



Una villa storica immersa nel verde,
per eventi da ricordare.

Via del Casalone 20 - 00132 Roma

Tel. 392 926 6354

Cenni storici

Pensavamo fosse soltanto un mulino...

La storia della villa è più antica e affascinante di quanto immaginassimo. Al momento dell'acquisto pensavamo fosse il mulino di un proprietario terriero del primo Novecento. Le tracce ancora visibili dell'antico impianto hanno però rivelato un passato molto più ricco. Secondo le testimonianze raccolte, l'edificio sarebbe stato una piccola chiesa legata al Castello di Lunghezza; nel Cinquecento appartenne alla famiglia Strozzi e in seguito passò a Caterina de' Medici, che lo utilizzò come residenza bucolica. La tradizione racconta anche del passaggio di Michelangelo Buonarroti. Divenuto poi mulino, oggi rientra tra i siti di interesse archeologico dei Beni Culturali. Il restauro lo ha trasformato in una villa per eventi, conservandone visibili la storia e l'identità.

La Villa & il Parco

Poco fuori dal GRA, la villa offre un grande giardino, un ampio ballatoio e sale interne utilizzabili anche in caso di maltempo. Il Garden Park, prenotabile anche separatamente, è un parco adiacente in cui natura, fauna e vegetazione diventano parte dell'esperienza. La presenza di specie come Airone bianco maggiore, Picchio verde e Nibbio rende l'ambiente particolarmente suggestivo.

Scheda evento & preventivo

Chiara per il cliente, pratica per la contabilità

Evento		Data	
Ora inizio		Cliente	
Telefono		E-mail	

RIEPILOGO ECONOMICO

Voce	Q.tà	Prezzo unit.	Totale
Menù / quota persona		€	€
Bambini (50%)		€	€
Allestimento		€	€
Segnaposto / centrotavola		€	€
DJ		€ 500	€
Fuochi d'artificio		€ 450	€
Open bar		€	€
Bottiglie extra		€	€
Caraffe alcoliche: 2 / 4 / 6 selezioni		€ 200 / 300 / 350	€
Instant con 10 rullini		€ 350	€
Confettata 5 gusti		€ 150	€
Tableau		€ 200	€

Totale menù	€
Totale extra	€
TOTALE EVENTO	€
1° acconto - 20%	€
2° acconto - 50% (15 giorni prima)	€
Saldo evento	€

Note: _____

Modalità: 20% alla firma; 50% 15 giorni prima; saldo il giorno dell'evento.

Condizioni & servizi inclusi

ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO

Comunicare il numero orientativo degli invitati almeno 60 giorni prima. Confermare numero definitivo e menù entro 10 giorni dall'evento; allergie e intolleranze entro 7 giorni. Il saldo è calcolato sul numero confermato. La location è disponibile fino alle 01:00 per gli eventi serali e alle 17:30 per quelli pomeridiani; oltre tali orari: €250 per ogni ora aggiuntiva. Musica consentita fino alle 01:00 negli interni e fino alle 24:00 in giardino. I bambini pagano il 50%.

REGOLE PRINCIPALI

- Ingresso consentito esclusivamente negli orari dell'evento.
- Spostamenti di arredi e attrezzature solo tramite il personale.
- Vietati giochi con la palla nel giardino della villa; è disponibile la tenuta adiacente.
- Con bambini fino a 10 anni è obbligatoria l'animazione: un animatore ogni 10 bambini.
- Eventuali danni sono addebitati al committente. Franchigia assicurativa: €500.
- Non sono ammessi operatori esterni per allestimenti con palloncini o tableau.
- Sigari e distillati possono essere consumati durante l'evento, ma non portati via.

SERVIZI INCLUSI IN OGNI MENÙ

- Esclusiva della villa.
- Allestimento buffet e tavoli con le linee base della struttura.
- Tovagliato in tessuto, bicchieri in vetro, posate in acciaio e piatti in ceramica, dove previsto dal menù.
- Personale di sala e cucina sul posto, dove previsto dal menù.
- Attrezzature o allestimenti diversi dalla dotazione standard sono quotati come extra.
- Nei menù che includono vino e prosecco: 1 bottiglia di prosecco ogni 6 persone e 1 bottiglia di vino bianco/rosso ogni 4 persone. Eccedenze: €15 a bottiglia.

Roma, _____

Firma per accettazione _____

Menù n. 1

€ 35 A PERSONA

Menù scuole - minimo 60 persone - servizio a buffet

ESCLUSIVA DELLA VILLA INCLUSA

GRAN BUFFET

Mini tramezzini • Cornetti salati • Bottoni misti • Torte rustiche •
Pizzette rosse e miste • Pizza farcita

GOLOSITÀ FRITTE

Supplì • Mini crocchette • Olive ascolane

PRIMO E SECONDO

Pasta fredda alla checca oppure lasagna al ragù • Polpettine al
forno

DOLCE & BRINDISI

Crostate miste • Torta dell'evento • Brindisi

BEVANDE

Acqua minerale • Coca-Cola

Inclusi affitto villa, DJ e menù. Costi SIAE esclusi.

Vino per adulti: €15 a bottiglia oppure €3 a persona (1 bottiglia ogni 5 invitati).

Servizio in porcellana e vetro: + €3 a persona.

Menù n. 2

€ 50 A PERSONA

Minimo 25 persone - buffet con tovagliato e servizio completo

ESCLUSIVA DELLA VILLA INCLUSA

APERITIVO

Prosecco • 2 caraffe di cocktail alcolici • Succhi di frutta • Acqua

FOOD CORNER

Pizzette rosse e bianche con olive • Mini tramezzini • Fantasia di pinse romane • Insalata di farro • Verdure gratinate • Mix di taglieri di salumi e formaggi • Mini hot dog e mini hamburger

I FRITTI

Zucchine • Melanzane • Peperoni • Olive ascolane • Supplì • Polpette di melanzane

PRIMO AL BUFFET

Mezze maniche all'amatriciana oppure 2 mezzi primi a scelta tra quelli proposti

TORTA & CANTINA

Torta di ricorrenza • Acqua • Coca-Cola • Vino bianco e/o rosso (1 bottiglia ogni 4 persone) • Prosecco

SERVIZI INCLUSI

Tavoli e sedie, tavoli buffet, tovagliato in tessuto, bicchieri in vetro, posate in acciaio, piatti in ceramica e personale di sala e cucina sul posto.

Menù n. 3

€ 65 A PERSONA

Servizio al tavolo

ESCLUSIVA DELLA VILLA INCLUSA

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco • Aperol Spritz • Soft drink

FOOD CORNER

Bruschettine • Pizzette di sfoglia • Mini tramezzini

FRITTI

Supplì mignon • Olive ascolane • Pizzette fritte • Verdurine miste •
Polpette di melanzane

ANTIPASTO AL PIATTO

Ovoline di bufala • Prosciutto crudo • Capocollo piacentino •
Salamini al taglio • Tris di verdure grigliate

SERVIZIO AL TAVOLO

1 primo oppure 2 mezzi primi a scelta tra quelli proposti • 1
secondo con contorno a scelta tra quelli proposti • Pane

FINALE & BEVANDE

Macedonia di frutta • Prosecco • Vino • Acqua • Bibite gassate •
Amari e caffè offerti dalla location

SERVIZI INCLUSI

Tavoli e sedie, tavoli buffet, tovagliato in tessuto, bicchieri in vetro, posate in acciaio,
piatti in ceramica e personale di sala e cucina sul posto.

Menù n. 4

€ 70 A PERSONA

Antipasto a buffet, primi e secondo serviti al tavolo

ESCLUSIVA DELLA VILLA INCLUSA

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco • Aperol Spritz • Soft drink

FRITTI

Supplì mignon • Olive ascolane • Pizzette fritte • Verdurine miste •
Polpette di melanzane

FOOD CORNER

Selezione di prosciutti, salumi e formaggi stagionati con confetture
• Insalata di farro con verdure • Tris di verdure grigliate

SERVIZIO AL TAVOLO

1 primo oppure 2 mezzi primi a scelta tra quelli proposti • 1
secondo con contorno a scelta tra quelli proposti • Pane

FINALE & BEVANDE

Tagliata di frutta • Prosecco • Vino • Acqua • Bibite gassate • Amari
e caffè offerti dalla location

SERVIZI INCLUSI

Tavoli e sedie, tavoli buffet, tovagliato in tessuto, bicchieri in vetro, posate in acciaio,
piatti in ceramica e personale di sala e cucina sul posto.

Extra: buffet dolci €3 a persona • torta su quotazione • pesce + €15 a persona • sushi + €5 a
persona

Servizi opzionali

Esperienze e dettagli per personalizzare il tuo evento



Dallo show cooking all'open bar, dalle animazioni agli effetti scenografici: scegli i servizi che rendono unico il tuo evento.

Torta della ricorrenza

Personalizzata per il tuo evento

Quotazione su richiesta



Isola della griglia

€ 10 A PERSONA



Isola delle frittatine

Frittatine esprese: patate julienne, cipolla di Tropea e fiori di zucca.

Su richiesta: lamelle di tartufo nero pregiato.

€ 8 A PERSONA



Angolo delle bombette

Bombette alla crema e al cioccolato, fritte a vista

€ 7 A PERSONA



Crepes dolci

Crepes esprese con marmellate e Nutella

€ 8 A PERSONA



Cocktail Open Bar

Con barman professionista e bancone dedicato

OPZIONE 1 - OPEN BAR COMPLETO

Preparazione e servizio di long drink e cocktail nazionali e internazionali.
50 persone: €900 | 100 persone: €1.200

OPZIONE 2 - COCKTAIL PRESELEZIONATI

Selezione di 4/5 cocktail preparati espressi.
1 ticket: €12 a persona | 2 ticket: €18 a persona



Effetti di scintille

Fontane calde o fredde
al taglio della torta, all'interno o all'esterno

A partire da €500



Animazione bambini

Intrattenimento professionale per tutta la durata dell'evento

Un animatore può seguire fino a 10/15 bambini della stessa fascia d'età. Per gruppi più numerosi o con età molto diverse è consigliata la presenza di due o più animatori.

1 animatore: €180 | 2 animatori: €320

