Свадьба на Кипре

Автор: Софья ДЕЛЯГИНА
01.06.2010 12:37

Свадьба – один из самых волнующих дней в жизни! Но зачастую это волнующий месяц и даже год! Ведь подготовка к этому торжеству занимает не одну неделю. Мне, как тамаде, это известно не понаслышке. Переговоры с молодыми начинаются иногда за год, особенно если свадьбу отмечают на острове любви, на острове Афродиты.

Этот остров словно создан для влюбленных: потрясающие пейзажи, закаты и восходы, шум моря и как следствие незабываемые впечатления, вот почему так хочется молодым сыграть свадьбу именно на Кипре. Все хотят в своем свадебном альбоме увидеть чистое голубое небо, золотистый песок и бескрайнее море.

Так что же нужно предусмотреть, чтобы ваша кипрская свадьба оставила только самые солнечные воспоминания?

Прежде всего, нужно помнить, что ни один киприот не представляет, как именно русские «гуляют» свадьбу. При заказе помещения для свадьбы вы должны объяснить, что торжество может закончиться и в два, и в три часа ночи. Чтобы обслуживающий персонал не питал иллюзий, так как обычно свадьбы на Кипре заканчиваются около 12 ночи, а у нас в 12 начинается все самое интересное.

По поводу убранства стола. В основном все отели предложат вам буфет. Это очень удобно, когда гостей много. Но если вы приглашаете 60 человек, можно настоять и на том, чтобы закуски уже были на столах. Нам, русским, как-то неуютно, когда гости садятся за пустой стол. Это необходимо обговорить с устроителем вашей свадьбы или с менеджером отеля. Очень важно уточнить время, когда со столов будут убирать блюда с едой. Обычно на Кипре это делают перед тем как разрезать свадебный торт. Делается это для того, чтобы приготовить столы перед сладким.

В некоторых отелях еду в буфете подают только в течение полутора часов, так как некоторые продукты не могут долго находиться в неохлажденном виде. Это нам не всегда нравится. Мы хотим, чтобы наши гости могли в любое время праздника покушать.

Этот момент также обязательно нужно уточнить с отелем.

Зачастую в качестве угощения для гостей жених и невеста выбирают мезе: это когда в течение вечера на стол подают около 30 национальных блюд. Это очень вкусно и необычно для русских туристов, но есть маленькая тонкость. Дело в том, что мезе начинается с подачи на стол салата, хлеба, оливок и соусов. И зачастую изголодавшиеся гости не понимают, где еда и что им, собственно, нужно есть. Всем станет намного легче, если соусы и салаты, теплый хлеб и сыр уже будут стоять на столе, а вынос основной еды сразу начнется с мясного и рыбного блюд. Нет ничего страшнее на свадьбе, чем голодные гости.

Украшение стола – это отдельная статья расходов. На некоторых свадьбах стоимость цветочных декораций достигает астрономических сумм. Любой флорист, услышав, что букет нужен для свадьбы, продаст вам его втридорога. Это понятно, так как ответственность намного больше, судите сами: день рождения каждый год, а свадьба – раз в жизни. Да и ни один именинник не будет так нервничать и капризничать, как это обычно делают невесты. Поэтому совет! Хотите сэкономить – хитрите!!!

Скажите флористу, что речь идет о торжественном ужине, и обрисуйте им дизайн букетов. Разница в цене вас приятно удивит. Я провела не один десяток свадеб и хочу поделиться с вами своим секретом: ничто так не украшает свадебные столы как подсвечники – канделябры с четырьмя свечами. Выглядит очень изысканно и во многих отелях они есть, главное – чтобы были хорошие свечи, которые долго не сгорают. Это придаст вашему вечеру незабываемую атмосферу. Большинство отелей, в которых я проводила свадьбы, предоставляют эти подсвечники бесплатно. Горько!

- Советы тем, кто планирует свою свадьбу за рубежом

- Как сделать свадьбу незабываемой?

- Воздух на Кипре пропитан любовью

- Доверимся выбору Афродиты

- Спрос на свадебные туры на Кипр остается высоким

- Замуж с видом на Кипр