

LOS 10 ERRORES ECONÓMICOS

QUE ARRUINARÁN TU BODA



EL BUIJO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS



EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Los 10 errores económicos

que arruinarán tu boda

ÍNDICE

PRÓLOGO

A nivel de Diseño:

1. DISEÑAR UNA BODA “NO AL USO”
2. CREER QUE A MÁS INVITADOS, MEJOR BODA.

A nivel de Catering:

3. CONTRATAR EL CATERING MÁS BARATO
4. CREER QUE UN BUFFET LIBRE ES MÁS ECONÓMICO
5. PENSAR QUE EL MENÚ INCLUYE PIEZAS DE SERVICIO ESPECIALES

A nivel de Inspiración

6. INSPIRARTE EN UNA GRAN INFLUENCER Y QUERERLO LOWCOST

A nivel de profesionales

7. DECIDIR POR LA TARIFA MÁS ECONÓMICA
8. PENSAR QUE SE PUEDEN “REGATEAR” LOS PRECIOS
9. QUERER SALIRTE CON LA TUYA SI HAY PROFESIONALES QUE LO CUESTIONAN
10. CONTRATAR PROFESIONALES POR COMPROMISOS FAMILIARES



Es normal emocionarte cuando estás preparando tu boda. La verdad es que la fiesta lo conlleva. ¡Casarte! Bien porque haga tiempo que lo desees, y por fin se vaya a hacer realidad, bien porque sencillamente lo decidáis, una boda es una boda. Motivo de alegría, de felicidad y con muchísimas ganas de compartirlo con todas las personas que conoces.

¿Te suena? Estoy convencida que sí.

¿Cuántas veces te has sorprendido soñando y viviendo tu boda en tu mente? Una boda tal y como te gustaría, sin límites. Seguro que muchas. Actualmente estamos en una época en la que, además de lo que te gustaría, parece que tienes que demostrar que tu boda es diferente, es especial y que nadie más organiza una boda así. ¿Verdad? Lo que me describís diciendo: “no es una boda al uso”.

Lamento decirte que esto no es así. Durante casi una década, he hablado con muchísimas novias y todas decían lo mismo. “No es una boda al uso”. Luego me explicaban lo mismo que el resto.





EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

El concepto “**No es una boda al uso**” se traduce en una boda con las siguientes características:

“La idea que tenemos es que sea una fiesta más que una boda, en la que todo el mundo se lo pase bien. Con una decoración sencilla a base de tarros de cristal y paniculata con rodajas de árbol. La idea es que sea muy natural y con muchísimas velas.

Nos gusta la idea de celebrarla al aire libre, entre árboles, ni hotel, ni nada convencional. De momento no pensamos en carpas, pero si tuviéramos que escoger, nos gustaría una beduina o un tippi. Pero ya te digo. No queremos carpa, nos gustaría directamente en el campo.

Para el banquete algo tipo buffet o brasa. Sencillo y diferente. Nosotros somos así.

Queremos música en directo en la fiesta, por mantener el contacto con la gente, ese vínculo tan especial.

La haremos entre todos, mi amigo las fotografías, mi amiga y yo la decoración...

Queremos que la gente vea que una boda puede ser algo diferente y que pasen un fin de semana inolvidable....”

Creo que no acabaría nunca de describirla. Pero estoy segura que te la estás imaginando y estás viendo la tuya reflejada.

Vale. Pues te tengo que decir que esta descripción, si no tienes un buen colchón, no es posible.

Soy Marta Ardanuy, Wedding Planner www.elbuixoeventos.es y después de casi una década diseñando y organizando bodas en el Pirineo de Huesca, he visto muchos fracasos debido al tema económico.

La tendencia es enamorarse de lo que hacen otros y pensar que lo podemos tener con nuestro presupuesto. Y eso es un craso error. Es el motivo principal de desilusiones y malos entendidos que tiran por tierra toda la ilusión de un día tan importante como este.



EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Entiendo que venís de campos distintos y el desconocimiento sobre las bodas, proveedores, lugares, ... en definitiva, de las distintas opciones es un handicap que hay que solucionar.

