

MATRIMONI

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 **40 - 160 e 300 ospiti**.

E' possibile affittare una o due unità immobiliari congiuntamente.

Con un numero di ospiti superiori alle 100 unità, con Menù con il Gran Buffet di antipasti è consigliabile utilizzare congiuntamente le due strutture, 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 le strutture immobiliari saranno concesse **in Affitto Esclusivo** con possibilità di una durata massima fino a **24 ore**.

Quale soluzione adottare per i servizi della Ristorazione ?

1) Ristorazione Espressa interna comprensiva dell'affitto della Location

Di seguito proponiamo tre Menù ideali per eventi Matrimoniali, indicando i prezzi minimi e massimi, con un numero di ospiti che va da 100 a 200.

E' possibile calcolare il costo per gli stessi Menù con un numero di ospiti a partire da 60, con conseguenti aumenti di prezzo a persona.

Villa Habana e Villa Santiago sono delle location con grande capacità di spazi interni ed esterni, concessi in formula esclusiva.

Per determinare il prezzo a persona è necessario conoscere le seguenti informazioni:

il giorno esatto del ricevimento (nei giorni di sabato, domenica e festivi i prezzi della location sono più alti);

il numero minimo garantito degli ospiti paganti (maggiore è il numero degli invitati, minore è il prezzo a persona);

gli spazi della villa concessi in affitto (maggiori sono gli spazi concessi in uso, maggiore è il costo a persona).

Menù Santiago	alle pagine 4, 5	A partire da € 110 a € 136	Dettaglio pag. 12 - Accessori pag. 13
Menù Varadero	alle pagine 6, 7, 8	A partire da € 116 a € 142	Dettaglio pag. 12 - Accessori pag. 13
Menù Habana	alle pagine 9, 10,11	A partire da € 126 a € 152	Dettaglio pag. 12 - Accessori pag. 13

Se desiderate valutare dei Menù più semplici e con prezzi inferiori, visitate: (il sito internet www.villahabana.it, alla voce Menù, selezionando il PDF

“Compleanni, Battesimi, Comunioni e Ricorrenze, Matrimoni economici

Prezzi a partire da €75 a persona (prezzo calcolato nei giorni infrasettimanali)

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 determinare il costo complessivo e la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore - Catering, dovrà chiamarci prima della visita, per fornire tutte le informazioni necessarie.

Il Ristoratore - Catering, dovrà portare tutte le attrezzature e materiale necessario al ricevimento,

diversamente potrà noleggiare dalla nostra società 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 variegate 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 mirilli, 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
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
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 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, Cupolina, Ecc..*

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 a partire da €.110 a €.136

variabile in base al giorno prescelto, al numeri degli ospiti, agli spazi prescelti

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 12

Accessori da inserire: alla pagina 13

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, Ecc...

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

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 mirtillo, 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
Cicoriotta 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
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...

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 bianchi e 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 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 a partire da €.116 a €.142

variabile in base al giorno prescelto, al numero degli ospiti, agli spazi prescelti

Cosa comprendono i Menù: alla pagina **12**

Accessori da inserire: alla pagina **13**

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

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

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 marmellatine 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 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
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 a partire da €.126 a €.152

variabile in base al giorno prescelto, al numeri degli ospiti, agli spazi prescelti

Cosa comprendono i Menù: alla pagina 12

Accessori da inserire: alla pagina 13

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/o Villa Santiago in esclusiva:

Servizio ed affitto delle Ville quotato per una durata di sei ore dall'arrivo degli ospiti, uso di una o due Sale, con uno o tre giardini ed un parcheggio
Orari prorogabili a pagamento (vedi pagina 13)

Attrezzature:

In giardino doppia apparecchiatura per antipasto: sedie Miami con fantasmio rosso per tutti gli ospiti

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: mise en place completa, Stoviglie in porcellana, Sottopiatto, Posateria in acciaio, Bicchieri, 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.

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 che mangiano al tavolo, pagano al 70% del costo del solo 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 13, 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: **compresa** o **da valutare in base al numero degli ospiti**

Seconda apparecchiatura in giardino per antipasto a buffet: compresa.

1 tavolo di appoggio da 90 cm. con tovagliato panna fino a terra ogni 15 ospiti, 1 ombrellone ogni tre tavoli, sedie Miami con fantasmio rosso per tutti gli ospiti.

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, 50% di pezzi del numero ospiti: a partire da **€. 3 a persona**

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

Pacchetto Completo che comprende: Camera Sposi con prima colazione + centro tavola con Rose + 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