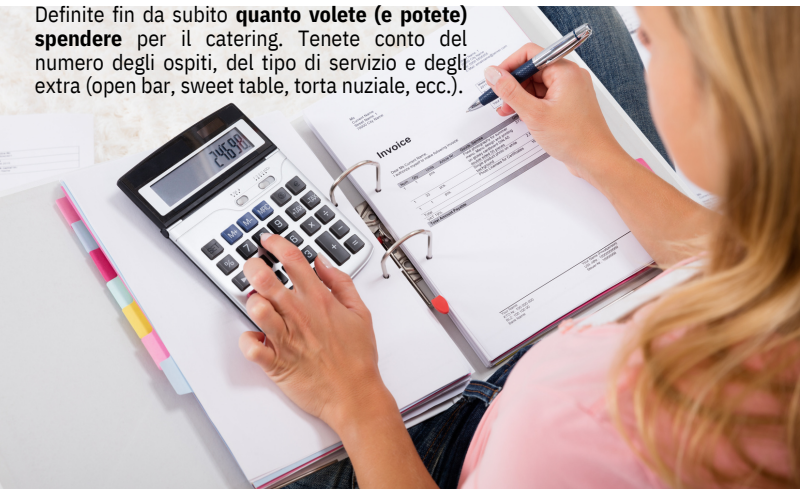


BUDGET CATERING: COME ORGANIZZARE IL CATERING SENZA STRESS



1. Stabilite un budget realistico:

Definite fin da subito **quanto volete (e potete) spendere** per il catering. Tenete conto del numero degli ospiti, del tipo di servizio e degli extra (open bar, sweet table, torta nuziale, ecc.).



2. Scegliete la formula più adatta:

Apericena informale, pranzo servito o buffet elegante? Ogni formula ha un costo e un impatto diverso sull'atmosfera. Scegliete quella che meglio si adatta al vostro stile e al tono del matrimonio.

3. Attenzione agli extra:

Chiedete preventivi chiari e dettagliati. Spesso alcune voci (bevande, servizio, allestimenti) non sono incluse nel prezzo iniziale. Meglio saperlo prima!

4. Degustazione e fiducia:

Fate sempre una prova menù e affidatevi a professionisti esperti. Un buon catering vi guiderà nelle scelte e saprà proporvi soluzioni in linea con il vostro budget.



5. **Ottimizzate senza rinunciare:**

Anche con un budget contenuto potete ottenere un'esperienza indimenticabile. Basta scegliere con intelligenza: pochi piatti, ma curati, un servizio fluido e attenzione ai dettagli.

