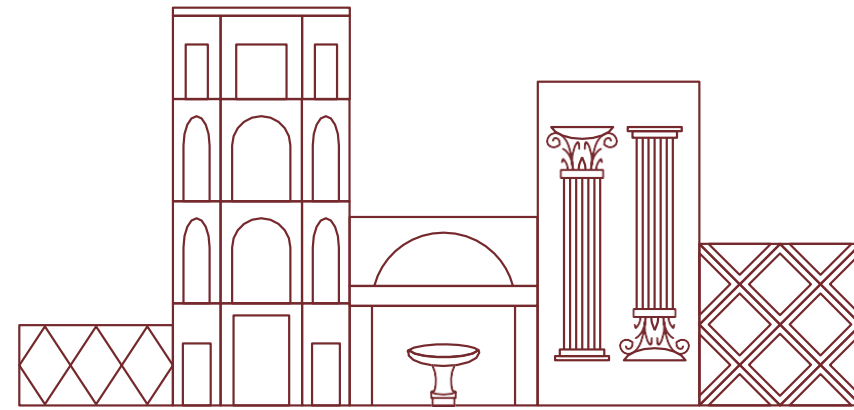




# Battesimi e Comunioni

Una domenica a pranzo a Villa Brasini

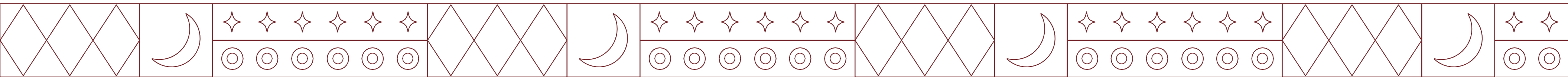


# Il pranzo della domenica

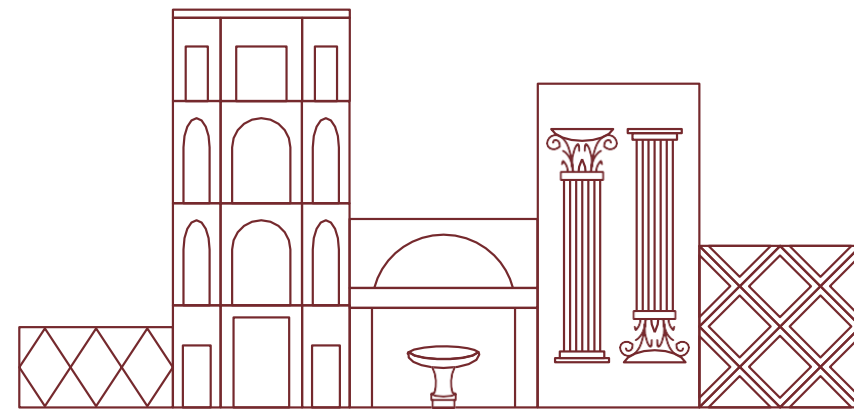
Scegli l'esclusività di Villa Brasini **senza costi aggiuntivi** di affitto per il tuo evento. Avrai la possibilità di selezionare una sala o un ambiente riservato ai tuoi invitati, con la possibilità di godere degli spazi esterni a seconda delle condizioni metereologiche, per un **numero minimo garantito di 20 pax.**

L'atmosfera sarà accompagnata da una piacevole colonna sonora, con musica in filodiffusione sia negli spazi interni che esterni.

Delizia i tuoi ospiti con un raffinato **menù servito ad € 80 p.p.**  
Scopri le delizie culinarie che offriamo



