

Menù idonei a qualsiasi tipo di Evento, realizzati con la nostra Cucina Espressa Validi per l'anno 2024

Questo PDF potrà aiutarVi a conoscere gli importi minimi di spesa.

VILLA HABANA - VILLA SANTIAGO

Due location in attività dal 1993 per il solo uso d'eventi privati.

Ogni Villa, dispone di un proprio viale d'ingresso, di sale con giardino attiguo, di uno spazio d'acqua, servizi, parcheggio.

Tutte le sale sono climatizzate industrialmente con impianti canalizzati.

Villa Habana dispone di: **Sala Oro** 40 persone - **Sala Rossa** 160 persone.

Villa Santiago dispone di: **Sala Verde** 300 persone.

Le capacità delle sale s'intendono considerando le sedute su tavoli tondi da 8/10 persone.

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

I prezzi degli affitti delle location saranno calcolati in base al numero degli ospiti, per poter così agevolare le fasce più basse a partire da 20 ospiti, fermo restando un prezzo minimo d'affitto nei giorni infrasettimanali a partire da **€ 1.000**, necessario per ammortizzare i costi fissi.

Nei giorni di Sabato, Domenica e Festivi in alta stagione i prezzi sono più alti.

Ricordiamo inoltre che i servizi di Ristorazione Espressa saranno realizzati in esclusiva per il Vostro evento, è necessario quindi tener conto che i prezzi dei Menù variano, a causa dei costi fissi del personale, in base al numero minimo garantito degli ospiti.

Prezzo di alcuni Menù con la Ristorazione Espressa, calcolati con un minimo di 60 ospiti

N.	MENU'	PREZZO A PERSONA	PAGINA	NUMERO OSPITI
1	Menù Party	€ 45	2	da 60 fino a 300 persone
2	Menù Cuba	€ 50	3	da 60 fino a 300 persone
3	Menù Florida	€ 55	4	da 60 fino a 300 persone
4	Menù Trinidad	€ 65	5	da 60 fino a 300 persone

I prezzi di tutti i Menù : comprendono i cibi, le bevande, le attrezzature, l'apparecchiatura ed il personale di sala e cucina.

I prezzi non comprendono l'affitto della Villa

Prezzo di due Menù per piccolissimi ricevimenti, possibile da un minimo di 20 ad un massimo di 30 ospiti

N.	MENU'	PREZZO A PERSONA	PAGINA	NUMERO OSPITI
5	Menù Paella	€ 40	6	da 20 fino a 30 persone
6	Menù Santiago	€ 50	7	da 20 fino a 30 persone
7	Menù Habana	€ 65	8	da 20 fino a 30 persone

Questi due menù saranno realizzati interamente dalla famiglia proprietaria delle ville, possibile solo per prenotazioni Last Minute

I prezzi non comprendono l'affitto della Villa

Molte persone ci chiedono se disponiamo di pacchetti comprensivi degli accessori ?

Non amiamo offrire accessori standard, il cliente che decide di svolgere il suo evento in una villa privata e con affitto esclusivo, ha il diritto di poter scegliere: **la tipologia, la qualità e la quantità.**

E' possibile in alternativa utilizzare un Ristoratore / Catering di Vostra fiducia

Con questa soluzione il costo della Villa potrà essere calcolato solo dopo aver parlato con il Vostro Ristoratore/ Catering operante, che dovrà accompagnarVi durante la visita, fornendo le informazioni necessarie, per verificare la fattibilità del ricevimento.

Il Vostro Ristoratore / Catering potrà noleggiare tutti i materiali, stoviglie ed attrezzature, il centro cottura.

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

PARTY (1)

“ 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 €. 45

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, le bevande
Stoviglie Eschembach, posate in acciaio stile inglese e bicchieri a calice
Sedie Miami con fantasmio
Personale di sala e cucina

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 un minimo di €.1.000
- 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

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

CUBA (2)

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, Soppresata Calabra, Salame Milano, Salcicette della cinta Senese,
Mortadella D.O.P di bologna, Coppa, Soppresata,*

*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 € 50

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Cibi serviti tutti a buffet, le bevande

Sedie Miami con fantasmino, Tavoli con tovagliato in fiandra colore panna.

Stoviglie Eschembach, posate in acciaio stile inglese e bicchieri a calice

Personale di sala e cucina

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 un minimo di € 1.000

- 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.

FLORIDA (3)

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 € 55

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Antipasto servito al Buffet e portate servite al tavolo.
Sedie Miami con fantasmino e Tavoli con tovagliato in fiandra fino a terra
Stoviglie Eschembach, posate in acciaio stile inglese e bicchieri a calice
Personale di sala e cucina
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 un minimo di € 1.000
- 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

TRINIDAD (4)

“ 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
Soppresata Calabria, 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

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

Prezzo a persona € 65

con un minimo di 60 ospiti

Il servizio comprende:

Antipasti serviti tutti al Buffet e portate servite al Tavolo.

Sedie Miami con fantasmino.

Tavoli con tovagliato in fiandra fino a terra colore panna

Stoviglie Eschembach, posate in acciaio stile inglese e bicchieri a calice

Personale di sala e cucina

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 un minimo di € 1.000

- 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

MENU' PAELLA (5)

Questo Menù è stato realizzato per dei piccoli 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, nei giorni di bassa stagione o entro i quindici giorni che precedono l'evento.

Aperitivi:

*Succhi di Arancio, Succhi di Pompelmo,
Succhi Tropicali, Spritz, Sangria
Acqua minerale liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata*

I fritti a vista:

*Pastellati di Zucchine, Melanzane, Carciofini, Cavolfiori, Funghetti,
Crocchette di patate, Olive all'Ascolana
Anelli di Peperone, Anelli di Cipolla, Zeppole alle Alghe,
Alette e fuselli di pollo*

Paella di Pollo

*Bevande: Acqua liscia e gassata, Coca Cola, Aranciata.
Spumante: brut e moscato*

La Torta

Prezzo a persona €. 40

I prezzi comprendono:

Menù: cibi e bevande servite al buffet con preparazione espressa a vista
Attrezzature: tavolo rettangolare con tovagliato panna fino a terra,
sedie Miami con fantasmio rosso, stoviglie in porcellana Eschembach, bicchieri in vetro a calice,
posate in acciaio stile Inglese
Un cameriere, Un cuoco, Un aiuto cuoco e lavapiatti
Orari del servizio dalle 20,00 alle 01,00.

I prezzi non comprendono:

Tutti gli accessori, allestimenti o servizi a pagamento non descritti nel contratto,
che saranno quotati al momento della richiesta
L'i.v.a. del 10 % applicata con le norme vigenti al momento dell'incasso

Condizioni di pagamento

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

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

SANTIAGO (6)

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, nei giorni di bassa stagione o entro i quindici giorni che precedono l'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
Soppressata 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 € 50

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.

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 a partire da un minimo di € 1.000

- 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 (7)

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, nei giorni di bassa stagione o entro i quindici giorni che precedono l'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 € 65

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.
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 a partire da un minimo di € 1.000
- 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.
Caucione 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





