

MATRIMONI

Questo PDF potrà aiutarVi a conoscere gli importi di spesa per il Vostro ricevimento.
Le visite alla Villa dovranno essere concordate previo appuntamento ma solo dopo aver scelto la tipologia del Menù,
per poter farVi accompagnare dalla persona responsabile della Ristorazione.
Scegliete il Menù e la fascia del numero di persone corrispondenti.

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

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

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

La capacità di ricezione delle sale coperte e climatizzate industrialmente, considerato le sedute su tavoli tondi da 8/10 persone, è rispettivamente di **160 e 300 ospiti**.

E' possibile affittare una o due unità immobiliari congiuntamente.

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

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

Considerata la capacità ricettiva delle Ville concesse in affitto per un solo evento giornaliero,
i prezzi a persona diminuiscono con l'aumentare del numero minimo garantito degli ospiti.

I prezzi per l'affitto delle Ville in questo PDF, sono stati calcolati in alta stagione per i giorni più costosi, come il Sabato, Domenica e Festivi.

Quale soluzione adottare per i servizi della Ristorazione ?

1) Ristorazione Espressa interna comprensiva dell'affitto di Villa Habana + Villa Santiago

Di seguito proponiamo tre tipologie di Menù tipiche per gli eventi Matrimoniali, con tre differenti fasce di prezzo in base al numero delle persone.

La **Cucina Espressa** realizzata in **Esclusiva** per il vostro evento, ha dei costi fissi che devono essere ripartiti al numero delle persone.

Alcuni menù non sono quotati per piccole fasce di persone perché avrebbero un costo eccessivo, considerata la complessità della preparazione dei cibi.

Tre Menù	Vedi il Menù	Sabato Domenica Festivi	Sabato Domenica Festivi	Sabato Domenica Festivi
	Pagina	Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti
Menù Santiago	4 - 5 - 6	€. 118	€. 123	€. 135
Menù Varadero	7 - 8 - 9 - 10	€. 124	€. 129	€. 141
Menù Habana	11 - 12 -13 -14	€. 134	€. 139	€. 151

Sconti per prenotazioni nei giorni in bassa stagione o dal lunedì al venerdì feriali o Last Minute

Se desiderate valutare dei Menù con prezzi inferiori alla voce: .

(visitate il sito internet www.villahabana.it, alla voce Menù e selezionate il PDF "Compleanni, Battesimi, Comunioni e Ricorrenze, Matrimoni economici")

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 15 - **Accessori da inserire:** alla pagina 16

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

Se la tipologia dei Menù e degli accessori non rispecchia le Vostre esigenze, Vi consigliamo di richiedere gratuitamente un preventivo a **PROGETTO**

inviandoci un Menù a Vostra scelta con gli accessori richiesti.

2) Un Ristoratore - Catering di Vostra fiducia

Con questa soluzione è necessario comunicare il nome del Ristoratore operante, per contattarlo al fine di terminare il costo complessivo e la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore - Catering, dovrà accompagnarVi durante la visita e fornire tutte le informazioni necessarie.

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

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 Santiago

Welcome Drink

*Acqua liscia, Acqua frizzante, Coca-cola, Aranciata, Cocktail alla frutta analcolico,
Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas, Succo di frutta all'arancia,
Cocktail analcolici, Acqua tonica, Sangria catalana, Tropical, Caribbean light drink*

Entrée a giro braccio

*Tartine al caviale, crema di salmone, crema di olive e frutta, Canapè carciofi e porri,
Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta, crudo,
Squacquerone e soncino, Vol au vent in salsa finanziaria,
Spuma di radicchio, erbe campestri, Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,
Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella, cappuccino, patate e alici*

Dalla frigatoria a vista

Specialità di verdure fritte fresche tipo:

melanzane, zucchine, peperoni, ect...Erbe aromatiche tipo: salvia, basilico, pastellate, etc...