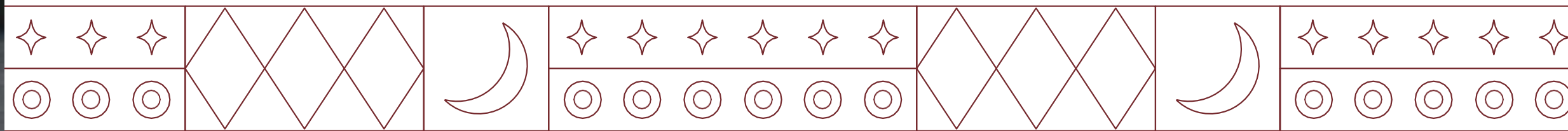
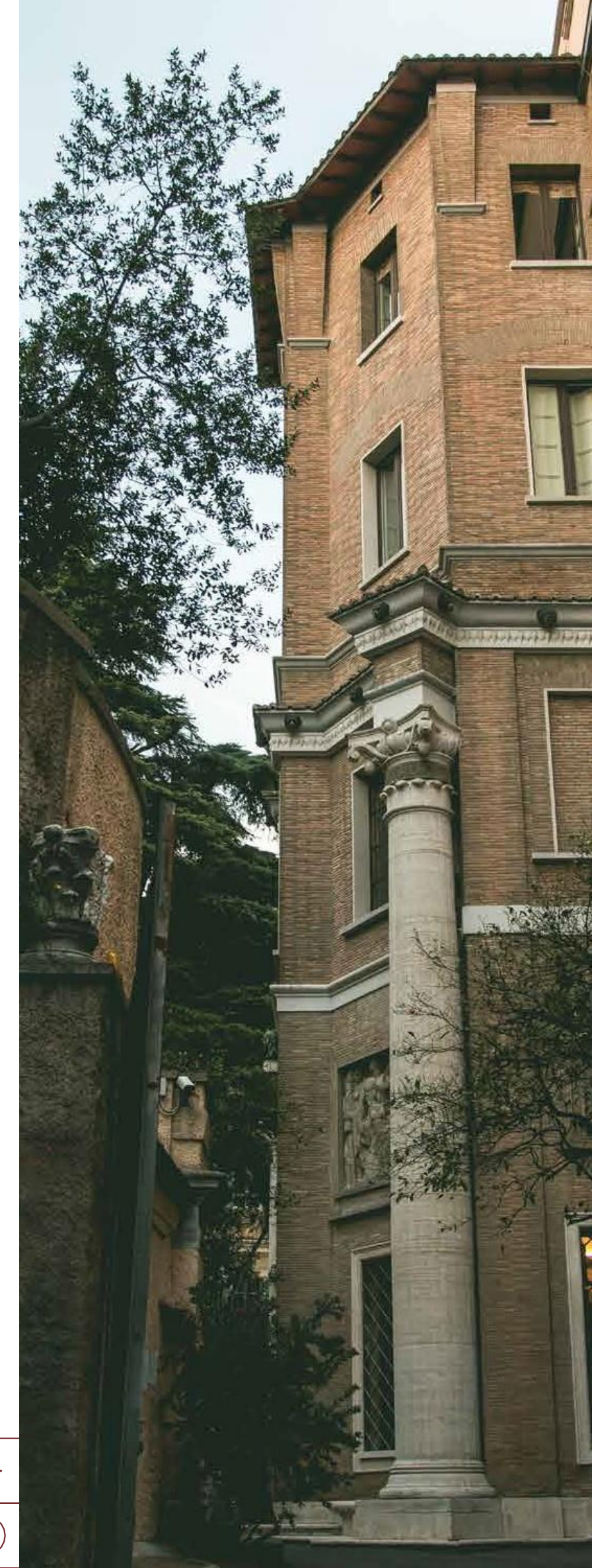
EVENT EXPERIENCE



# La Villa

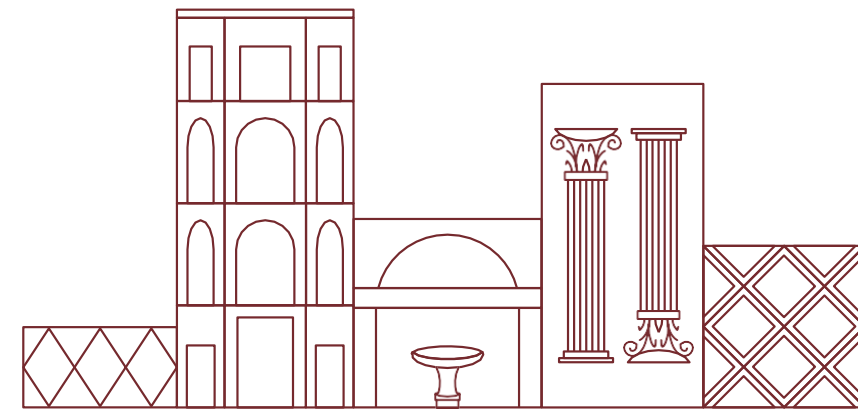
**Villa Brasini**, nata nel **1938** dall'estro creativo dell'architetto Armando Brasini, è un **maestoso castello** in stile neobarocco a due passi da Ponte Milvio.

È la cornice perfetta **per eventi e ricevimenti esclusivi**, pensati per gli ospiti che apprezzano la buona cucina, l'architettura e i servizi di alta **qualità**.  
Situata a breve distanza da **Ponte Milvio**, la Villa offre spazi sia interni che esterni che, uniti alla competenza del team, permettono la realizzazione di **eventi unici e indimenticabili**.





