

Getränke (Auswahl und Kosten)

Bei der Hochzeitsplanung wird häufig übersehen, dass nicht das Menü die Kosten erhöhen, sondern die Getränke die Preistreiber sind. Eine Flasche Wein ist in einem edlen Restaurant sehr teuer, bzw. ist zu verhandeln. Lassen Sie sich beraten und machen Sie deutlich, dass es nicht der "TEUERSTE" sein muss.

Wasser, Saft, Wein und Bier sind wichtig. Alles was mit Cocktails oder härteren Spirituosen zu tun hat, kann auch den Gästen aufgebürdet werden. Es wird keiner böse sein, da die meisten wissen, was ein Abend Caipi kosten kann.

Tipp: Bei der Wahl zwischen Champagner und Prosecco, entscheiden Sie sich ruhig für den Prosecco! Es merkt keiner, versprochen!