

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 della Villa.

Di seguito proponiamo cinque tipologie di Menù tipiche per gli eventi Matrimoniali, con quattro 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.

Sette Menù	Vedi il Menù	Sabato Domenica Festivi	Sabato Domenica Festivi	Sabato Domenica Festivi	Sabato Domenica Festivi
	Pagina	Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
Menù Florida	4	€. 85	€. 90	€. 95	€. 115
Menù Habana	5	€. 95	€. 100	€. 105	€. 125
Menù Show Cooking	6	Non possibile	Non possibile	€. 110	€. 130
Menù Santiago	7	€. 105	€. 110	€. 115	€. 135
Menù Esmeralda	8	€. 120	€. 125	€. 130	€. 150

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

Se desiderate valutare dei Menù con prezzi inferiori o con un numero di ospiti a partire da 30 unità

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

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 9 - Accessori da inserire: alla pagina 10

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**



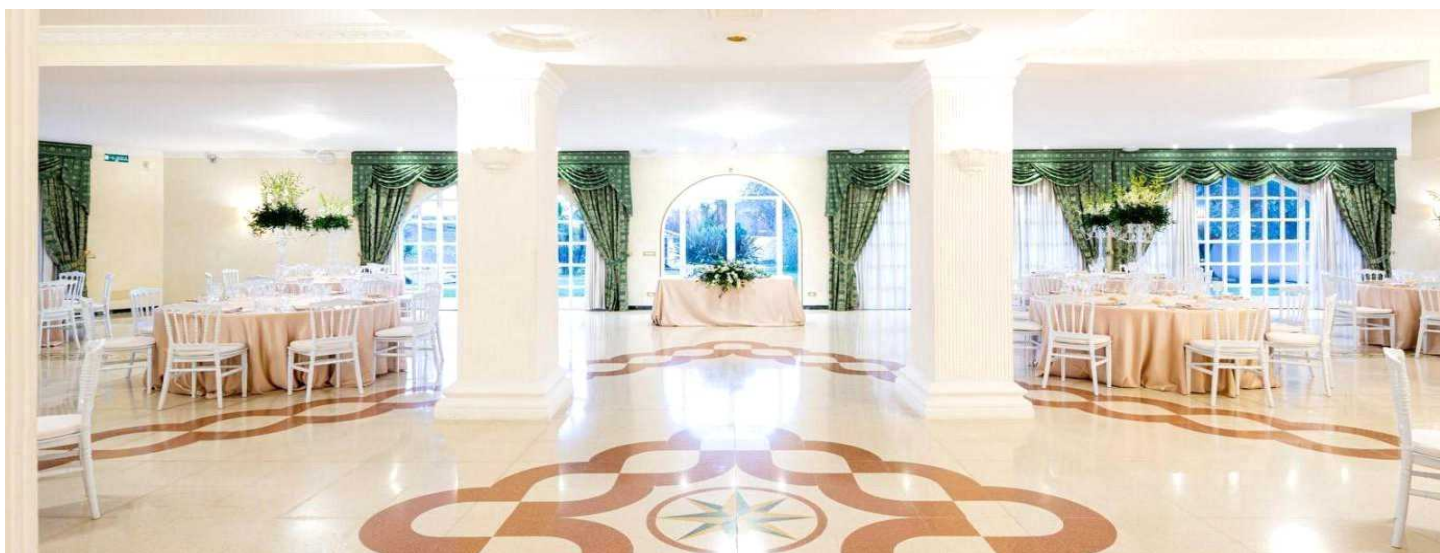
Il Buffet



L'apparecchiatura in giardino



La Villa



La sala Verde



Le Cucine

MENU' 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:

Patatine, Olive Verdi, Olive Nere, Salatini assortiti, Arachidi Tostate, Pizzette tricolori

*Al girobraccio: Cartoccio di Frittini Vegetali assortiti, Stecchinati di: Salame Milano, Mortadella a dadini,
Ciliegine di Mozzarella e Pachino, Mini Wurstel Cocktail, Salsicette della cinta Senese, Salame Calabro.*

o

Antipasto all'Italiana servito al tavolo

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*

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
€. 85	€. 90	€. 95	€. 115

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **9** - **Accessori da inserire:** alla pagina **10**