EVENT EXPERIENCE



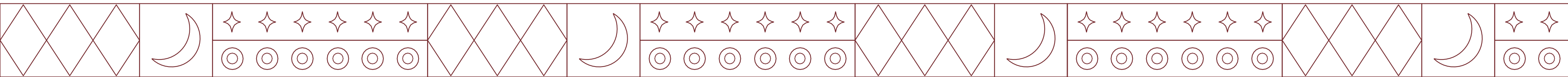
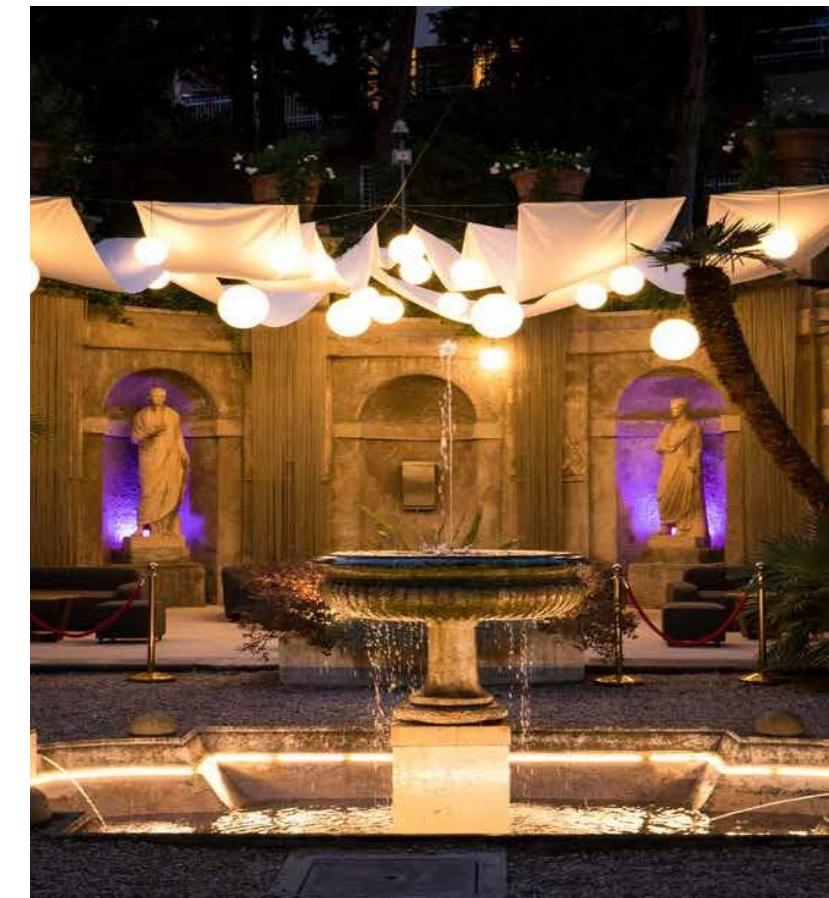
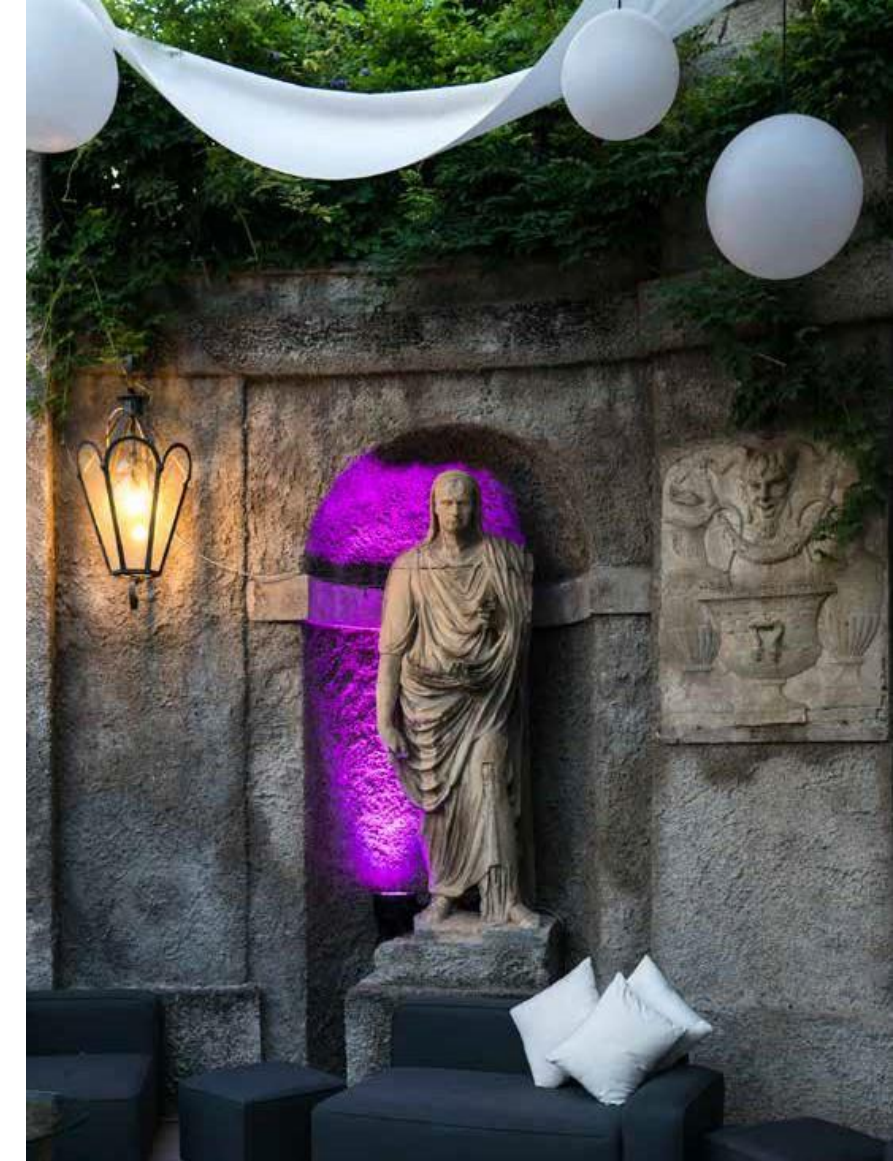
# Gli Spazi

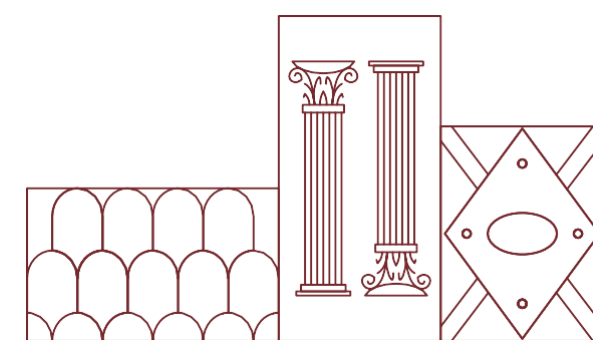
L'eccentrica conformazione architettonica e le **straordinarie decorazioni** delle sale interne contribuiscono a rendere **Villa Brasini** un luogo **inimitabile e fuori dal comune**.