He visto a caterings estropear bodas, he visto cuadriplicar el presupuesto inicial porque los novios no definieron, claramente, lo que querían, he visto pagar por el mismo servicio varias veces y no sacar rentabilidad porque contrataron diversos profesionales y no valoraron todo lo que podían conseguir con ellos, he visto raciones de menos por calcular mal el número de invitados...Y todo eran bodas “no al uso” con las características que antes te he definido. ¿Y sabes qué?

Todo se reduce al tema dinero

Estamos en una época compleja en la que muchas de vosotras os aventuráis a organizaros la boda, por eso me he tomado la libertad de crear este e-book. Aquí vas a conocer cuáles son las áreas que más intervienen a la hora de arruinar una boda y sus motivos.

Espero que te sean de gran ayuda y no los cometas, consiguiendo la boda que tanto deseas.

Marta





A nivel de Diseño:

1.-DISEÑAR UNA BODA “NO AL USO”

Empecemos por aquí. ¡Todo está inventado! y cuando digo todo, es todo. Permíteme que crea que es tener una visión muy mediocre pensar que somos tan originales que entre los millones de novias que hay a nivel mundial, nadie, ninguna novia, ha tenido la misma idea que yo.

La capacidad que tenemos es infinitamente grande, en cambio nos la han reducido a la mínima expresión. Nos han enseñado a copiar, no a pensar. Por eso nos enamoramos de lo que vemos y queremos lo mismo. Porque no sabemos pensar ni crear por nosotras mismas. No hemos aprendido a hacerlo.

Las ideas están inventadas y como mucho hacemos un puzzle. Cogemos una cosa de aquí y otra de allá, pero nada nuevo ni original.

Pensar es cuestión de ejercitar, de entrenar la mente a hacerlo y a sacar nuestras propias conclusiones. Y cuanto más lo hagamos, más lo sabremos hacer y más fácil nos resultará.

A partir de ese momento, podrás diseñar lo que quieras y crear “algo” que os represente, que sea parte de vuestro estilo de vida, de vuestros sueños. En concepto. Totalmente emocional. Mientras no sepas cuál es la emoción que quieres transmitir, difícilmente sabrás cómo conseguirlo.

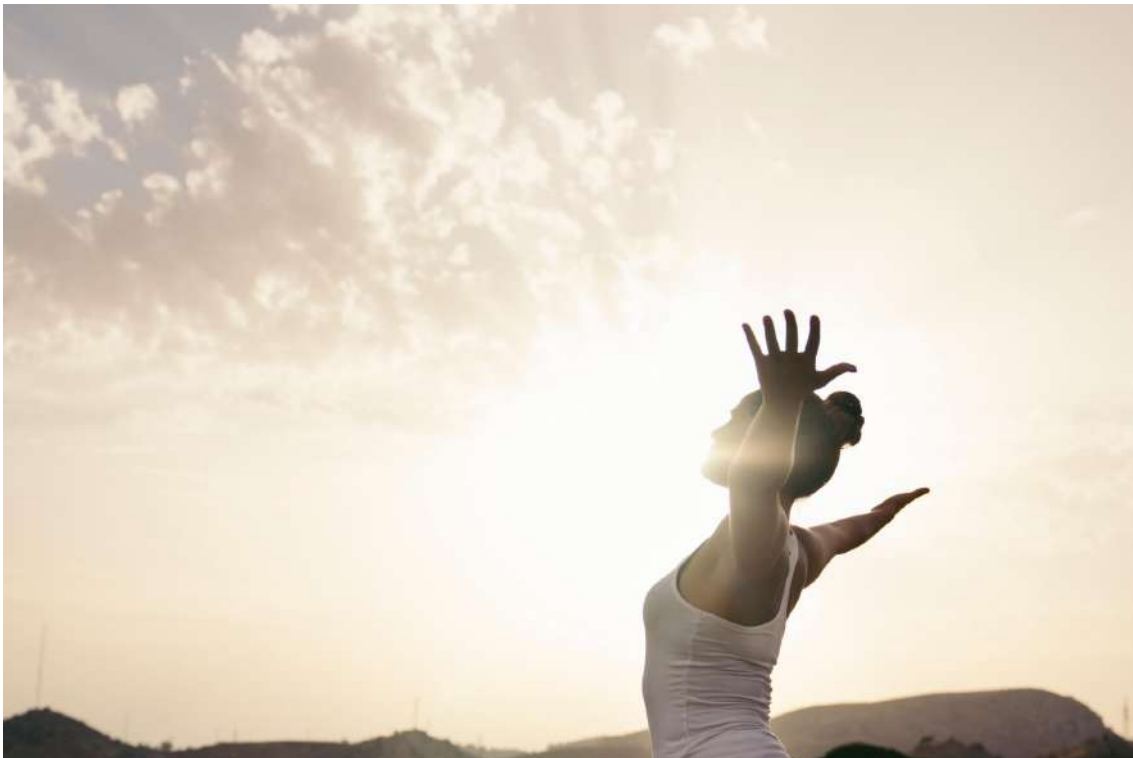
El diseño es emocional, es inmaterial, es abstracto. Tu boda tiene que tener ALMA y se tiene que percibir. ¿Estás de acuerdo?

