

## 8 consejos para hacer una boda económica

**Celebrar una boda es un gasto titánico que no muchos pueden hacer frente. Mediante estos ocho prácticos consejos se puede ahorrar una cantidad significativa de dinero sin por ello renunciar a una celebración dentro de los términos habituales.**

Tras realizar un exhaustivo sondeo en más de 200 banquetes organizados para bodas y eventos, los wedding planner de Cátering Ángel, desgranar los siguientes consejos para economizar al máximo a la hora de organizar una boda. Algo que a día de hoy muchos jóvenes no se plantean precisamente por los miles de euros de gasto inicial que conlleva.

**Reducir la lista de invitados:** Por mucho que en ocasiones reducir el número de convidados es prácticamente imposible debido a múltiples compromisos, es imperativo no dejarse llevar por el qué dirán ni por los compromisos en el momento de compartir la velada. Reducir el número de invitados ayuda a ahorrar dinero especialmente en el servicio de catering y en el espacio necesario para celebrarla.

**Mejor en temporada baja:** Hay meses como abril y mayo que están altamente solicitados. Evidentemente a mayor demanda, la oferta es más limitada y la disponible está a precio de oro. Esto no quiere decir que haya que celebrar la boda en pleno invierno, si no que hay otros meses donde es posible ahorrar miles en salón y distribuidores debido a que, justamente, es temporada baja, y a menor demanda, mayor oferta y mejores precios.

**Mesas grandes:** Al seleccionar mesas más grandes se ahorra dinero en mantelería y centros de mesa. Además de esto, va a ser más simple reunir a los convidados. Las mesas rectangulares largas son ideales para acomodar mejor a los invitados y ahorrar dinero.

**Flores de temporada:** Las flores de temporada son más sencillas de conseguir. Hay que evitar emplear flores exóticas si no son originarias de la zona de celebración puesto que se tarda un buen tiempo en conseguirlas y cuestan bastante. Una buena opción siempre es recurrir a flores naturales de la zona de celebración y, si es posible, renunciar a las flores del todo, hay otros tipos de arreglos mucho más económicos.

**Fingerfood:** Hay una nueva tendencia en catering que ahorra mucho los costes del menú. El fingerfood. Esta clase de cóctel de porciones pequeñas ayuda a darle un toque informal a la boda y ayuda a ahorrar dinero frente a lo que sería un menú de 3 platos por persona, el promedio habitual en las bodas.

**El brindis con champagne:** A día de hoy las bodas son menos serias, lo que quiere decir que es posible cambiar e inclusive reemplazar determinados rituales. El brindis con champagne (que sube en varios cientos de euros la celebración) puede ser eliminado del programa de la misma manera que ya no es tradición celebrar la colocación de ligas.

**Una tarta sencilla:** Una tarta de boda puede ser excepcionalmente cara. Realmente no es necesario encargar una tarta a medida para después realizar 'el corte' entre los novios. Se trata de otra tradición que de ser suprimida, abarata los costes. Se puede servir tarta, pero no es necesario que se trate de una tarta a medida que sea exhibida delante de los comensales.

Siguiendo estas sencillas pautas se puede celebrar una boda sin gastar una fortuna en la decoración, ambientación, tarjetas y catering para bodas. Estos consejos son útiles y sencillos de poner en práctica.

**Datos de contacto:**

Catering Ángel  
958465420

Nota de prensa publicada en: [GRANADA](#)

Categorías: [Restauración](#) [Celebraciones](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>