L'ingresso, situato in fondo al viale, conduce alle tre ampie stanze della villa: per prima la **"Sala delle colonne"**, a seguire la **"Sala dei levrieri"** ed infine la **"Sala delle carrozze"**.

Le tre sale sono adornate secondo il gusto antiquario ed eccentrico dell'architetto Brasini: **stucchi ed affreschi antichi, marmi pregiati e pavimenti decorati** rendono l'interno della villa un luogo straordinario ed **unico** nel suo genere.

Nel cortile esterno della villa si trova uno splendido giardino nel quale decorazioni antiche e meravigliosi alberi centenari convivono creando un'atmosfera magica.



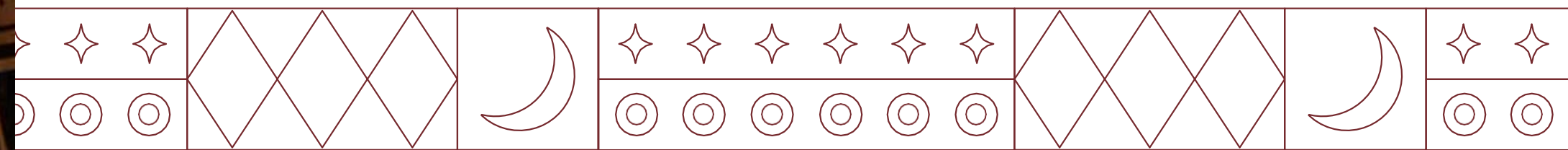
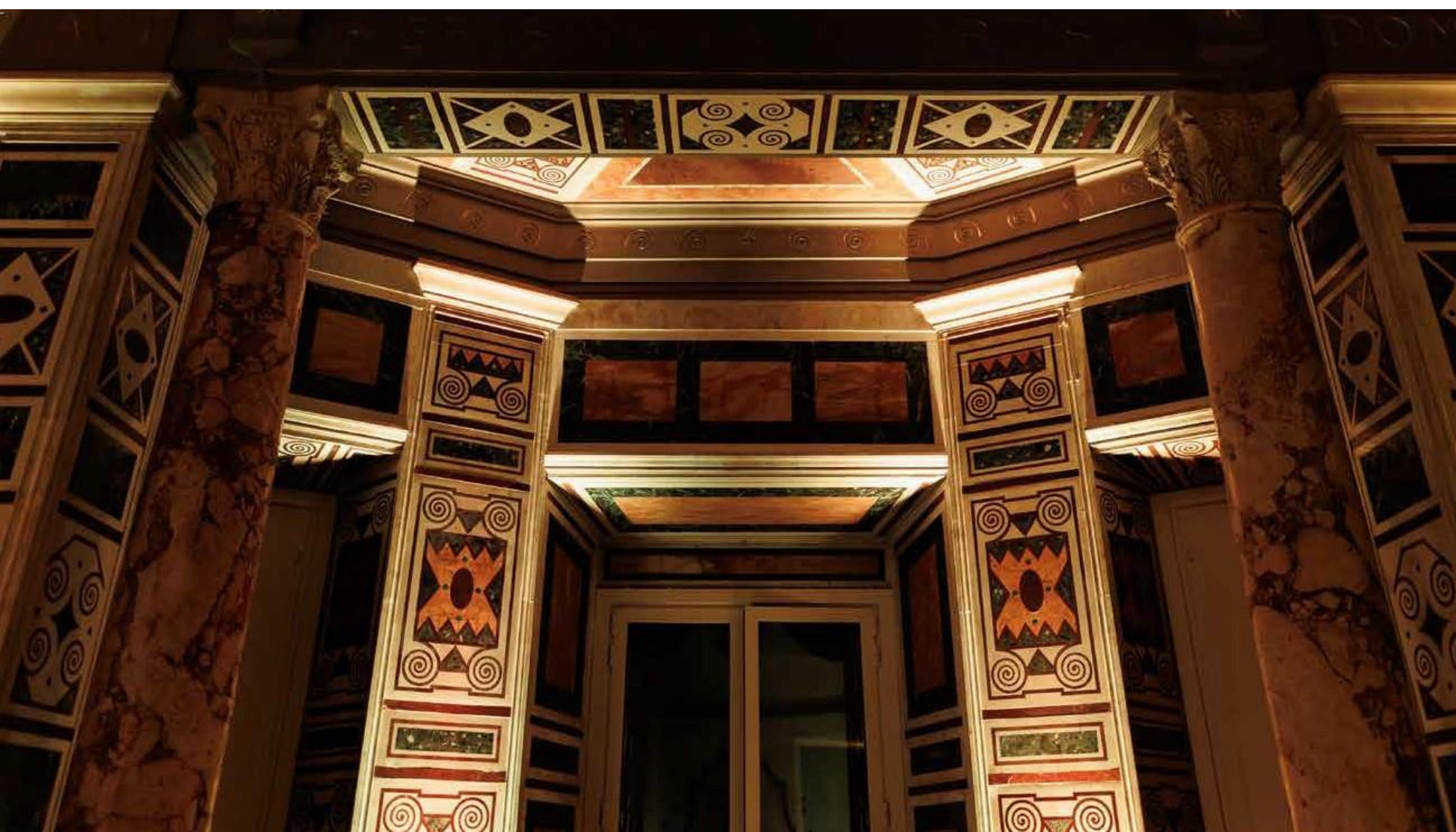


