

Compleanni, Lauree, Ricorrenze, Meeting, Comunioni, Battesimi, 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 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 + i.v.a. 22 %**

I prezzi della Location comprendono: solo l'affitto delle mura e del giardino prescelto

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

NO! Se desiderate condividere il vostro ricevimento con altre persone, purtroppo ogni villa privata non può realizzare più di un evento al giorno.

Solo 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 d'affitto che Vi garantirà l'esclusiva di tutti i locali oggetto della locazione.

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

Al giorno prescelto: (dal Lunedì al Venerdì o in bassa stagione i prezzi sono meno costosi)

Al numero degli ospiti minimo garantito: il prezzo della Villa sarà calcolato in base al numero degli ospiti con un minimo a partire da 60

Al Menù prescelto: disponiamo di innumerevoli Menù, ma per semplificare un'idea sui prezzi escluso i.v.a. 10 %, proponiamo di seguito otto tipologie

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

I nostri servizi di Ristorazione

N.	MENU'	PREZZO A PERSONA	PAGINA	NUMERO OSPITI
1	Menù Rinfresco	Cibi da scegliere e quantificare	2	da 30 fino a 300 persone
2	Menù Fornitura	€. 22	3	da 30 fino a 300 persone
3	Menù Party	€. 40	5	da 60 fino a 300 persone
4	Menù Cuba	€. 45	6	da 60 fino a 300 persone
5	Menù Florida	€. 50	7	da 60 fino a 300 persone
6	Menù Trinidad	€. 65	8	da 60 fino a 300 persone
7	Menù Santiago	€. 70	9	da 20 fino a 30 persone
8	Menù Habana	€. 80	10	da 20 fino a 30 persone

Il prezzo del Menù n.1 (vedi pagina 2) deve essere quantificato: i cibi dovranno essere scelti per tipologia e quantità a cura del cliente (vedi accessori alla pagina 4)

Il prezzo del Menù n.2 (vedi pagina 3): non comprende il personale, le attrezzature e le stoviglie (vedi pagina 4)

I prezzi dei Menù n. 3,4,5,6,7,8 (vedi dalla pagina 5 alla 10): comprendono i cibi, le attrezzature, le stoviglie, i tovagliati, personale di servizio e di cucina.

Per numeri inferiori i prezzi aumentano ed è necessario richiedere un preventivo personalizzato

Esistono dei pacchetti comprensivi degli accessori ?

Non amiamo offrire accessori standard, il cliente che decide per un evento in Villa privata, ha il diritto di poter scegliere: **la tipologia, la qualità e la quantità**

*

Un Vostro Ristoratore di fiducia

Con questa soluzione è necessario comunicare il nome del Ristoratore operante,

che dovrà accompagnarVi durante la visita, fornendo le informazioni necessarie per determinare il costo della villa, gli accessori e la fattibilità del ricevimento.

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

Nei soli giorni di sabato, domenica e festivi e se utilizzerà le cucine, dovrà affittare entrambe le strutture immobiliari

A garanzia dei clienti, tutti i contratti d'affitto, saranno stipulati direttamente con la nostra società titolare dell'immobile.

Non riconosciamo valide le prenotazioni fatte da ditte esterne, Catering, Ristoratori, 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

sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec:rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

Rinfresco con cibi freddi o da scaldare

E' necessario inviare un elenco analitico dei cibi prescelti oltre le quantità desiderate

Fornitura dei Cibi consegnati freddi, prezzi 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 broccoli	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

Condizioni della Fornitura:

- ordine minimo cibi € 500 + i.v.a.
- orari del servizio fino alle ore 18 per il pranzo o alle ore 24 per la cena, prorogabili a pagamento per ogni ora o frazione

Il prezzo non comprende:

- l'affitto della villa
- attrezzature, stoviglie, personale di servizio, extra e bevande
- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Elenco accessori alla pagina 4



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
 sito: www.villahabana.it - email: habana.villa@gmail.com - Pec:rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

Menù Fornitura

Per chi desidera realizzare un ricevimento con un budget ridotto

Consigliato per un pranzo o una cena in piedi a buffet o servita seduta, con un buffet molto ricco
vari antipasti, primi secondi e contorni di verdure.