Ese Alma que caracteriza vuestra boda, es tan vuestra que nadie más la tiene, por eso la boda no es al uso, no de otra manera. ¿Ves por dónde voy?



EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS



Ya sabes cuál es el Alma de tu boda y lo que quieres transmitir. Ahora hay que definir la manera de conseguirlo y aquí vienen las distintas opciones que barajas y tienes que valorar.

TODAS LAS BODAS SON IGUALES

Todas tienen la misma estructura, los mismos elementos, intervienen los mismos profesionales, van según tendencia... y sabes por qué, porque ninguna tiene Alma.

Si quieres una boda “no al uso”, empieza a ejercitar el pensamiento y mira en tu interior. Descubre realmente cómo eres y qué es lo que te hace feliz a ti y olvídate por un momento del resto de la sociedad.



Si no sabes por dónde empezar, empieza por aquí y sé sincera:

- ¿Cuál es mi propósito en la vida? ¿Cuál es mi objetivo?
- ¿Mi estilo de vida va en consonancia al objetivo que quiero conseguir?
- ¿Quién o quienes forman parte de este proyecto de vida?
- ¿Son personas a las que quiero y con las que quiero compartir todo lo bueno que me sucede? ¿Cuántas son? ¿Quién?
- ¿Qué creencias tengo? ¿Están alineadas con mi vida?
- ¿Qué lugar me emociona? ¿En qué sitio me siento feliz? (describelo en abstracto)
- Define todo esto en pocas palabras.

Esa es tu Alma

Ahora puedes empezar a “pensar” de qué forma puedes transmitir estas palabras de una manera concreta para poder visualizarlo y disfrutarlo con todos.

Ten en cuenta que las siguientes opciones te incrementarán el gasto y el estrés:

- Un sitio alejado de difícil acceso, tanto para que lleguen los invitados, autobuses, camiones (carpas, sanitarios, catering...). Si los trabajadores tienen que llevar las cosas a mano, porque el camión no llega directo a sitio, te contratan las horas de montar y desmontar extras.
- Cuenta además, que conforme se vaya terminando la fiesta y sobre todo los mayores y los críos, querrán ir a descansar a distintas horas. Tendrás que tener un coche o varios exclusivamente para ello, independientemente del fin de fiesta. Al no haber lugar de descanso, esto es imprescindible o su recuerdo será totalmente distinto al esperado.
- Contratar comida a diferentes proveedores. Todos te contarán el Km y transporte. ¿Qué sentido tiene pagar 2-3 veces por lo mismo si un mismo proveedor te puede dar el servicio completo?



EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

- Si es un espacio tipo terreno precioso, en medio de la montaña o del campo y a orillas del río y no tiene luz, ni agua, ni servicios, tienes que contar la incomodidad de tener que poner uno o varios grupos electrógenos (para la música y luces y para el catering), unos servicios químicos y un depósito de agua o distintas neveras conectadas a la luz para refrigerar las bebidas....
- Lo habitual es que este tipo de sitios sean preciosos por estar en pleno campo y a la vez que no haya cobertura móvil. La verdad es que no pasa nada, hasta que pasa. Llamar al 112 es necesario si hay una urgencia y tienes que tener esto muy claro.





- El campo es precioso. La naturaleza es un regalo de la vida y por eso nos enamora. Al terminar la fiesta debe haber alguien encargado de recoger vasos, papeles, cajas, botellas... y dejarlo todo tal y como estaba antes de la boda.

Todo lo que te he comentado implica un incremento del importe final a tener en cuenta.

2.-CREER QUE A MÁS INVITADOS, MEJOR BODA.

Las cosas importantes se celebran en “petit comité”. ¿Te suena de algo?

La pedida de mano, el nacimiento de un hijo, el 18 cumpleaños, las bodas de Oro de tus padres, los 100a de la abuela... Todo aquello que implica una fuerte carga emocional, se celebra con las personas más cercanas y más importantes para ti.

Traspasar esta franja implica incorporar la parte social, esa parte llena de compromisos y de personas que no conocemos de una manera tan cercana.

Una boda grande conlleva más inversión, por lógica, hasta aquí, se entiende. El tema catering, por ejemplo, por económico que lo busques no es sólo la comida, incluye la comida, cocinarla, transportarla, servirla, ... sueldos, seguros, Km.. y el servicio básico referente a vajilla, mantelería, mesas y sillas. Lo dicho, el básico.

Como es de suponer, una boda es “algo más” que una comida, es decoración, es música, son alojamientos, transporte, fotografía... Normalmente estos servicios son independientes del núm. de comensales, pero teniendo en cuenta que más o menos el 60% del gasto total de una boda es el catering,... saca cuentas.

Ten en cuenta que a más invitados, más difícil será relacionarte con todos y dedicarles unos minutos. Es muy importante agradecer de forma personal su asistencia. Todos tenemos compromisos y situaciones especiales que nos pueden complicar la asistencia. El mero hecho de asistir implica un esfuerzo de agradecer. Y esos minutos que dedicas especialmente a esa persona son de increíble valor. En una boda pequeña, ese contacto personal es mucho más sencillo, y sobre todo, más directo y personal.



EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS



Cada día más, las bodas se basan en los detalles. Son los que marcan la diferencia y las convierten en inolvidables.

En una boda grande la inversión en detalles puede ser tan elevada que, en muchas ocasiones, es totalmente inviable. En cambio en una pequeña es muchísimo más asequible y enriquecedor.



A nivel de Catering:

3.-CONTRATAR EL CATERING MÁS BARATO

“Total, cualquiera puede hacer una comida” ¡¡NOOOO!!

Indiscutiblemente, no. Te vuelvo a escribir el párrafo de antes:

“El tema catering, por ejemplo, por económico que lo busques no es sólo la comida, incluye la comida, cocinarla, transportarla, servirla, ... sueldos, seguros, Km.. y el servicio básico referente a vajilla, mantelería, mesas y sillas.”

Si todo esto está incluido en el precio y suponiendo que el precio es de 100€/menú,

¿qué proporción de los 100€ corresponde a comida?

Puedes pensar algo así como: *“que me hagan la comida y contratamos el material a parte, así podemos elegirlo a nuestro gusto y nos saldrá más barato.”*

OK, de acuerdo, Contratas el material a parte. Suponiendo que en tu provincia haya una empresa que alquile material y el que tenga te guste, te cobrarán el Km y los portes (que ya están incluidos en el catering, en el precio menú).

Pero si no hay ninguna empresa que alquile material o el que tiene no te gusta, lo tendrás que traer de otra provincia.. más Km, más portes.

En el mejor de los casos, alquilas el material y una vez ha llegado, hay que montar los servicios de mesa. ¿Lo vas a hacer tú? ¿Y si falta algún servicio? ¿dónde reclamas 7 tenedores, 3 copas de vino y 2 platos de postre el día antes de la boda por la noche?