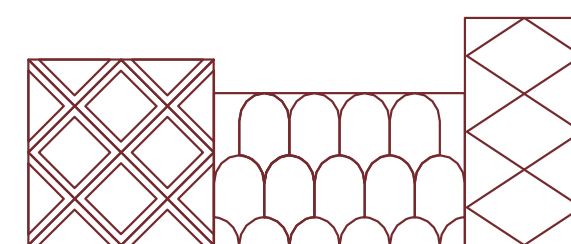
# Sala delle Colonne

La **Sala delle Colonne** è la prima sala che si incontra accedendo a Villa Brasini.

La stessa si caratterizza per **gli straordinari** giochi di luce sui marmi che incorniciano le due **maestose e storiche colonne** che troneggiano all'interno della sala.

- 76 mq
- Capacità coperti con menù servito: fino a 30 pax



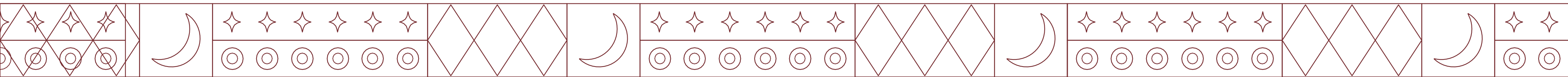


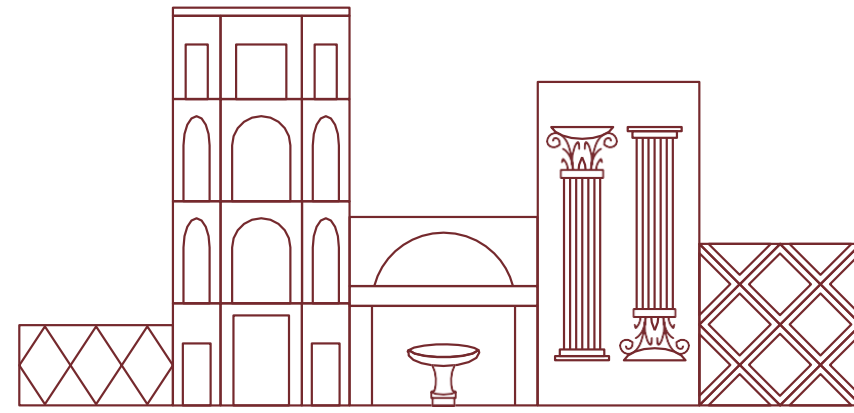
# Sala dei Levrieri

La **Sala dei Levrieri** è la sala centrale della Villa, fortemente riconoscibile per la bellezza degli **affreschi** e delle **splendide sculture** in marmo bianco antico che riproducono 4 magnifici levrieri, posizionati sulle due pareti principali della sale.

Grazie alle sue dimensioni, la «Sala dei Levrieri» permette di ospitare il maggior numero di persone in un unico ambiente. La stessa si adatta ad essere allestita in varie modalità e conformazioni, che abbinata alla «Sala delle Colonne» e alla «Sala delle Carrozze» grazie alla sua conformazione permette di creare uno **spazio modellabile e polifunzionale** in base alle necessità dell'evento.

- 86 mq
- Capacità coperti con menù servito: fino a 60 pax





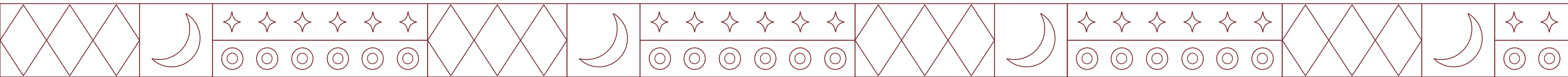
# La Corte e il Giardino

La corte esterna alla Villa permette, grazie alla sua conformazione di accogliere gli ospiti, precedendo l'ingresso all'interno della Villa o nell'incantevole Giardino.

Durante i mesi più caldi, da maggio ad ottobre, sarà possibile realizzare il vostro evento nello straordinario **giardino romano** della villa, un **luogo segreto e romantico**.

I maestosi **glicini centenari**, le profumate essenze floreali, l'**incantevole ninfeo** e le **antiche fontane** regaleranno un'esperienza immersiva e suggestiva.

Uno spazio outdoor attrezzato di un'area bar e di uno splendido forno a legna, perfetti per organizzare **memorabili esperienze** e live cooking show.