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' HABANA

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Prosecco, Cocktail, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata

accompagnato da:

Patatine e olive, Salatini assortiti, Pizette rosse, Rustici, Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio

Al Buffet

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Ovoline, Ricottine speziate, Prosciutto di montagna, Coppa, Soppresata Calabria, Mortadella Romagnola al pistacchio, Lonzino, Salsicette della cinta Senese

accompagnato da:

Pane d'Altamura, Carassau, Focaccia al Rosmarino

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Cipolle, Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini,

“ Servito al Tavolo ”

*Risotto Carnaroli Asparagi e Speck croccante
Tonnarelli all' Amatriciana con lardo di Colonnata*

*

*Rollé di Maialino cotto al forno a legna
Patate al forno*

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

*

*La Torta Nuziale
Caffè, Amaro, La Grappa*

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
€. 95	€. 100	€. 105	€. 125

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **9**

Accessori da inserire: alla pagina **10**

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' SHOW COOKING

Lo show cooking è uno spettacolo culinario dove gli ospiti hanno modo di vedere gli Chef all'opera ed allo stesso tempo conoscere i segreti del mestiere.

Questo Menù lo consigliamo solo per eventi con un numero massimo di 100 ospiti.
Se il tempo lo permetterà, la preparazione del Menù sarà realizzata nei giardini esterni.
Cinque angoli di cui Tre con la cucina dal vivo a vista, senza limitazione delle consumazioni.
Sedute con tavoli per tutti gli ospiti

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Prosecco, Cocktail, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa, Acqua minerale liscia e gassata

Angolo dei fritti a Vista:

*Salvia, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolle, Funghi, tagliati e pastellati a vista ed immersi nell'olio bollente
Mini arancini siciliani, Mini crocchette di patata, Zeppole allo speck
Mini calzone con provola e prosciutto*

Angolo delle paste mantecate nelle padelle a Vista:

Pennette all'arrabbiata

Rigatoni alla gricia

Tagliolini alla boscaiola

Angolo della Carne saltata a vista in padella:

Polpettine di carne Chianina con funghi Porcini

Saltimbocca alla Romana

Bocconcini di Pollo al curry

Accompagnati da:

Vegetali assortiti gratinati

Mezze patate al Burro e salvia

Insalatina capricciosa

Angolo dei dolci:

Tiramisù

Sbriciolata

Crema Catalana

Cheesecake

Cioccolatosa con mandorle e cioccolato

Mousse alla Nutella

Mousse al Caffè

La torta nuziale

Caffè, Amaro, La Grappa

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
Non possibile	Non possibile	€ 110	€ 130

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **9** - **Accessori da inserire:** alla pagina **10**
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' SANTIAGO

“ Servito al Buffet ”

Angolo degli Aperitivi:

Aperitivi classici, Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo, Succhi Tropicali, Mimosa Patatine e olive, Cocktail, Prosecco, Salatini assortiti, Pizzette rosse, Rustici, Acqua minerale liscia e gassata Olive all'arancio, Olive all'aglio e semi di Finocchio

Angolo dei Formaggi, Salumi, Rustici:

Scaglie di Parmigiano, Groviera, Provolone, Taleggio, Asiago, Ovoline, Ricottine speziate, Prosciutto di montagna, Coppa, Soppressata Calabria, Mortadella Romagnola al pistacchio con focaccia calda, Lonzino, Salsicette della cinta Senese, Formaggio di Capra con miele di Acacia e marmellata di arance amare

Angolo delle terracotte

Paté di fegatini con bruschettine, Paté di Olive, Paté Toscano, Paté di Peperoni, Paté di Pesto, Paté di Pomodorini,

Fagioli all'uccelletto con Cotiche e Zampetto, .

Accompagnato da:

Pane d'Altamura, Carassau, Focaccia

Cartoccio dei fritti a vista:

Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti, Crocchette di patate, Mini Suppli, Mini Arancini, Olive Ascolane, Zeppole alle alghe, Alette e fuselli di Pollo, Crocchette Cacio e Pepe

“ Servito al Tavolo ”

Ravioli Ricotta e Spinaci con pomodorino e basilico.