I cibi ancora caldi saranno forniti dal centro cottura esterno alla Villa

Il personale necessario per il servizio dovrà essere richiesto e stabilito in anticipo al costo di listino (vedi pagina 4),
dovrà essere definito tra le parti in base al numero degli ospiti ed alla tipologia del servizio.

Le attrezzature, stoviglie, tovagliati, accessori, per la realizzazione di un buon servizio,
potranno essere forniti dal cliente o dalla Villa.

Esistono molti altri Menù con prezzi a partire da €.10 e fino a €.26 a persona

Rustici assortiti

Mini croissant di farina integrale con salmone, rucola e briè

Crostino all'italiana con julienne di zucchine, burratina e pomodori confit

Prosciutto, Bocconcini di bufala

Zucchine alla Scapece con provola affumicata

*

Trofie al Pesto di pomodori Secchi con primosale e basilico

Farfalle al salmone fresco e rucola

*

Rollè di Tacchino

Arista in salsa di basilico

*

Listarelle di Seppie con basilico, olive nere e verdure

Salmone al carpaccio in salsa di agrumi

*

Verdure Grigliate: Melanzane, Peperoni e Zucchine

Involtini di melanzane ripieno di carne con pomodoro e basilico

*

Pane Casareccio

IL MENU' E' PORZIONATO DA UN PEZZO O UN ASSAGGIO A PERSONA PER OGNI PRODOTTO

Prezzo a persona € . 22

con un minimo di 30 ospiti

Il prezzo non comprende:

- l'affitto della villa a partire da €.1.500
- attrezzature, stoviglie, personale di servizio, extra e bevande
- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Elenco accessori alla pagina 4

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483

rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

Eventuali costi aggiuntivi per i Menù Rinfresco o Fornitura :
da valutare con il nostro consulente in base alla tipologia del servizio ed al Menù
prezzi + i.v.a. 22%

Noleggio Poltrona: €. 4
Noleggio sedia Miami: €. 2
Noleggio e lavaggio Fantasmini panna per poltrone: €. 6
Noleggio e lavaggio Fantasmini panna per sedie Miami: €. 3
Noleggio e lavaggio Fantasmini rossi per sedie Miami: €. 2
Tovagliato in fiandra fino a terra; €. ? da quantificare in base alla scelta e formato
Noleggio tavolo da sala e buffet: €10 al pezzo
Noleggio tavoli d'appoggio in plastica da 90 cm. da giardino: €. 2 al pezzo
Noleggio ombrelloni con piantana e impianto luci serale: €. 60 al pezzo
Noleggio piatti, bicchieri e posate in acciaio a partire da: €. 4 a persona
Noleggio piatti, bicchieri alto calice e posate argentate: €. 8 a persona
Noleggio e lavaggio tovagliati, sedie ed arredi o tessuti particolari: €. ? da valutare su catalogo online
Buffet dei dolci artigianali: €. 6 a persona
Buffet dei dolci Siciliani a partire da: €. 8 a persona
Torta a partire da: €. 20 al kg.
Torta design o in pasta di zucchero a partire da: €. 30 al kg.
Cocktail a partire da: €. 4 a consumazione
Bevande e vini ed alcolici: €. ? da valutare in base alla tipologia
Cuoco a partire da: €. 250
Cameriere per un turno di otto ore: €. 120 (con un minimo di due)
Comi per un turno di otto ore : €. 100
Facchino per un turno di dieci ore: €. 120
Lavapiatti per un turno di dieci ore: €. 120
Personale di sicurezza per un turno di cinque ore : €. 150

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913
P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483
rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

PARTY

“ Servito al Buffet”

Angolo degli Aperitivi:

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

*Stecchinati di: Mini Salsicce, Bresaola, Salame Milano, Soppresata Calabria, Mortadella Bologna,
Ciliegine di Mozzarella con Pachino, Asiago, Caciocavallo, Emmental
Finger Food di Cuscus con le verdure croccanti, Orzo Perlato*

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*

Due varietà di pasta di Gragnano mantecata a vista

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù potrà essere arricchito con: Vini, Torta, Spumante, Cocktail.