Focaccine della Sabina dorate dolci e salate,

Mignon di delizie fresche elite varie:

*Suppli, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano, Crocchette, Olive ascolane, Mozzarelline,
Arancini vegani, Piccanti e alla 'nduja, Filetti di baccalà, Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani*

Cascina della Tradizione

*Tegami caldi di parmigiana, Panzanelline assortite con caponatina,
Pomodorini conditi, Verdure di stagione campestri marinate e gratinate,
Schie di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci,
Crema di bosco, Vellutata agreste, Tartelle di frittate variegata alla norma, alla reatina, ai peperoni,
Tartelle partenopee salsicce e patate, broccoli e salsicce.
Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta
Rustici assortiti 5 gusti*

La Bakery

*Focaccine alle olive, ai peperoni, alle melanzane,
Genovese, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo,
Pane a lievitazione naturale, Bottoncini al papavero e al sesamo*

Angolo del Norcino

*Cascata di prosciutto di Parma, Dadolata di norcinerie miste in expo con trofeo rustico,
Affettati in bella vista:
Salame erborinato, al pepe, Ungherese, Milano, ventricina romana,
Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese, Coglioni di mulo norcini,
Gran prosciutto Praga, Punta d'anca della Valtellina, Bouquet di girello di manzo fumè al limone,
Salamini e salsicce tipo Siena su cortecciadi castagno, Maiale in crosta cotto al forno a legna*

Angolo del Casaro

*Specialità di formaggi abbinati a marmellate e mostarde di frutta
Primosale, Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce,
Gorgonzola con pere, Pecorino sardo con mirtilli, Forma di Grana con uva e miele,
Ricotta fresca mista, Bufaline ripiene, Burratine di Andria, Stracciatella di Bufala,
Provolone campano, Sfere di provola affumicata, Treccione di bufala di Battipaglia*

Servizio Placè

Menù" esemplificativo con due primi a scelta, es:

*Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia
Garganelli al Chianti con ragù di chianina*

Un secondo a scelta con due contorni, es:

*Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate
Cicorietta ripassata al pomodoro
Insalata fantasia arcobaleno*

Menù bambino

*Pasta al pomodoro / Lasagna alla bolognese
Cotolette panate/ Scaloppine al limone
Patatine fritte*

Taglio della Torta Nuziale

Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake

Per l'american wedding cake e le torte classiche due o più piani saranno soggette ad un' ulteriore quotazione

Gran Buffet di dolci e frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi

Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaio

Petite Verre

*Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta
Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta*

Le Torte

Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole

Crostate

All'albicocca, Alla frutta

Mignon classica:

*Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione
Bignè alla nocciola, Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico
Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...*

Mignon siciliana:

*Cannolo siciliano ai pistacchi, Cannolo siciliano con gocce di cioccolato, Mini cassatine
CupolinaEcc..*

Mignon napoletana:

Frolla liscia, Sfogliatella, Babbà Ecc...

Mignon moderna:

Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc...Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano

Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta

Prezzi a persona con Menù Santiago

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti
€. 118	€. 123	€. 135

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **15** - **Accessori da inserire:** alla pagina **16**

Sconti per le prenotazioni nei giorni in bassa stagione o infrasettimanali

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' VARADERO

Welcome Drink

Acqua liscia, Acqua frizzante, Coca-cola, Aranciata
Cocktail alla frutta analcolico, Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas, Succo di frutta all'arancia
Cocktail analcolici
Acqua tonica, Sangria, Catalana, Tropical
Bellini, Rossini, Mimosa
Caribbean light drink, Spritz
Campari, Martini bianco, Aperol soda
Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano

Entrée a giro braccio

Tartine al caviale, Crema di salmone, Crema di olive e frutta
Canapè, Carciofi e porri,
Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta
Crudo, Squacquerone e Songino, Vol au vent in salsa finanziaria,
Spuma di radicchio, Erbe campestri, Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,
Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella, Cappuccino, patate e alici

Dalla Frigitoria a Vista

Specialità di verdure fritte fresche tipo:
melanzane, zucchine, peperoni, ect...
Erbe aromatiche tipo:
salvia, basilico, pastellate, e tc...
Focaccine della Sabina dorate dolci e salate
Mignon di delizie fresche elite varie:
Supplì, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano,
Crocchette, Olive ascolane, Mozzarelline, Arancini vegani,
Piccanti e alla 'nduja Filetti di baccalà, Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani

Cascina della Tradizione

Tegami caldi di parmigiana
Panzanelline assortite con caponatina
Pomodorini conditi
Verdure di stagione campestri marinate e gratinate
Schi di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci, crema di bosco, vellutata agreste,
Tartelle di frittate variegata alla norma, alla reatina, ai peperoni,
Tartelle partenopee, salsicce e patate, broccoli e salsicce.
Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta Rustici assortiti 5 gusti

La Bakery

*Focaccine alle olive, ai peperoni, alle melanzane,
Genovese, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo,
Pane a lievitazione naturale, Bottoncini al papavero e al sesamo*