Risotto ai funghi di bosco

*

Vitella alle erbe fini

Patate al forno

*

Tagliata di frutta fresca di Stagione

Buffet dei dolci della Nonna

*

La Torta Nuziale

Caffè, Amaro, La Grappa

Acqua: liscia e Gassata, Aranciata, Coca cola

Vino: Cantina Vannelli Montepulciano d.o.p.

Spumante: Dolce o Brut

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
€. 105	€. 110	€. 115	€. 135

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 9 - **Accessori da inserire:** alla pagina 10

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' ESMERALDA

“ Gran Buffet d’Antipasto in giardino”

Angolo degli Aperitivi:

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

Angolo del Ghiottone:

Prosciutto alla Morsa, Bresaola con Rucola e Parmigiano, Degustazioni di formaggi con miele di Castagno, Ricottine alle erbe, Treccia di Bufala, Scaglie di Parmigiano, Ovoline Campane, Caprini Speziati, Mortadella di Bologna, Finocchiona Toscana, Corallina di Norcia, Ciauscolo, Salsicce di cinghiale, Spianata calabrese Lonzino Umbro.

Angolo dei rustici:

Cesto delle olive, Focacce del fornaio, Varietà di Paté dello Chef con pane tostato,
Fantasie di Tartine, Bruschettine varie, Pane d'Altamura e Lariano Pizza e Focacce del fornaio, Pizzette tricolori.

Tesori del Mare:

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

Delizia dei fritti a vista:

Olive Ascolane, Bastoncini di Zucchine, Carciofini in Pastella, Zeppole di Mare, Mini suppli, Crocchette di patate, Cremini fritti,
Mini Arancini, Bocconcini di baccalà, Alici Fritte, Sardine Fritte, Moscardini, Lattarini, Calamari,
Tentacoli di Totani pepe e rosmarino.

“Servito al Tavolo”

Girasoli alla Noci
Chicche Pesce Spada e Pachino

*

Cernia al Cartoccio con frutti di mare
Patate Prezzemolate

“ Buffet dei sogni “

La torta Nuziale
Composizione di Frutta di Stagione
Buffet dei dolci della Nonna
Caffè – Amari, distillati vari, Limoncello

Vini: Cantine Vannelli

Bianco: Fanghina d.o.c.

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

Spumante: Rocca dei Forti, Moscato e Brut

Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi	Sabato - Domenica Festivi
Minimo 200 ospiti	Minimo 150 ospiti	Minimo 100 ospiti	Minimo 60 ospiti
€. 120	€. 125	€. 130	€. 150

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 9 - **Accessori da inserire:** alla pagina 10

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 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 10)

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 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.

[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 10, 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: **da valutare in base al periodo ed al numero degli ospiti**
- 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 **€. 4 a persona**
- 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**
- Centrotavola floreale** a scelta del cliente: **da valutare** in base alla tipologia o da Voi forniti
- Angolo del Pesce al Buffet:** **da valutare** in base alla tipologia
- Angolo del Pesce crudo al Buffet:** **da valutare** in base alla tipologia
- Angolo dello SHOW COOKING:** **€. 200** a postazione escluso Food
- Confettata:** comprensiva di 50 gr. a persona di confetti agli aromi a partire da **€. 3 a persona**
- Allestimento confettata:** **€. 100** oltre il prezzo dei confetti e sacchetti a scelta o da Voi forniti
- Angolo dei Sigari** di marca e qualità a nostra scelta nel numero del 50% di pezzi del numero ospiti: **€. 3 a persona**
- Allestimento dell'angolo dei sigari:** **€. 100** oltre il prezzo dei sigari ed accessori a catalogo o da Voi forniti
- Angolo Rum e Cioccolata,** con tipologia e qualità da noi scelta: **€.3 a persona**
- Allestimento dell'angolo dei Rum e Cioccolata:** **€. 100** oltre il prezzo dei Rum e Cioccolata a scelta o da Voi forniti
- Pacchetto Completo** che comprende: Fiori + Confettata + Sigari + Rum e Cioccolata (a nostra scelta) **€.10 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