Prezzo a persona € . 40

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Eschembach e bicchieri a calice

Personale minimo: 1 Cuoco, 2 Camerieri, 1 Facchino, 1 Lavapiatti

60 Sedie Miami con fantasmio rosso

Orari per il pranzo dalle 12,30, fino alle ore 18,00 o dalle 19,30, fino alle ore 24,00 per la cena

Orari Prorogabili a pagamento

Il servizio non comprende:

- l'affitto della Villa a partire da € 1.500

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50% dieci giorni prima del ricevimento

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:



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

sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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 della 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

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

Bar: *Caffè*

Il menù potrà essere arricchito con: Torta, Buffet dei dolci, Vini, Spumante, Cocktail.

Prezzo a persona € . 45

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, Stoviglie Eschembach e bicchieri a calice

Personale minimo: 1 Cuoco, 2 Camerieri, 1 Facchino, 1 Lavapiatti

60 Sedie Miami con fantasmio rosso, Tavoli di appoggio da 90 cm. con tovagliato in fiandra colore panna

Orari per il pranzo dalle 12,30, fino alle ore 18,00 o dalle 19,30, fino alle ore 24,00 per la cena

Orari Prorogabili a pagamento

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50% dieci giorni prima del ricevimento

Il servizio non comprende:

- l'affitto della Villa a partire da € 1.500

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

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

Per ulteriori informazioni telefonate a:



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

sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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*

La Torta

Tagliata di frutta

Bevande: *Acqua minerale, Coca Cola*

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

Bar: *Caffè, Amaro*

Il menù può essere arricchito con: Buffet dei dolci, Spumante, Cocktail

Prezzo a persona € 50

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Antipasto servito al Buffet e portate servite al tavolo, Stoviglie Eschembach e bicchieri a calice

Personale minimo: 1 Cuoco, 3 Camerieri, 1 Facchino, 1 Lavapiatti

Sedie Miami con fantasmino e Tavoli da 145 con tovagliato in fiandra fino a terra

Orari per il pranzo dalle 12,30, fino alle ore 18,00 o dalle 19,30, fino alle ore 24,00 per la cena

Orari Prorogabili a pagamento

E' possibile sostituire tutti i cibi con altri a vostra scelta, richiedete l'elenco

Il servizio non comprende:

- l'affitto della Villa a partire da € 1.500

- personale di sicurezza ed extracamerieri per modifiche al servizio

- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50% dieci giorni prima del ricevimento



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
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

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 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

*

La Torta

Caffè, Amari

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d'Abruzzo d.o.p. 0,75 cl. ogni tre persone

Spumante: Dolce o Brut

Il menù può essere arricchito con: Buffet di dolci, Open Bar, Cocktail
Per numeri inferiori chiamate per ricevere un preventivo.

Prezzo a persona € . 65

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Antipasti serviti tutti al Buffet e portate servite al Tavolo, Stoviglie Eschembach e bicchieri a calice

Personale minimo: 1 Cuoco, 4 Camerieri, 1 Facchino, 1 Lavapiatti

Sedie Miami con fantasmino, Tavoli da 145 con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna

Orari per il pranzo dalle 12,30, fino alle ore 18,00 o dalle 19,30, fino alle ore 24,00 per la cena

Orari Prorogabili a pagamento

Il servizio non comprende:

- l'affitto della Villa a partire da € 1.500

- personale di sicurezza ed extracamierieri per modifiche al servizio

- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50% dieci giorni prima del ricevimento



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
sito: www.villahabana.it email: habana.villa@gmail.com Pec: rodriguez.servizi@pec.it - A. Sanitaria: 020483