L'angolo del Norcino

Cascata di prosciutto di Parma

Dadolata di norcinerie miste in expò con trofeo rustico,

Affettati in bella vista:

Salame erborinato, al pepe, ungherese, milano, ventricina romana

Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese

Coglioni di mulo norcini, Gran prosciutto Praga

Punta d'anca della Valtellina, Bouquet di girello di manzo fumé al limone,

Salamini e salsicce tipo Siena su corteccia di castagno

Maiale in crosta cotto al forno a legna

Angolo del Casaro

Specialità di formaggi abbinati a marmellate e mostarde di frutta

Primosale, Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce,

Gorgonzola con pere, Pecorino sardo con mirtilli, Forma di Grana con uva e miele,

Ricotta fresca mista, Bufaline ripiene, Burratine di Andria, Stracciatella di Bufala,

Provolone campano, Sfere di provola affumicata, Treccione di bufala di Battipaglia

Isola del Mare

Salmone scozzese marinato al cognac e aneto Insalata di polpo e patate al pompelmo

Petit verre di cocktail di gamberi

Carpaccio di spada con zeste di agrumi marinato all'aceto di mele e mele in emulsione

Tonno in marinatura di Tropea con delicata bisque di crostacei e Primitivo di Manduria

Fantasia di mare con seppie, calamari, gamberi, cozze e verdure fresche in citronet

Servizio Placè

Menù esemplificativo

Due primi a scelta, es:

Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia

Garganelli al Chianti con ragù di chianina

Un secondo a scelta con due contorni, es:

Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate

Cicorieta ripassata al pomodoretto Insalata fantasia arcobaleno

Menù bambino

Pasta al pomodoro/ Lasagna alla bolognese

Cotolette panate/ Scaloppine al limone, Patatine fritte

Taglio della Torta Nuziale

Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake

Brindisi con

Valdobbiadene Glera Spumante Brut Millesimatodi Godeca di Santurbano

Per l'american wedding cake e le torte classiche

a due o più piani saranno soggette ad un'ulteriore quotazione

Gran Buffet di dolci e frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi

Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaino

Petite Verre

Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta

Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta

Le Torte

Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole

Crostate

All'albicocca, Alla frutta

Mignon classica:

Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione

Bignè alla nocciola, Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico

Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...

Mignon siciliana:

Cannolo siciliano ai pistacchi, Cannolo siciliano con gocce di cioccolato, Mini cassatine

CupolinaEcc..

Mignon napoletana:

Frolla liscia, Sfogliatella, Babbà Ecc...

Mignon moderna:

Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc...Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano

I nostri Vini Bianchi

Falanghina Chardonnay

I.G.P. (Cantine Teanum)

Paglierino dei freschi riflessiverdi ed aromi floreali,

netta sensazione di fiori bianchie frutta tropicale.

Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce.

I Vini Rossi

Primitivo Nero di Troia
I.G.P. (Cantine Teanum)

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumidi frutta e confettura.
Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici
in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo.
Arrosti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati

Sarà possibile selezionare i vini tra 70 cantine e 200 etichette circa con una maggiorazione di prezzo

Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta

Prezzi a persona con Menù Varadero

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti
€. 124	€. 129	€. 141

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **15**
Accessori da inserire: alla pagina **16**

Sconti per le prenotazioni nei giorni in bassa stagione o infrasettimanali

Menù Habana

Welcome Drink

*Acqua liscia Acqua frizzante Coca-cola Aranciata
Cocktail alla frutta analcolico, Succo di frutta alla pesca, Succo di frutta all'ananas
Succo di frutta all'arancia, Cocktail analcolici
Acqua tonica, Sangria catalana, Tropical
Bellini, Rossini, Mimosa
Caribbean light drink, Spritz
Campari, Martini bianco, Aperol soda
Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano*

Entrée e giro braccio

*Tartine al caviale, crema di salmone, crema di olive e frutta
Canapè carciofi e porri, Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta,
Crudo, squacquerone e songino, Vol au vent in salsa finanziaria, Spuma di radicchio, Erbe campestri
Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,
Spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella,
Cappuccino, patate e alici*

Dalla friggitoria a vista

*Specialità di verdure fritte fresche tipo:
melanzane, zucchine, peperoni, ect...*

Erbe aromatiche tipo:

salvia, basilico, pastellate, etc...

