzi a persona) servite con Lime, Tabasco e Pepe nero  
Cozze al Limone, Fasolari, Capesante, Ricci*

### ***I crudi***

*Suchi, Saschimi  
Scampi del Mediterraneo  
Mazzancolle del Mediterraneo  
Gamberoni Rossi di Mazara del Vallo  
Tonno Rosso con Capperi di Pantelleria  
Pesce Spada al pesto Genovese  
Carpaccio di Ombrina al Pompelmo Rosa  
Carpaccio di Astice con salsa alla Catalana  
Carpaccio di Aragosta con cipolla Caramellata  
Scampi al Limone e pepe nero*

### ***La confettata***

*Pelino Sulmona o Vari Assortimenti*

### ***L'angolo dei Sigari, Cubani o Nazionali***

*richiedete le tipologie ed i prezzi*

### ***L'angolo dei Rum e cioccolata***

Scegliete i cibi o gli angoli da aggiungere e Vi invieremo un preventivo dettagliato