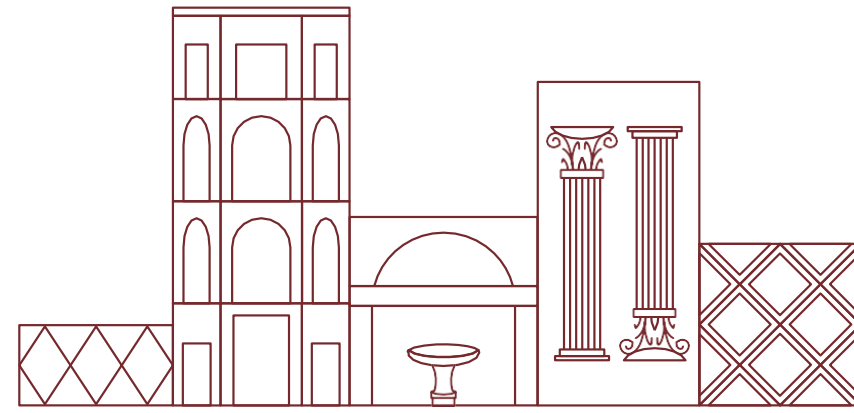






© 2014  
-rril:t  
Tij  
© 2014

EVENT EXPERIENCE

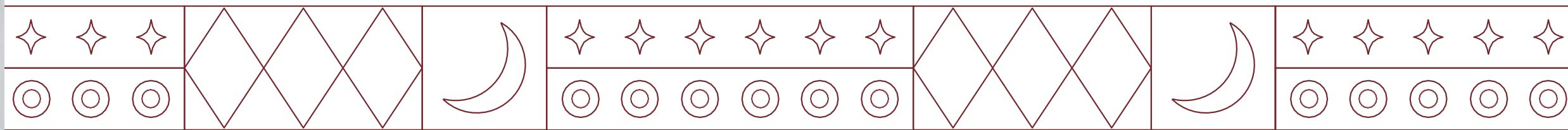


# La nostra Cucina

La cucina interna di **Villa Brasini** è una vera celebrazione del **gusto** e della **raffinatezza**. Ogni piatto è realizzato minuziosamente, preparato con **passione e maestria** dal nostro team di cucina per offrire un'esperienza culinaria di altissimo profilo.

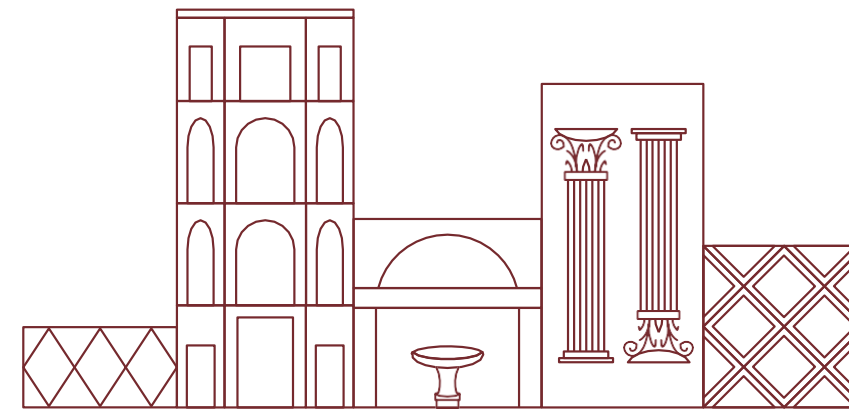
Le materie prime che utilizziamo sono il cuore della nostra cucina: ogni piatto è studiato per essere in **perfetta armonia**, con il giusto **equilibrio** tra **gusto e presentazione**.

All'interno delle nostre proposte di menù è possibile trovare **un'ampia scelta** di piatti, proposti in base alla **stagionalità** dell'evento, così da offrire un'esperienza culinaria **unica e indimenticabile**.







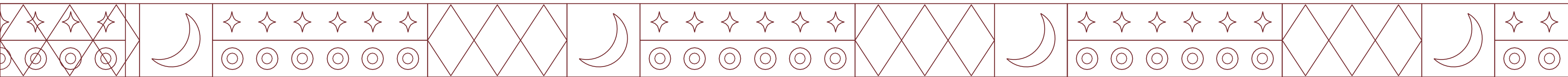


# Un evento curato in tutti i dettagli

Fin dal primo appuntamento, il nostro staff si dedicherà alla **pianificazione** di tutti i particolari dell'evento e della sua personalizzazione seguendo le **preferenze creative**.

Sarà nostra cura consigliare la sala migliore in base ai gusti del cliente e alla capienza dell'evento.

La **musica in filodiffusione** vi accoglierà fin dal primo momento e vi accompagnerà per tutta la durata dell'evento.

