

MENU' MALDIVE

PROMOZIONE

APERITIVO A BUFFET DEGLI ANTIPASTI

BACCO CORNER

VINI: Prosecco e selezione di Bianchi e Rossi D.o.c

COCKTAILS:

Aperol Spritz, Campari Spritz

ANALCOLICI: cocktails analcolici, succhi alla frutta

I FRITTI DI TERRA E MARE A GIRO BRACCIO

Verdure a km 0 passate in pastella e serviti giro braccio in piccoli cartocci:

Fritti di salvia, melanzane, zucchine, peperoni, cipolle, funghi

Calamari e gamberoni, totani e tante attraenti sfiziosità

L'ANGOLO DELLA NORCINERIA:

Prosciutto di Norcia, Prosciutto San Daniele

Salsicce secche umbre, Salame corallina, Salamino al tartufo, Salame al finocchietto, Fiaschetta umbra, Salame piccante,

Ferro di cavallo di fegato, Ciauscolo Marchigiano.

Accompagnato da:

Crackers salati, Chips di patate ai tre colori, Pizzette miste alle zucchine, Pomodorini e Cipolla.

L'ANGOLO DEI FORMAGGI FRESCHI, CRUDI DI LATTE E STAGIONATI

Burrata Pugliese, Mozzarella di bufala, Ricottine aromatizzate miste.

FORMAGGI STAGIONATI:

Caciottina mista al peperoncino, alle noci ed alle olive, Caprino alla carruba, Bufalino stagionato alla malva, Caciottina bianca,

Taleggio, Brie, Pecorino di fossa

Accompagnato da:

Marmellate miste, Favo del Milele, Pane alle Banane e Giardiniera di Verdurine

L'ANGOLO DELLE "PADELLE A VISTA" -LIVE SHOW COOKING:

"PADELLE A VISTA DI TERRA":

Prugne con guanciale, Stracciata d'uovo al tartufo nero di Norcia, Asparagi con pomodorini flambè, Involtino di melanzane con mozzarella di bufala e prosciutto affumicato, Polpettine di chianina con mandorle e pistacchi in salsa di pomodoro, Bocconcini di coniglio con frutto del capperro, olive taggiasche e pomodorini secchi, Sauté di verdure di stagione e tofu al timo selvatico,

Patate novelle con fonduta di pecorino e tartufo nero di Norcia.

"PADELLE A VISTA DI MARE":

Gamberi alle erbe, Moscardino alla Luciana, Polpettine di salmone con patate ed aneto, Pesce spada con capperi, olive e pomodorini secchi, Tonno rosso all'arancio, Seppie ai piselli.

L'ANGOLO DEL FORNO:

Parmigiana di melanzana alla nostra maniera, Pinza con crema di olive rucola pomodorini gialli e tofu,

Flan alle patate viola, Rotolo di rocciatà con erba di campo e salsiccia,

Paninetti colorati ripieni con mousse di mortadella e pistacchi,

Caramellina di pasta sfoglia con caciotta locale, Paninetti colorati con crema di caprino ed olive,

Quiche salata alle zucchine con pomodorini bicolore con mozzarella e basilico,

Flan ai piselli, Flan alle carote, Paninetti colorati con tofu rucola e senape,

Focaccia al carbone vegetale con olive e pomodorini, Arancini misti alla carbonara, amatriciana e cacio e pepe,

Paninetti colorati con crema di asparagi e pomodori secchi, Cornetti salati misti,

Eclair salato con salsa tonnata, Strudel di verdure.

PRIMI PIATTI DI TERRA (uno a scelta)

Risotto crema di more e tartare di porcini al timo

Tortelli di pasta di spinaci con fonduta al reggiano, zucchine, piccadilly e fiori di zucca

Frascarelli delle nonne con pomodoro e pesto di basilico e cialda di parmigiano

Campanelle di farina integrale con prosciutto di Norcia, pistacchio e pangrattato

Rotolini di pasta ripieni di ricotta e spinaci con salsa alla Norcina e tartufo nero

Tortelli neri ripieni di pappa al pomodoro mantecati con burro e salvia alla nostra maniera, pesto di basilico e stracciatella di Andria,

Maccheroni artigianali al ragu' d'anatra bianco e liquirizia

Gnocchi di patate con zafferano e tartufo nero

Tortelli ripieni di nocciole con fonduta di parmigiano, tartufo nero di Norcia e granelle di nocciola,

Fregola mantecata alla zucca, zucchine, fiori di zucca e velo di scamorza affumicata

Risotto al Sagrantino secco con sughello di pecorino e riduzione di passito

Crema di patate con uovo affogato e tartufo nero

PRIMI PIATTI DI MARE (uno a scelta)

Risotto con tartare di pesce spada e zucchine alla menta
Tortelli neri ripieni di pappa al pomodoro con seppioline di Santo Spirito,
olive taggiasche, piccadilly e pesto di basilico,
Gnocchi di borragine con vongole capesante al profumo di limone
Tortelli ripieni di spigola con datterini, basilico e granella di pistacchio

SECONDI PIATTI DI TERRA (uno a scelta)

