

Economize na festa

Cerimônias de casamento podem custar rios de dinheiro: saiba como poupar!



Festa de casamento é uma delícia: música, comida e bebida são alguns quesitos que fazem parte do planejamento para o grande dia. A conta, entretanto, pode ficar cara, já que as empresas insistem em superfaturar os valores para os noivos. Para ajudá-la a economizar, Leonardo Casartelli, gerente de marketing do iCasei, dá cinco dicas valiosas. Vamos lá?

1 EVITE A PALAVRA "CASAMENTO" EM UM PRIMEIRO MOMENTO

Muitos fornecedores cobram a mais quando se trata de um casamento porque sabem que é uma ocasião especial e falta tempo para organizar o evento. "Os noivos devem segurar a emoção e, pelo menos em um primeiro contato, não citar qual o motivo da festa. Claro que antes de assinar o contrato o fornecedor deverá ser informado, mas, se ele resolver subir o preço do primeiro orçamento, aumenta as chances de barganhar", re-

comenda Casartelli.

2 PENSE BEM SOBRE O "QUANDO" E O "ONDE"

O local e a data influenciam (e muito) no preço total da celebração. "Casar em um sábado à noite é clássico, portanto, mais caro. Considere vésperas de feriados, sextas-feiras, sábados e domingos pela manhã ou à tarde. A festa diurna combina perfeitamente com ar livre, o que diminui custos com iluminação e decoração", indica. Se possível, faça a cerimônia religiosa, civil e a recepção em um só lugar. Se um dos dois for de uma cidade pequena, confira as opções e os custos, em geral mais amigáveis do que em capitais.

3 CONTE COM A LISTA DE PRESENTES ON-LINE

Seus convidados podem ajudar mais do que imagina na realização da festa. Já existem sites de casamento que incluem lista virtual de presentes - uma forma moderna de receber quantias para pagar

a festa ou mesmo a lua de mel. "Para inovar, inclua pedidos de ajuda com os preparativos, por exemplo: uma sessão de fotos com o amigo fotógrafo; docinhos feitos pelo familiar que cozinha bem etc.", sugere o especialista.

4 COMIDAS E BEBIDAS FORA DO CONVENCIONAL

Casamento não precisa ser sinônimo de banquete com filé ao molho madeira. Casais mais descolados podem substituir o bufê tradicional por um coquetel com finger food (aquelas comidinhas em potinhos individuais). Outra ideia é ter ilhas gastronômicas temáticas (feijoada, churrasco, comida mexicana, japonesa, pizza) ou mesmo food trucks (trailers de comida). Faça um self-service de bebidas para contratar menos garçons, vale colocar, por exemplo, água, cerveja, refrigerante e sucos em uma banheira com gelo, ou qualquer outro item que combine com a decoração, e deixar os convidados à vontade para se servirem.



PAPO DE SEXO

Valéria Walfrido é professora, terapeuta sexual e autora de livros sobre sexualidade. Site www.valeriawalfrido.com

Dicas para surpreender na lua de mel

- Aqueça sua paixão com beijos enlouquecedores! Selinhos são dados em amigos.
- Tire seu paletó, afrouxe a gravata e puxe-o para si, olhando com olhar faminto enquanto esfrega-se em seu peito másculo.
- Aqueça seu repertório entre os lençóis com novas palavras. Lembre-se que entre quatro paredes vale tudo, desde que ambos queiram.
- Aproveite um banho com luz de velas, diga-lhe para fechar os olhos e aproveitar as sensações, enquanto você se movimenta junto a seu corpo, deixando-o cheio de tesão.

Mande sua pergunta ou sugestão para malu@astral.com.br

5 A NOVA LEMBRANCINHA É PARA OS NOIVOS

Quem quer fugir dos clichês das lembrancinhas, como chinelos, bem-casado e acessórios, pode criar um espaço para os convidados e padrinhos tirarem fotos instantâneas tanto para levarem, quanto para colarem em um livro com recados para os noivos. Se fizerem questão de presentear os padrinhos, uma ideia é uma caixinha de doces com uma carta de agradecimento, simples e elegante.

Na ponta do lápis

Com medo de faltar bebida na festa de casamento, os noivos acabam exagerando na quantia, causando desperdício à toa. Para ajudar você nas quantidades, Malu conversou com a cerimonialista Shalimar Catramby.

QUANTIDADES

Água: de 200ml a 600 ml por

pessoa, dependendo da época do ano;

Refrigerantes: 400ml por pessoa se houver outras bebidas e 600ml para eventos sem bebidas alcoólicas;

Cerveja: uma garrafa por convidado para festas sem outras bebidas alcoólicas. Em festas que também tenha vinho, 1 garrafa de cerveja para 4 pessoas basta. Para festas com cer-

veja, vinho e whisky, calcule 1 garrafa para 6 pessoas;

Whisky: cada garrafa possui 20 doses, servindo em média 10 pessoas;

Vinho branco e tinto: se o vinho for servido somente durante a refeição, uma garrafa serve 4 pessoas. Para festas em que o vinho será servido durante todo o evento, leve em conta uma garrafa para 2

pessoas;

Espumante: se for servido somente para um brinde, uma garrafa de espumante serve 8 pessoas. Em festas de casamento em que o espumante é servido durante todo o evento, uma garrafa serve 2 pessoas.

alto astral
Para conferir outras dicas sobre casamento, acesse: www.altoastral.com.br