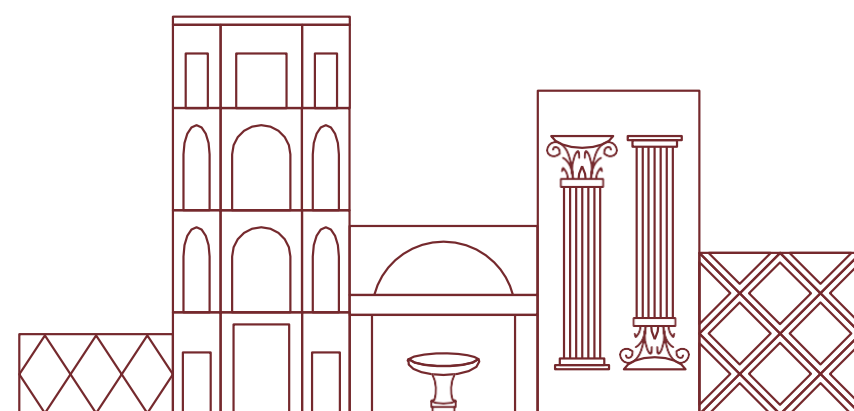








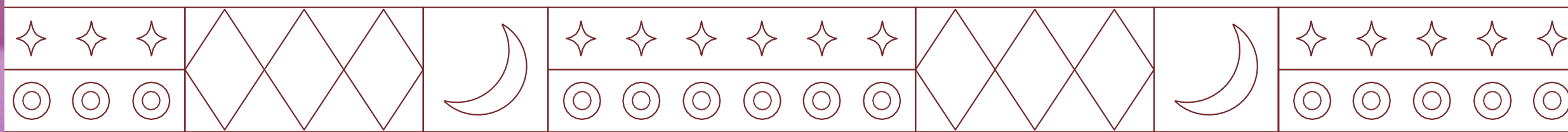
EVENT EXPERIENCE



# I Servizi aggiuntivi

La nostra società è in grado di fornire diverse tipologie di servizi, tra cui:

- Cake Design
- Animazione bimbi
- Composizioni floreali
- Composizioni palloncini
- Realizzazione di grafiche personalizzate
- Confettata e bomboniere
- Servizio foto e video
- Selfie box





# Menu tipo

## IL BENVENUTO

Aperitivo servito a girobraccio

Tartellette con mousse e caviale rosso e nero

Fantasia di canapè assortiti

Prosecco millesimato Silvestri Extra Dry

Soft drinks

Aperol & Campari Spritz

Acqua Minerale e Naturale

## ANTIPASTO

Burrata con insalata di fragole, carpaccio di Black Angus,  
mayo al lime e mango

## IL PRIMO

Risotto agli asparagi e limone salato

## II SECONDO

Filetto di maialino, coulis ai frutti di bosco e pack choi

## LA CANTINA

### Spumante:

Silvestri Brut

### Vini Bianchi a scelta tra:

Chardonnay - Versante Chardonnay Salento Igp Agricole Vallone

Pecorino - Kyria Pecorino Igp Bio

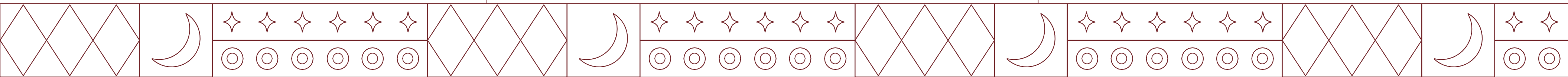
Falanghina - Centenus bianco Falanghina Igt

### Vini Rossi a scelta tra :

Nero D'Avola - Kalsa Igp

Montepulciano d'Abruzzo - Kryia Doc Bio

Caffè ed amaro



# Le alternative

## ANTIPASTI

Burrata con insalata di fragole, Carpaccio di Black Angus, mayo al lime e camone

Ceviche di branzino, sala allo yogurt e mango

## I PRIMI

Risotto agli asparagi e limone salato

Risotto al pomodoro, cipolla bruciata e olio al basilico

Risotto al limone con bottarga, alici e pesto di basilico

Gnocchi cicoria, guanciaie e fonduta di pecorino

Paccheri al Nero di seppia, crema di piselli e prosciutto croccante

Ravioli ricotta di bufala ai 3 pomodorini, con stracciatella al basilico

La norma scomposta dello Chef

## I SECONDI

Filetto di maialino, coulis ai frutti di bosco e pack choi

Vitello tonato e germogli del giardino

Salmone , pistacchio e salsa allo yogurt

Ombrina e creme ratatouille

## TORTA DI RICORRENZA

€6/ PAX + IVA 10%

### A scelta tra:

Millefoglie

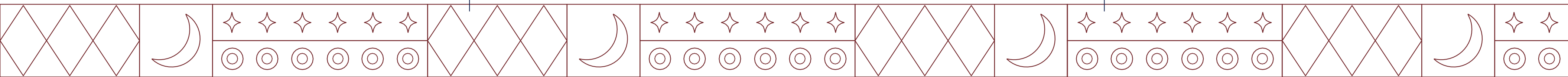
Profiterole

Crostata di frutta

Mimosa e classiche

Torte in cake design / pasta di zucchero (da quotare)