Filetto di maialino in rete di lardo con salsa delicata al pecorino e pera al rosso di Montefalco Caprai
Petto di faraona con purea di patate dolci e spinacino croccante
Quaglia farcita di radicchio di Treviso al Rosso di Montefalco, purea di zucchine e patata al fungo
Fondente di vitellone c.b.t con crema di patate allo zafferano
Guanciola di maiale con insalatina Federico II con frutti di bosco
Filetto baby beef su crema di caprino con tortino di zucchine, pomodorino arrostito, olio alle erbe e sale nero

SECONDI PIATTI DI TERRA (uno a scelta)

Filetto di maialino in rete di lardo con salsa delicata al pecorino e pera al rosso di Montefalco Caprai
Petto di faraona con purea di patate dolci e spinacino croccante
Quaglia farcita di radicchio di Treviso al Rosso di Montefalco, purea di zucchine e patata al fungo
Fondente di vitellone c.b.t con crema di patate allo zafferano
Guanciola di maiale con insalatina Federico II con frutti di bosco
Filetto baby beef su crema di caprino con tortino di zucchine, pomodorino arrostito, olio alle erbe e sale nero

SECONDI PIATTI DI MARE (in sostituzione di uno di terra + € . 5 a persona)

Cartoccio di spigola con frutti di mare e verdure a fiammifero
Trancio di tonno ai due sesami su crema di zucchine e pomodorino fritto
Involtino di branzino con gamberone, maionese al nero di seppia, punti di zuccina e julienne di verdure
Vulcano di orata e gamberone in panola al limone e lava di pomodorino arrostito

GRAN BUFFET DEI DOLCI E DELLA FRUTTA FRESCA:

Torta con cremoso alla stracciatella e crumble al caffè,
Maxi pavlova con punti di crema colorata e fragole,
Torta Sacher al cioccolato fondente con confettura di albicocche,
Crostata tradizionale alla frutta,
Tronchetto ai frutti di bosco

FINGER:

Panna cotta con frutto della passione,
Baciotto di gianduia ricoperto di cioccolato fondente,
Savarin con crema pasticcera e ciliegia candita,
Cannoli siciliani con ricotta e cioccolato rifinite con granella di pistacchi
Bignè glassati al momento alla nocciola,
Cannoli di pasta sfoglia farciti a vista con crema pasticcera,
Cilindro all'amaretto con cremoso alla banana,
Tiramisù in bicchierino con crema di mascarpone, caffè e cacao,
Bicchieri ripieno di zuppa inglese,

MOUSSE:

Mousse di yogurt variegata all'amarena
Mousse alla menta con pepite di cioccolato fondente in coppa
accompagnate da:
granelle per decorare ed arricchire

FRUTTA FRESCA:

Ananas e mentuccia, arance al timo, Uva, Melone, Albicocche, Ciliegie e Fragole (ina base alla stagionalità)

LA TORTA NUZIALE:

MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO (INCLUSA)

3 livelli in varie tipologie

O

WEDDING CAKE (NON INCLUSA)

3 livelli in varie tipologie da noi proposte

A PARTIRE DA EURO 350,00 + IVA PER UN MINIMO DI 100 PERSONE (RIFINITA IN PANNA)

per altre tipologie di decorazione: quotazione su richiesta

ANGOLO DEL CAFFÈ CON DIGESTIVI E DISTILLATI

Realizzeremo un angolo dove potete degustare le nostre selezioni dei caffè e zuccheri aromatizzati
SELEZIONE DI VINI DA CANTINE ITALIANE:

BIANCO: Grechetto Terre della Custodia D.o.c

ROSSO: Rosso di Montefalco Rocca di Fabbri D.o.c

DOLCE: Mosto d'Uva – La Caliera

SECCO: Brut Egos

	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
MENU'	Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti
Maldiva	€ 130	€ 135	€ 145

Cosa comprende il prezzo del Menù:

Affitto della Villa in esclusiva:

dalle ore 12,30 alle 19,00 o dalle ore 19,30 alle 01,00 con l'uso di una sala ed un giardino ed un parcheggio
Orari prorogabili a pagamento (vedi pagina 8)

Attrezzature:

In giardino per antipasto: sedie Miami con fantasmino e panchine d'appoggio con cuscino per 1/3 delle persone
Tavoli da Buffet con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna

In sala: poltrone, tavoli da otto / dieci posti, tovagliato nei colori disponibili.

Menù e servizio:

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 15 giorni prima del servizio.

Stoviglie in porcellana, Sottopiatto, Posateria in acciaio, Bicchieri

Camerieri di sala nel numero necessario alla tipologia del Menù e del servizio ed in base al numero degli ospiti.

I Bambini fino a tre anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo

I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangeranno con tavolo a parte con Baby sitter (vedi pagina 8),
godranno di uno sconto del 50 % calcolato sul costo dei cibi ed in base al menù dedicato.

[Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento](#)

Tutti i prezzi non comprendono:

Gli accessori o le variazioni non descritte o elencate alla pagina 8,

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 di pagamento:

Pagamenti: 30% alla prenotazione, 20 % sei mesi prima del servizio, 50% dieci giorni prima dell'evento.

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