*Focaccine della Sabina dorate dolci e salate, Mignon di delizie fresche elite varie:
Suppli classici, Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano, Crocchette
Olive Ascolane, Mozzarelline, Arancini vegani, Piccanti e alla 'nduja, Filetti di baccalà
Crocchette al rosmarino, Arancini siciliani*

In finale dal mare...

*Gamberi in tempura e calamari al bacon e in pasta kataifi
Cascina della tradizione
Tegami caldi di parmigiana, Panzanelline assortite con caponatina, Pomodorini conditi
Verdure di stagione campestri marinate e gratinate
Schie di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-noci, crema di bosco,
vellutata agreste,
Tartelle di frittate variegata alla norma, alla reatina, ai peperoni,
Tartelle partenopee salsicce e patate, broccoli e salsicce.
Quiche lorraine assortite: ricotta e spinaci, praga e ricotta Rustici assortiti 5 gusti*

Dal forno a legna

*Focaccine alle olive
ai peperoni alle melanzane
Genovese Pizza margherita Focaccia al rosmarino Pane carasau in trionfo
Pane a lievitazione naturale Bottoncini al papavero e al sesamo*

La Bakery

*Focaccine alle olive, ai peperoniale melanzane
Genovese, Focaccia al rosmarino, Pane carasau in trionfo, Pane a lievitazione naturale
Bottoncini al papavero e al sesamo*

Angolo del norcino

*Cascata di prosciutto di Parma
Dadolata di norcinerie miste in expò con trofeo rustico
Affettati in bella vista:
salame erborinato, al pepe, ungherese, milano, ventricina romana
Mortadella Bolognese Igp al pistacchio, Capocollo Modenese
Coglioni di mulo norcini, Gran prosciutto Praga
Bresaola punta d'anca della Valtellina, Girello di manzo fumé al limone
Salamini e salsicce tipo Siena su corteccia di castagno, Salsicce al mirto di Sardegna
Culatello tipo Zibello 18 mesi, Maiale in crosta cotto al forno a legna*

Angolo del casaro

*Specialità di formaggi abbinati a marmellate ai mirtilli, mostarde di frutta e miele di acacia:
Formaggio piemontese alle noci, Caciotta umbra al tartufo, Caciottina alle vinacce Gorgonzola con pere
Roquefort o Blu Stilton, Pecorino sardo con mirtilli, Pecorino di Fossa Santa Caterina,
Toma di vaccina al pepe
Forma di grana con uva e miele di castagno, Cacio cavallo o provolone campano, Bufaline ripiene
Burratine di Andria, Stracciatella di bufala
Sfere di provola affumicata a paglia, Treccione di bufala di Battipaglia*

Nicchia km 0

*Primo sale del Vejo
Caciottina dell'Agro pontino Ricotta reatina*

Isola del Mare

*Salmone scozzese affumicato al cognac, Insalata di polpo e patate al pompelmo,
Petit verre di cocktail di gamberi,
Carpaccio di Spada con zeste di agrumi marinato all'aceto di mele e mele in emulsione,
Tonno in marinatura di Tropea con delicata bisque di crostacei e primitivo di Manduria
Spigola in passion fruit marinata al fiore di sambuco
Tartare d'orata con bacche di goji, aneto e zeste di agrumi
Fantasia di mare con seppie, calamari, gamberi, cozze e verdure fresche in citronet
Pignatta con Coccetti ceci e moscardini
Gran sauté di cozze, vongole e cannolicchi in trionfo
Fasolari e gamberi rossi su cascata di ghiaccio con pioggia di scampi
in abbinamento di vinaigrette e salsa fruttata
Ostriche fine de claire in bellavista*

Servizio Placèe

Menù esemplificativo

Due primi a scelta, es:

*Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia
Garganelli al Chianti con ragù di chianina*

Un secondo a scelta con due contorni, es:

*Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate
Insalata fantasia arcobaleno*

Taglio della Torta Nuziale

Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake

Brindisi con

*Valdobbiadene, Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano
Per l'american wedding cake e le torte classiche
a due o più piani saranno soggette ad un'ulteriore quotazione*

Gran Buffet di dolci e frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi

Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaino

Petite Verre

*Crema Catalana, Tiramisù, Bavarese, Semifreddo, Panna cotta
Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta*

Le Torte

Profiterole, Boscaiola, Delizia al limone, Foresta nera, Torta della nonna, Crema e visciole

Crostate

All'albicocca Alla frutta

Mignon classica:

*Bignè alla crema, Bignè alla ganache al cioccolato fondente, Bignè allo zabaione
Bignè alla nocciola Bignè al pistacchio, Tartufini al cioccolato, Zuppa inglese, Diplomatico
Tartelle crema e frutta di stagione Ecc...*

Mignon siciliana:

*Cannolo siciliano ai pistacchi
Cannolo siciliano con gocce di cioccolato, Mini cassatine
Cupolina Ecc..*

Mignon napoletana:

*Frolla liscia Sfogliatella
Babbà, Ecc...*

Mignon moderna:

Tartelle ripiene vari gusti, Composizioni di mousse, Ecc...

Carrellino degli amari:

selezione di amari , grappe , limoncello e liquori aromatizzati

Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano

I Nostri Vini

I bianchi

Falanghina Chardonnay I.G.P. (Cantine Teanum)

*Paglierino dei freschi riflessi verdi ed aromi floreali,
netta sensazione di fiori bianchi e frutta tropicale.
Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce.*

I rossi

Primitivo Nero di Troia I.G.P. (Cantine Teanum)

*Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura.
Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici in complessa armonia
derivanti da una prolungata macerazione a freddo.
Arrosti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati*

Sarà possibile selezionare i vini tra 70 cantine e 200 etichette circa con una maggiorazione di prezzo

Richiedete l'elenco dei cibi per sostituire le portate a tavola a Vostra scelta

Prezzi a persona con Menù Habana

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti
€. 134	€. 139	€. 151

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 15

Accessori da inserire: alla pagina 16

Sconti per le prenotazioni nei giorni in bassa stagione o infrasettimanali

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

Cosa comprendono i prezzi dei Menù:

Affitto di Villa Habana e Villa Santiago in esclusiva:

Sei ore dall'arrivo degli ospiti, con l'uso di due Sale, tre giardini ed un parcheggio
Orari prorogabili a pagamento (vedi pagina 10)

Attrezzature:

In giardino per antipasto: sedie Miami con fantasmino rosso per tutti
Tavoli di appoggio da 90 cm. con tovagliato panna fino a terra, uno ogni 12 ospiti
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 due anni non apparecchiati non pagheranno nessun prezzo

I bambini oltre i tre anni compiuti e fino a sette, se mangiano con tavolo a parte con Baby sitter,
godranno di uno sconto del 50 % calcolato sul costo dei cibi e con un menù a loro dedicato.

Tecnici e Staff pagano al 70% del costo del Menù

[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 16,
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

Di seguito elenchiamo i prezzi di alcuni accessori facoltativi se non compresi nei Menù

Doppia villa con due sale e tre giardini: **Compreso**

Seconda apparecchiatura in giardino per antipasto a buffet: comprende 1 tavolo di appoggio da 90 cm. con tovagliato panna ogni 15 ospiti, 1 ombrellone ogni tre tavoli, sedie Miami con fantasmio rosso per tutti gli ospiti **Compresa**

Pacchetto rito civile o religioso: sedia Miami con fantasmio, altare con due poltrone **€. 5** a persona

Apparecchiatura a bordo piscina o laghetto per il servizio al tavolo con ombrelloni: **€. 5** a persona

Stoviglie pregiate argentate: **€. 6** a persona

Scelta di tovagliati o sedie ed arredi o tessuti particolari: **da valutare** su catalogo in base alla tipologia

Torta design o in pasta di zucchero : **da valutare** in base alla tipologia

Centrotavola floreale con fiori a nostra scelta: a partire da **€. 2** a persona

Confettata: comprensiva di 50 gr. a persona di confetti agli aromi a partire da **€. 3 a persona**

Angolo dei Sigari di marca e qualità a nostra scelta nel numero del 50% di pezzi del numero ospiti: a partire **€. 3 a persona**

Angolo Rum e Cioccolata, con tipologia e qualità da noi scelta: **€.3 a persona**

Pacchetto Completo che comprende: Fiori + Confettata + Sigari + Rum e Cioccolata (a nostra scelta) **€.12 a persona**

Camera degli sposi con prima colazione: **€. 120**

Aggiunta di tavoli extra con tovagliato : a partire da **€. 20** 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**

Bengala: a partire da **€. 30 cadauno**

Fiaccole Romane: a partire da **€. 100**

Noleggio pianoforte con accordatura: **€. 350**

Noleggio carrettino dei gelati senza il food: **€. 200**

Extra orari: a partire da **€. 250** per ogni ora o frazione compreso servizio camerieri per angolo delle 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