**Torta portata dall'esterno +€3 per il servizio di sporzionamento. Include spumante**



# Le nostre isole aggiuntive

## POLPETTE & CO.

€10/ PAX + IVA 10%

Polpettine di nonna Elda al pomodoro

Polpettine di nonna Anna al Marsala

Polpettine al Curry

Polpette fritte di ceci e pecorino

Polpette di radicchio e speck

Polpette melanzane e ricotta salata

## I CRUDI DI MARE

€30/ PAX + IVA 10%

Battuto di gambero con limone stagionato e concassè di pomodorini

Carpaccio di ricciola con avocado e salsa agli agrumi

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

Gamberoni

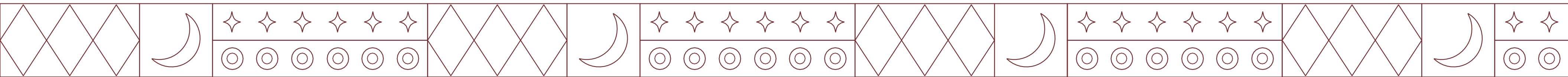
Mazzancolle

Tartare di tonno con la sua bottarga

## PASTA LIVE

€30/ PAX + IVA 10%

Selezione di paste fresche cotte e saltate al momento



EVENT EXPERIENCE

# Le nostre isole aggiuntive

## GRAN BUFFET DEI DOLCI

€10/ PAX + IVA 10%

Mini cubotti ai mille sapori

Mini-babà al rum con crema pasticcera

Assortimento di torte al coltello

Mille foglie con crema e scaglie di cioccolato

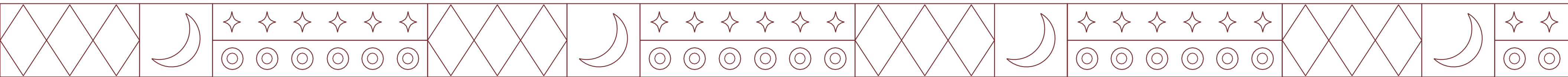
Torta della nonna

Torta caprese

Profiterole al cioccolato e panna

Crostata con frutta di stagione

Assortimento di Finger al cucchiaio





# Preventivo

## SERVIZI INCLUSI

### LOCATION:

- Utilizzo corte esterna, con possibilità di area smoking
- Climatizzazione dei locali
- Connessione Wi-Fi

### PERSONALE

- SICUREZZA: N.1 addetto
- ACCOGLIENZA: N.1 hostess
- PULIZIE: N.1 addetto al presidio dei servizi igienici

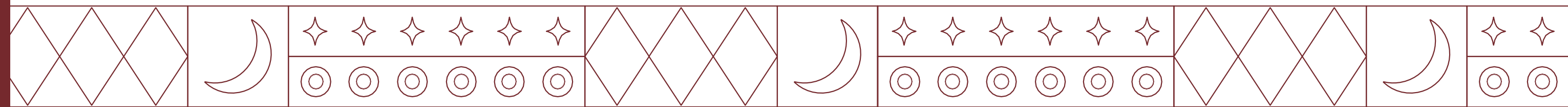
## SERVIZI NON INCLUSI

- Decorazioni floreali
- Noleggio di materiali aggiuntivi non elencati (ad es.: stampa dei menu, servizio guardaroba e posteggio, tensostrutture, gruppi elettrogeni, pedane e tutto ciò che non è presente nelle voci "servizi inclusi")
- Mise en place di prestigio

## CATERING

### ALLESTIMENTI:

- Tavoli tondi
- Sedie modello "Chiavarina" di colore bianco
- Mise en place di base (porcellana, vetro e tovagliato in raso bianco avorio)





# Condizioni generali

- Il presente preventivo ha una validità di 10 giorni ed è stato elaborato tenendo conto del numero minimo garantito di 20 ospiti, con tolleranza massima, in eccesso ed in difetto, del 10% (bambini e tecnici esclusi).
- Per l'erogazione dei servizi aggiuntivi (disponibili su richiesta) la Villa Brasini Eventi srl si impegna ad utilizzare i suoi migliori fornitori. Gli stessi, una volta confermati, non potranno più essere rimborsati in caso di cancellazione per volontà del cliente.
- Entro e non oltre 10 gg dalla data dell'evento dovranno essere comunicate da parte del cliente eventuali intolleranze e/o allergie.
- Eventuali modifiche alla disposizione delle sale e degli arredi scelti dovranno essere comunicate da parte del cliente entro 10 giorni dalla data dell'evento, salvo approvazione da parte di Villa Brasini Eventi srl.
- Al fine di garantire l'accesso all'evento solamente agli ospiti partecipanti consigliamo di fornire un elenco con i partecipanti all'evento (2gg dalla data dell'evento).

## Apertura/Chiusura:

- L'apertura della Villa per il pranzo è alle h 12.00 con chiusura h 16.00.
- Catering: Il servizio è incluso per 4h.
- Fascia orarie diverse vanno concordate in sede di appuntamento con la Società Villa Brasini Eventi Srl.

## Termini e Modalità di Pagamento:

- Acconto pari al 30% del costo totale da versare quale caparra confirmatoria all'accettazione o firma del presente preventivo.
- Tale caparra non sarà rimborsata nel caso di annullamento dell'evento o eventuale cambio data.
- Saldo da corrispondere 7 gg prima della data di realizzazione dell'evento in oggetto..

## Condizioni generali:

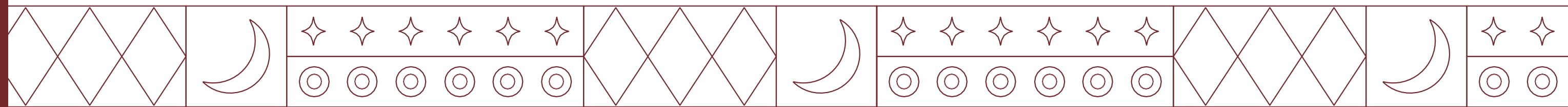
- L'iva è da intendersi inclusa al 10% per i servizi di «F&B»

I pagamenti dovranno pervenire su c/c intestato a Villa Brasini Eventi s.r.l. alle seguenti coordinate bancarie:

IBAN: IT93U0306903248100000005473

Per accettazione

Data / Firma





EVENTS EXPERIENCE



# Contatti

+39 06 333 8245

[info@villabrasini489.com](mailto:info@villabrasini489.com)

[www.villabrasini489.com](http://www.villabrasini489.com)

Via Flaminia Vecchia, 489 Roma – 00191

Seguici su:

