
¿Cómo hacer que tu boda sea diferente a la de tus amigas?

Ideas para personalizarla según tus gustos y necesidades



Fincasybodas



ÍNDICE

Introducción

1. Cómo lograr que tu boda sea distinta y única pero sin abandonar lo clásico

2. Originalidad y tradición en el menú

3. ¿Qué debes tener en cuenta si quieres celebrar la cena de tu boda al aire libre?

4. ¿Cómo debo sentar a mis invitados en las mesas?

5. Una decoración perfecta para lograr así tu boda soñada

-Introducción-

Quieres que tu boda destaque, sea recordada, sea comentada y que, durante el día que se celebre sorprenda e inspire para lograr que, desde el primero hasta el último de tus invitados, la disfrute como nadie. *Una decoración rompedora, un menú vanguardista, detalles muy personales y tu propio estilo*, como hilo conductor de un sueño que se hace realidad, son todo lo que necesitas.

Para apoyarte en tu proceso creativo, *te proponemos algunas ideas que podrás adaptar a tus preferencias y otras que resolverán las cuestiones más prácticas* como la forma de sentar a los invitados, la de resolver los inconvenientes que se pueden presentar si decides celebrar tu boda al aire libre o el modo de encontrar el equilibrio perfecto entre el tono clásico que no quieres que se pierda en tu gran día y los detalles divertidos que revelan tu personalidad.

¿Estás preparada para afrontar el reto?

1. Cómo lograr que tu boda sea distinta y única pero sin abandonar lo clásico

Tu boda ya es distinta de cualquier otra. El novio y tú, y los invitados que os acompañarán ese día marcan la diferencia. Sin embargo, para lograr ese punto que la distinga de las de tus mejores amigas necesitas ponerle un toque original.

La búsqueda de esos matices que marcarán la diferencia sólo te plantea la cuestión de hasta dónde debes llegar **con los detalles que harán tu boda diferente**. En el equilibrio encontrarás la clave y, por eso, la solución es combinar **la originalidad con la tradición**, para lograr así una boda perfecta y única.

Detalles originales, momentos tradicionales y bodas perfectas

Lo más importante en tu boda es que sea **tu reflejo y el de tu pareja**. Vuestra historia, vuestros gustos, todo tiene que quedar expresado en los detalles y ser reconocible por vuestros amigos y familiares más cercanos. Si te encanta el chocolate, no puede faltar en alguno de los aperitivos y, por supuesto, en el postre;



si tu color es el frambuesa, mantelerías y farolillos de papel han de llevar ese color en tu gran día y si las naranjas son tu fruta favorita, no sólo han de formar parte de los dulces que se sirvan sino que las flores de azahar deberán encontrarse entre las que compongan los centros de mesa que decorarán la hora de la cena o la comida.

Para personalizar al máximo el día de tu boda puedes optar por distintas forma de hacerlo, pero te recomendamos las tres siguientes:

- Aportando **tu toque** en distintos detalles de la decoración: elección de las flores, las sillas o el tipo de iluminación, entre otros.
- **Creando una mesa con todas las cosas que realmente os gustan al novio y a ti:** recuerdos de viajes que habéis hecho juntos, fotos de momentos especiales, incluso algunas donde aparezcan los más cercanos de vuestros invitados y objetos bonitos que digan mucho de vosotros. Todo puede servir de homenaje a esa trayectoria juntos que queréis celebrar.
- Llevando la **originalidad** y vuestras preferencias a **momentos geniales del aperitivo:** un espectáculo de cocina asiática en directo, un cortador de jamón, un carro de sidra, una mesa de maridajes de vino o cerveza con distintas tapas.



Todas estas cosas conseguirán crear una atmósfera única, conformando una celebración muy especial. Pero, en tu gran día, para que el resultado sea perfecto, tienes que saber moderar las dosis de originalidad con las notas clásicas que un acontecimiento de este tipo no puede perder. **Compensar los detalles personales con algunos más tradicionales** es una idea que te ayudará a lograr el efecto deseado.



2. Originalidad y tradición en el menú

Igual que sucede con el planteamiento general de la boda, [en la elección del menú necesitas encontrar el equilibrio entre tradición y vanguardia](#). Las opciones más originales conseguirán tu objetivo de sorprender a los invitados, aunque, si el momento elegido para estas notas de modernidad no es el adecuado, podrías no lograr tu otra meta, que es que tus amigos y familiares disfruten al máximo de tu gran día y se sientan cómodos en todo momento. ¿Cómo combinar ambas cosas de forma adecuada?

La importancia del diseño del menú de boda

Diseñar el menú que se servirá en tu boda no consiste en limitarse a escoger distintos platos de una carta. Al menos, en El Laurel, este proceso lo concebimos de forma muy distinta y, por eso, nos gusta conocer a los novios y saber cuáles son sus gustos. También es importante tener en cuenta si habrá personas con alergias, personas mayores o niños; todo debe ser analizado para que el plan de menú sea simplemente perfecto y funcione para todos.

No obstante, el querer que los comensales disfruten de la degustación del menú no significa que tengas que limitarte a las opciones más tradicionales y seguras, como el solomillo. Hay otros platos que te llamarán la atención, serán del gusto de la mayoría y, aunque con un trasfondo clásico, lograrán sorprender gracias al giro que les da la presentación, la puesta en escena o la forma de cocinar los ingredientes. Te proponemos tres:

- Carrilleras ibéricas con torrija de queso de cabra y boletus.
- Capón relleno de piñones con coulis de frutos rojos acompañado de cebollitas glaseadas y hojaldre.
- Lubina a la sal con timbal de patata y escalivada.

Si quieres unos platos más rompedores, ¿por qué no sacarlos a la hora del aperitivo? Decantarte por cocina de diversos lugares del mundo elaborada en directo, cazuelitas de especialidades de todo tipo, sushi, carritos de temáticas escogidas por ti o tapas innovadoras. De esta forma, introduces la originalidad en pequeñas dosis que, además, permiten a tus invitados disfrutar de la libertad de elegir sus favoritas.

Resuelto el tema de los platos, en el diseño del menú hay que dar a la decoración la importancia que merece. Ahí sí que puedes dar rienda suelta a tus ideas, prácticamente sin límite:

- Será genial que elijas las mantelerías, entrando incluso en detalles como el tipo de telas.
- Vajilla, cubiertos, sillas... todo tiene que ser reflejo de tu personalidad.
- Y no te olvides de lo esencial: encontrar el estilo que más va contigo y los colores en los que te imaginas que transcurrirán los mejores momentos de tu gran día.



3. ¿Qué debes tener en cuenta si quieres celebrar la cena de tu boda al aire libre?

¿Te imaginas la magia de una cena al aire libre el día de tu boda? Cada vez son más las novias que, como tú, se casan en verano y no quieren privarse de disfrutar del jardín para la degustación del menú. Nosotros estamos de acuerdo, es una idea fabulosa, pero hay que conocer también los imprevistos e inconvenientes que pueden presentarse, para poder tenerlo todo bajo control.

Celebrar tu boda con una cena al aire libre

Está claro que organizar la cena de tu boda al aire libre es una manera de marcar la diferencia y ser original. No sólo por el hecho de cenar en un exterior, sino por las posibilidades que se abren ante una decisión de este tipo, sobre todo en materia de decoración.

Pero hay que tener claro que es importante extremar el control: no pueden quedar cabos sueltos. Con esto nos referimos a que deberás tener previsto todo lo que pueda pasar:

1. **El clima:** las temperaturas extremas pueden restar confort a los invitados y complicar un poco una cena que, de otra forma, hubiese resultado perfecta.

- Si hace mucho frío o mucho calor los invitados no estarán a gusto. Por la noche, para que la temperatura sea agradable, el día ha tenido que ser de mucho calor y no siempre ocurre. Aunque esos grados de menos siempre pueden solucionarse de forma más sencilla, y tener algo previsto si crees que pueden bajar las temperaturas.

- Pero, ¿qué se puede hacer con el **calor**? Los chicos lo pasarán mal con la chaqueta y ellas necesitarán retocarse el maquillaje más a menudo e incluso recogerse el pelo, si llevan la melena suelta. Cuando se trate de una comida, tendrás que estudiar la zona donde se ubicarán las mesas para evitar que a los invitados les pueda dar el sol directamente. Y, en el caso de las cenas, si prevés que la temperatura no será agradable, igual te conviene instalar humidificadores.
 - Por último, no puedes olvidarte del **viento**, el enemigo de una comida tranquila. Para evitarlo intenta escoger un exterior un poco resguardado o emplea elementos decorativos para paliar sus efectos sobre la celebración.
2. **La lluvia:** este tema merece ser tratado aparte. De entre todas las inclemencias del tiempo es, sin duda, la más temible el día de tu boda. Si crees que puede llover no te arriesgues a organizar la cena al aire libre. Ve a lo seguro y escoge un espacio interior bonito que puedas personalizar a tu gusto. Y si te quedas con las ganas de hacer algo fuera, planea con el servicio de catering que el aperitivo se sirva en el jardín y el resto de la cena o comida bajo cubierto.



3. **Los insectos:** la aparición de los insectos en el campo es inevitable, pero puede haber mucha gente a la que le molesten y le hagan sentir incómodo. Como quieres que tus amigos y familiares disfruten del día tanto como tú, tienes que elaborar una estrategia que te permita controlar un poco a los mosquitos. Si usas velas en la decoración, puedes intercalar algunas con función anti-insectos o poner en lugares clave incienso con el mismo efecto. También puedes jugar con la luz, que los atrae, y situar algunas más potentes lo más lejos posible del lugar de la cena y, en la zona de las mesas, sentar a los invitados que presentan mayor aversión por los insectos en donde haya menos luz.
4. **La iluminación:** la luz es otro aspecto que no puedes pasar por alto al planear una cena al aire libre para tu boda. La luz de las velas no es suficiente para poder ver el plato y los invitados, sino que a la hora de degustar el menú que has elegido para ellos, necesitan poder disfrutar de la experiencia al completo. El sentido de la vista no puede quedar olvidado. Por eso, tendrás que buscar un método que aumente la visibilidad sin llegar a hacer que la luz sea excesiva, ya que podría resultar menos agradable.



4. ¿Cómo debo sentar a mis invitados en las mesas?

En lo que respecta a [sentar a los invitados el día de tu boda](#) no puedes ser demasiado original, pero sí que tienes la licencia de ser creativa si necesitas salvar alguna situación tensa. Desgraciadamente, hay casos en que los novios no quieren sentarse con los padres o éstos están separados y, en esas situaciones, la organización de la cena del día de la boda requiere de una mejor planificación para evitar tensiones. Sin embargo, hay soluciones para todo.

El plan de mesas para el día de tu boda

Es tu boda y quieres que sea recordada. Por eso, para acertar en la elección del tipo de celebración que has de llevar a cabo, puedes tomar nota de 4 recomendaciones:

Si planear cómo sentar a tus invitados es la tarea que más estás retrasando de los preparativos de tu boda, deja de procrastinar y toma nota de algunos trucos que te ayudarán a simplificar la organización:

- Cuando hay padres separados, podéis [invitar a alguno de vuestros hermanos también a vuestra mesa](#), para lograr un ambiente más distendido.
- Si no quieres que tus padres o los de él compartan mesa con vosotros, puedes [prepararles una mesa con sus amigos](#) donde se sentirán muy a gusto. Una decisión que rompe con los convencionalismos y seguramente será la más acertada.
- Para sentar al resto de invitados, ten en cuenta que no es necesario que cada persona esté con sus mejores amigos. Algo así sería imposible de cuadrar. Lo que sí puedes hacer es [agrupar a amigos y familiares que tengan algo en común o intereses compartidos](#).

Si no consigues dar con la combinación perfecta, o te estresa el no poder ceñirte a los cánones tradicionales de la distribución de los invitados en las mesas de la boda, opta por alternativas distintas. **La boda cóctel es una opción muy divertida**, que darán a la tuya ese toque especial que buscas y, al mismo tiempo, te evitan el tener que organizar cómo sentar a los invitados.

En este tipo de boda no hay un asiento para todo el mundo, por lo que cada persona puede sentarse donde prefiera en cada momento e ir cambiando de compañía y de lugar, a medida que se van acercando a los puestos, las mesas y los bodegones para probar los platos que has elegido para ellos.

La ventaja de optar por un estilo tan rompedor es que **se crea más ambiente**, consigues tu objetivo de que todos estén a gusto y, además, puedes tener la seguridad de que todos los invitados recordarán tu boda por lo divertida que fue la degustación del menú, llevada a cabo de una forma tan distinta.



5. Una decoración perfecta para lograr así tu boda soñada

La decoración de una boda importa, y mucho. Ya no es un aspecto secundario o se limita a la elección de las flores, como sucedía hasta hace pocos años. Hoy se espera que todo esté personalizado hasta el último detalle, sólo así puedes lograr un resultado original, a la vez que consigues que tu boda se acerque lo máximo a tu boda soñada.

Decoración de bodas y wedding planners

Además de las cuestiones relativas a la organización de la boda y la supervisión de los preparativos, una de las funciones más importantes del Catering y Wedding Planner, si la hay, es ocuparse de la decoración que creará el ambiente que deseas en tu gran día.

Todo cuenta y eso lo saben estos profesionales, que no dejan nada a la improvisación:

- Desde el seating plan al libro de firmas; de los detalles que hacen las mesas distintas a los regalos para los invitados.
- La iluminación, las mantelerías y hasta la música.
- Por supuesto, también se preocupan de ayudarte en tu elección de las flores, los colores que predominarán en la decoración y, en definitiva, todos los elementos que reflejarán el estilo de tu boda.

Se trata de una suma de pequeños detalles que hacen que realmente la boda sea como tú soñaste y como quieres que la recuerden. Pero, para acertar, es necesario un trabajo importante de investigación que alinee tus gustos y preferencias con las posibilidades reales en función de la finca para bodas escogida, el número de invitados, la estación del año en que se celebrará tu boda o el momento del día en que tendrá lugar.

En El Laurel nos gusta colaborar e implicarnos mucho con el tema de la decoración porque consideramos que forma parte de la presentación de los platos y la experiencia de degustación del menú. Por eso, es habitual que acompañemos a la novia en sus elecciones. De esta forma, podemos garantizar que se consigue esa armonía en la boda que hace que sea interpretada como un todo único, y no como una sucesión de momentos independientes.



También ponemos a tu disposición a las mejores Wedding Planners, que te podrán ayudar a organizar la asistencia y controlar que todo marcha como es debido en el transcurso de la boda, para que de este modo tú no tengas que preocuparte de nada y para que la boda sea como un conjunto equilibrado y sumamente coordinado.



El laurel catering
laurelcatering.com
91 659 3174