



Европейская сервировка - самый традиционный стиль приема - это то, что выбирает большинство пар. Гости рассаживаются и подают официальный обед. Обычно он состоит из двух блюд (закуска и основное блюдо) плюс десерт, если его подают за столиком. Обычно всем подают одну закуску, а затем основное блюдо на выбор, которое обычно состоит из мяса или рыбы и вегетарианского варианта.

Плюсы

- Это сразу задает мероприятию более официальный тон, особую элегантность и торжественность.
- Вы в наибольшей степени контролируете сервировку блюд и рассадку гостей.
- Вы заранее подробно обсуждаете свои пожелания с вашим менеджером и шеф-поваром, чтобы воплотить в жизнь свое видение подачи блюд.
- Это наиболее эффективный способ придерживаться тайминга мероприятия, чтобы быть максимально точными в сценарии и, в первую очередь придерживаться плана, а потом уже импровизировать.
- Расходы при такой сервировке наиболее контролируемы, в отличие от ужина в семейном стиле или шведского стола, потому что вам не нужно иметь запас для разнообразия и на случай, когда одна из закусок или блюд более популярна, чем другие.

Минусы

- Меньшее разнообразие блюд и может быть сложнее гостям с диетическими ограничениями, что решается, если заранее опросить гостей и обсудить это с шеф-

поваром, запланировать несколько персональных диетических блюд.

- Может потребоваться больше персонала для обслуживания большого мероприятия, чтобы обеспечить быструю сервировку и смену блюд.

Семейный обед - все сидят, а вокруг стола разносятся большие тарелки, подносы с едой, как вы могли бы это сделать с семьей дома. Это отличный вариант, если вы хотите, чтобы люди сидели за столиками, но не хотите чего-то столь же формального, как европейский формат. Больше подходит для камерных, небольших свадеб.

Плюсы

- Он предполагает большее разнообразие - и требовательные гости или гости с пищевой аллергией легче могут смиксовать подходящий для себя вариант.
- Это делает застолье более непринужденным.
- Это хорошо для контакта между гостями, они быстрее и свободнее начинают общаться друг с другом.
- Это удобно для гостей – им не нужно ждать, пока всем гостям подадут блюда, как при европейской сервировке и не нужно идти к сервировочной станции, в случае «шведского стола». Все оказывается за столом примерно в одно и то же время.

Минусы

- Семейный обед, как правило, является самым дорогим вариантом из-за необходимости в большем количестве еды (больше позиций по меню и меньше контроля за тем, сколько гости едят, а вы абсолютно не хотите, чтобы кому-то чего-то не хватило, поэтому заказывать приходится больше, чем достаточно) и стоимости обслуживания.
- Блюда и посуда занимают много места на столе, при этом нужно избегать гигантских тарелок, чтобы всем хватило места. Если вы хотите, чтобы на ваших столах были изысканные объемные цветочные композиции, это не вариант для вас.

Ужин в стиле шведского стола. Этот стиль предлагает наибольшее разнообразие для ваших гостей, что делает его особенно желанным, если вы хотите предложить широкий выбор блюд или у вас разборчивые гости. Здесь важнее всего подумать о том, как максимально быстро и эффективно провести ваших гостей через очереди за едой.

Плюсы

- С точки зрения гостей, буфеты - это здорово, потому что они могут не только выбрать то, что они хотят, но и сколько еды они хотят.
- Обильные буфеты могут быть визуально привлекательными и приятными. Фотогеничными, с яркой едой и талантливо продуманным дизайнерским декором.

Минусы

- Огромное разнообразие и количество блюд, которые вы получаете в рамках «шведского стола», имеют свою цену. Стоимость «шведского стола» обычно выше, чем у многих других вариантов сервировки. Расходы, как и в случае с семейным стилем, ожидайте, на 10–30 процентов больше, чем при европейской сервировке. Однако преимущество шведского стола в том, что расходы на персонал могут быть примерно на 20 процентов меньше, чем они были бы для семейного обеда, в зависимости от планировки и того, сколько официантов вы хотите.
- У гостей много больше времени уйдет на то, чтобы сориентироваться в предложенном изобилии и сделать выбор. Нужно быть готовым, что мероприятие будет не столь организованным и церемониальным, как при европейском формате.

Станции. Станции очень похожи на буфеты в том, что они предлагают вашим гостям разнообразный выбор блюд. На станциях обычно есть столы или зоны, специально предназначенные для определенных блюд или видов продуктов. Они часто бывают более интерактивными и интересными, чем буфет, поэтому вам понадобятся люди для укомплектования этих станций. Это отличная возможность проявить творческий подход и проявить себя как пара. Например, если вы любите устриц, сделайте станцию по очистке устриц. Любите сыр? Соберите эпический сырный бар! Или станцию в стили «Алисы в стране чудес».

Плюсы

- Как и в случае с буфетами, станции предоставляют прекрасные возможности для создания потрясающих визуальных локаций, которые хорошо подходят для фотографий.
- Добавляется интерактивность и более активное взаимодействие с гостями и между гостями, особенно если это станции с участием шеф-повара, где они выбирают из разных вариантов и консультируются друг с другом по поводу своего выбора.

Минусы

- Расходы на аренду и соотношение персонала могут сделать станции довольно дорогостоящими. • В зависимости от того, какие станции вы в конечном итоге выберете, для них может потребоваться много места, поэтому при планировании учитывайте размер зала и физические размеры станций.
- Стоимость меню будет зависеть от сложности блюд и их подачи на станции.
- Имейте в виду, что если у вас несколько станций, стоимость аренды будет намного выше.
- Если вы хотите максимально увеличить пространство, чтобы люди могли легко перемещаться и получать доступ к еде и напиткам без каких-либо проблем и еще осталось место для сцены и танцев, то могут возникнуть сложности с поиском подходящей по площади и интерьеру площадки.

Коктейльный ужин – можно организовать свадебный прием в стиле коктейля. Он решает множество проблем, с которыми обычно сталкиваются пары при планировании свадьбы, например, как лучше посадить разных, не знакомых между собой гостей. Прием в стиле коктейля означает отсутствие плана рассадки, никакой суеты за столами... ничего из этого. Вместо этого вы и ваши гости можете общаться и танцевать на протяжении всего мероприятия и перекусывать разнообразными закусками, когда вам захочется. Здесь самое главное - предложить гостям широкий выбор блюд, в том числе веганские / вегетарианские, так что каждый найдет что-то для себя.

Плюсы

- Вы можете легко перемещаться и болтать с гостями
- Мероприятие в стиле коктейля увлекательно и более подвижно, ведущему будет легче завлечь гостей на сцену и в конкурсы.
- Если вы хотите пригласить много людей, но выбираете более экономичный подход, нежели полный курс блюд, это хорошая альтернатива полноценному ужину, потому что у вас гораздо меньше еды как по количеству, так и по размеру порций.

Минусы

- Гости постарше могут быть не в состоянии стоять все время, поэтому убедитесь, что у вас есть возможность сохранить место в зале для отдыха
- Люди, вероятно, будут пить больше, потому что у них есть доступ к бару.
- Гостей стоит предупредить, что мероприятие в стиле коктейльного ужина, чтобы они понимали формат по еде.
- В зависимости от того, насколько велика ваша свадьба и сколько разных блюд вы хотите подать во время приема, будьте готовы к увеличению затрат на обслуживание.