

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**, ed arrivano ad un massimo di **€ . 3.000** considerato un numero di 120 ospiti.

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, alla voce Menù e selezionate il PDF Compleanni, Battesimi, Comunioni e Ricorrenze)

MENÙ'	PAGINA	PREZZO
Menù di Terra	4	€ . 90 per persona
Menù di Terra e Mare	5	€ . 100 per persona

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 6

Eventuale aggiunta di cibi: alla pagina 7

Accessori da inserire: alla pagina 8

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 - **email:** habana.villa@gmail.com - **email:** 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 Tropical, 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 € 90 a persona

con un minimo di 120 ospiti

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 alla pagina 8

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 - **email:** habana.villa@gmail.com - **email:** 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 alla pagina 8

Prezzo: € 100 a persona

con un minimo di 120 ospiti

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 - **email:** habana.villa@gmail.com - **email:** 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

**A garanzia del Cliente e per evitare sgradite sorprese prima dell'evento,
di seguito elenchiamo tutti o quasi, i servizi e gli accessori facoltativi**

Doppia villa con due sale e tre giardini € . ? al prezzo di listino della Villa scontato del 50%

Seconda apparecchiatura in giardino per antipasto a buffet, con ombrelloni, sedute e tavoli per tutti € . 6 a persona

Pacchetto rito civile o religioso: sedia Miami con fantasmino, altare con due poltrone € . 6 a persona

Apparecchiatura per il servizio al tavolo, realizzata a bordo Piscina o laghetto con ombrelloni: € . 6 a persona

Stoviglie pregiate argentate: € . 8 a persona

Scelta di tovagliati o sedie ed arredi o tessuti particolari: € . ? da valutare su catalogo online

Torta design o in pasta di zucchero a partire da + € . 10 al kg.

Centrotavola floreale: a partire da € . 16 al pezzo

Allestimento dell'angolo dei sigari: € . 100 oltre il prezzo dei sigari a scelta o da Voi forniti

Allestimento confettata: € . 100 oltre il prezzo dei confetti a scelta o da Voi forniti

Allestimento confettata comprensiva di 50 gr. a persona di confetti agli aromi a partire da € . 3 a persona

Angolo dei Rum e cioccolata a partire da: € . 250

Buffet angolo del pesce a partire da € . 8 a persona

Fritti di pesce a partire da € . 4 a persona

Buffet dei dolci Siciliani a partire da € . 8 a persona

L'angolo delle Ostriche e Frutti di mare a partire da (minimo tre pezzi a persona) € . 8 a persona

Aggiunta di una portata di primo di Terra a partire da € . 3 a persona

Aggiunta di una portata di primo di Mare a partire da € . 4 a persona

Sostituzione di una portata di primo da Terra a Mare a partire da € . 2 a persona

Aggiunta di una pietanza di Mare con contorno a partire da € . 6 a persona

Aggiunta di una pietanza di Terra con contorno a partire da € . 4 a persona

Sostituzione di una portata di Terra a Mare con contorno a partire da € . 4 a persona

Aggiunta di un contorno a partire da € . 2 a persona

Lo Show Cooking € . 150 a postazione oltre il food

I Crudi a partire da € . 8 a persona

Angolo barbecue € . 150 a postazione oltre il food

I piatti tipici Romani a partire da € . 2 a persona

Il buffet dei Vegetariani o Vegani a partire da € . 2 a persona

Prosciutto al taglio € .150

Fritti a vista € . 100

Cocktail € . 4 a consumazione a persona

Camera degli sposi con prima colazione € . 100

Cameriere extra per un turno di otto ore € . 120

Aggiunta di tavoli extra con tovagliato colore panna € . 18 cadauno

Due Baby sitter a partire da € . 250

Musicista a partire da € . 300

DJ a partire da € . 150

Palloncini a partire da € . 250

Spettacoli pirotecnici a partire da € . 500

Cascata Pirotecnica a partire da € . 150

Fiaccole Romane a partire da € . 100

Noleggio pianoforte con accordatura € . 350

Noleggio carrettino dei gelati senza il food € . 200

Noleggio ombrelloni con piantana e impianto luci serale € . 60 al pezzo

Extra orari € . 200 per ogni ora o frazione compreso bevande analcoliche

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 - **email:** habana.villa@gmail.com - **email:** rodriguez.servizi@pec.it