SANTIAGO

Menù realizzato per piccolissimi ricevimenti con un numero d'invitati da un minimo di 20 fino ad un massimo di 30. Con utilizzo della Villa in Esclusiva ed un servizio di Ristorazione realizzato dalla famiglia proprietaria della struttura, si riescono così a ridurre i costi del personale, ottenendo un alto rapporto di qualità ed esclusività. Il servizio si può prenotare solo per tutte le date libere, entro i quindici giorni prima dell'evento

Al Buffet

Gli Aperitivi:

Mimosa, Spritz, Bellini, Prosecco, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali
Patatine e olive, Salatini assortiti, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Parmigiano, Provolone, Ricottine speziate, Asiago, Mozzarelle di Bufala Campana
Soppresata Calabra, Prosciutto di montagna, Coppa, Finocchiona Toscana,
Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette.
Olive, Pizza e focacce del fornaio

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Mini Suppli, Fiori di Zucca al prosciutto
Olive Ascolane, Crocchette di Patate

“ Servito al Tavolo ”

Riso Carnaroli Asparagi e Speck croccante
Ravioli artigianali pachino e Basilico

*

Filetto al Barolo
Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

Dolci Artigianali

Caffè, Amari, Limoncello

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Prezzo a persona € 70

con un minimo di 20 ospiti ed un massimo di 30

Il servizio comprende:

Servizio al Tavolo nella sala oro o sala rossa o sotto i portici

Attrezzature: 20/30 Poltrone, Tavolo rettangolare con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna.

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

Cameriere di sala, Orario d'ingresso degli ospiti alla villa dalle ore 12,30 alle 18,00 o dalle ore 20,00 alle 24,00

Orari prorogabili a pagamento

I prezzi non comprendono:

- l'affitto della Villa € 600 fino a 20 ospiti - € 900 per 30 ospiti

- tutti gli accessori, allestimenti o servizi a pagamento non descritti nel contratto, che saranno quotati al momento della richiesta

- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Condizioni di pagamento

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50% dieci giorni prima dell'evento.

Cauzione per l'affitto della villa, un giorno prima dell'evento.

Promozione validità: per prenotazioni Last Minute in alcuni giorni dell'anno

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483

rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

HABANA

Questo Menù è stato realizzato per dei piccolissimi ricevimenti con un numero d'invitati che va da 20 fino ad un massimo di 30. Con utilizzo della Villa in Esclusiva ed un servizio di Ristorazione realizzato in prima persona dalla famiglia proprietaria della struttura. Si riescono così a ridurre i costi del personale, ottenendo un alto rapporto di qualità ed esclusività. Il servizio si può prenotare solo per tutte le date libere, quindici giorni prima dell'evento.

Servito al Piatto

Salmone alla Svedese con crema di burrata
Cozze ripiene al gratin
Alici fresche marinate al limone
Polipetti alla Luciana
Insalata di Mare con olive taggiasche e verdure croccanti
Accompagnato da Focaccia calda, Prosecco o Succhi di Frutta

Due primi a scelta:

Paccheri ai crostacei e concassè di zucchine
Gnocchetti con crema di piselli, seppia e crumble di tarallo
Calamarata pesce spada crema di melanzane e pomodorini confit
Pasta fagioli e cozze alla Napoletana
Risotto Carnaroli con zuccina in doppia consistenza e cozze

Un secondo a scelta:

Baccalà alla Livornese con patate prezzemolate
Trancio di salmone in crosta con caponata alla Siciliana
Filetto di Orata con fonduta di provola di Sorrento con patate arrosto
Filetto di Branzino in crosta di Zucchine con vegetali al gratin
Tataki di tonno riduzione al balsamico con Misticanza
Filetto di Cernia al cartoccio con frutti di mare con patate al limone e menta

Tagliata di Frutta fresca

Millefoglie con crema Chantilly e Fragoline o Tiramisu o Tortino al cuore morbido di Cioccolato o Pastiera Napoletana al bicchiere

Caffè, Amaro e Limoncello

Acqua: liscia o gassata

Vini: Cantine Vannelli

Bianco: Falanghina Lazio IGP

Prezzo a persona € 80

con un minimo di 20 ospiti ed un massimo di 30

Il servizio comprende:

Servizio al Tavolo nella sala oro o sala rossa o sotto i portici
Attrezzature: 20/30 Poltrone, Tavolo rettangolare con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna.
Stoviglie in porcellana Eschembach, Sottopiatto in vetro, Posateria in acciaio stile inglese, Bicchieri a calice.
Cameriere di sala, Orario d'ingresso degli ospiti alla villa dalle ore 12,30 alle 18,00 o dalle ore 20,00 alle 24,00
Orari prorogabili a pagamento

I prezzi non comprendono:

- l'affitto della Villa € 600 fino a 20 ospiti € 900 per 30 ospiti
- tutti gli accessori, allestimenti o servizi a pagamento non descritti nel contratto, che saranno quotati al momento della richiesta
- l'i.v.a. applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Condizioni di pagamento

Pagamenti: 50% alla prenotazione, 50 % dieci giorni prima dell'evento.
Cauzione per l'affitto della villa, un giorno prima dell'evento.

Promozione validità: per prenotazioni Last Minute in alcuni giorni dell'anno

Rodriguez s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3272322204 - 349 1891913

P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403333 - A.Sanitaria 020483

rodriguez.servizi@gmail.com www.villahabana.it

L'Arredo della sala e del Giardino

24 modelli con vari colori di tovagliato in fiandra a doppio velo e organza
Tovagliati per buffet pregiati con drappi, gonnelle plissettate
Presentazioni di scenografie all'antipasto ed al dessert

Scelta di porcellane di Bavaria, piatto tondo o piatto quadro
Scelta di sottopiatto, in vetro soffiato, in argento, il legno, in porcellana
Scelta di candelabri d'argento o Cristallo con varietà di candele
Scelta di composizioni floreali con fiori freschi o fiori di seta
Posaterie d'argento e vassoi d'argento stile impero
Bicchieri di cristallo firmati e di Boemia
Sedie Philippe Stark, Tonné, Campanine oro, con possibilità di copri sedia di vari colori
Poltrone per seduta in sala con possibilità di copri sedia di colore panna
Tableau e Menù dipinti a mano o stampati con plotter cartografici o tipografici
Sommelier o Hostess per a miscita dei vini o delle bevande
Animazioni o servizio di Baby-sitter con menù personalizzato per i bambini.

Gli accessori

La Suite per gli sposi e la prima colazione, la fiaccolata Romana, la cascata pirotecnica al taglio della torta, le Torte monumentali, le Torte con scenografie, il noleggio delle Autovetture, la carrozza dei Cavalli, l'Aerotaxi, gli spettacoli Pirotecnici, il servizio fotografico, il servizio della foto ricordo, le sculture di palloncini, riscaldamento degli spazi aperti con funghi a gas, gazebo;

Intrattenimenti Musicali

Pianisti, Quartetto d'archi, Tastieristi, Chitarristi, Fisarmonicisti, Sax, Tromba, Arpa, Percussioni, Cori, Cantanti, Tenori, Soprani, Baritoni, Dee Jay.

Le animazioni per gli adulti

Barman acrobatici, Giocolieri, Caricaturisti, Comici, Finto cameriere, Maghi, Animatori, Cartomante, Astrologa, Tango Argentino, Ballerini Cubani, Danza del Ventre, Flamenco, finto Renato Zero.

Le animazioni per i bambini

Mago, Giocolieri, Clown, Trampolieri, Bolle di sapone, Schiuma, Fumogeno, Neve, Carrettino dei Pop Corn, Zucchero filato, Fontana di cioccolata, Carrettino dei gelati, Caldarroste, Crêpes, Gonfiabili, Palloncini, Foto digitali con personaggi di Disney.

Le personalizzazioni dei Menù

Le decorazioni dei cibi, le sculture di ghiaccio, le sculture di frutta, l'angolo dei Sigari, l'angolo della cioccolata, la confettata di Sulmona, l'angolo dei Cocktail Cubani, Barman Acrobatico, Vini d'annata, Champagne.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Stefano 327 2322204

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