En una boda de 120px me quedé sola montando las mesas y estuve casi toda la tarde. Prácticamente 4-5h montando servicios, poniendo la decoración floral y los detalles de cada invitado. No sé tú, pero no me parece la mejor opción en vísperas de boda para la novia.

En otra boda que también terminamos montando las mesas, faltaban 3 servicios completos y eso que se pidió un 10% más por si acaso. ¿De dónde los sacas? ¿Quién hizo el recuento final?



EL BUIJO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Reflexionando el tema, ¿de verdad crees que te sale más barato? Posiblemente pagues más y te canses mucho más que si lo incluyes todo y se responsabiliza el catering de todo.

Si quieres que la vajilla, las copas o el bajo plato sea diferente, pídeselo a tu catering y que ellos lo gestionen con su proveedor habitual. Ellos lo reciben, ellos lo montan, ellos lo recogen. Tú pagas el plus y a disfrutar.





4.-CREER QUE UN BUFFET LIBRE ES MÁS ECONÓMICO

Esa es una creencia que tenéis absolutamente todas las novias y que si os explicamos que no es así, no lo creéis.

Un buffet libre consta de unos córnens temáticos pe: arroces, vermut, quesos, ibéricos, ensaladas...realmente es el/los córnens que queráis, previamente pactados con el catering.

Las estaciones son preciosas (decorarlas tienen un coste extra) y la puesta en escena es espectacular. Ahora te digo, si se sirven croquetas, las querrás calientes y recién fritas, si se sirven arroces, los querrás en el punto de cocción adecuado, ni pasados ni crudos, si se sirven planchas, también las querrás calientes y así sucesivamente... ¿verdad?

Pues eso sólo se consigue con un aumento de personal, que evidentemente también tiene un coste añadido que si sirves platos en mesa, puesto que esta opción está más estructurada y con los tiempos más estudiados.

Además debes contemplar que cuando se come de “picoteo” a todos no nos gusta lo mismo. Es posible que a la gente le gusten más las gambas a la gabardina que la piruleta de foie y, por consiguiente, que sobren gambas por freír y falten piruletas.

¡Eso no debe pasar nunca!

Los invitados deben comer lo que les apetezca hasta que dejen de comer (este es el concepto buffet libre) y para eso necesitas mayor cantidad de comida de cada plato. Esto no se consigue si no es aumentando el presupuesto. Sobrar puede sobrar, faltar nunca.



5.-PENSAR QUE EL MENÚ INCLUYE PIEZAS DE SERVICIO ESPECIALES

Precisamente, por aquí, se nos va la cabeza.

Un menú base incluye una serie de opciones dependiendo de cada catering, que no varían el precio del menú porque son los que ellos tienen. Lo habitual es que sea algo así como:

- sillas monobloc con funda
- mantelería blanca, negra o burdeos
- copas transparentes modelo básico
- platos blancos lisos modelo básico
- cubertería inoxidable modelo básico

Como mucho pueden poner un lazo a la silla de color.

Puede ocurrir que en lugar de blancos juegue con crudos o terrosos, sobre todo los catering que trabajan mucho y se mantienen en tendencia.

Todo lo que sea fuera de esta composición (vuelvo a decir que cada catering tiene su básico), y me refiero a bajo platos, copas de color, platos de diferentes estilos, cuberterías o manteles estampados, sillas, mesas... hay que alquilarlos a parte. El catering también.

Las empresas que tienen este tipo de material se encuentra en Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla... en capitales grandes que evidentemente, hay que pagar.



A nivel de Inspiración

6.-INSPIRARTE EN UNA GRAN INFLUENCER Y QUERERLO LOWCOST

Estamos en la era de las RRSS. Nuestra vida gira entorno a ellas y a las que viven por y para mostrarse al mundo. No tengas duda en creer que es un mundo lleno de postre, en el que se transmite una imagen irreal de vidas artificiales que nos encantaría tener y que no tenemos.

Todo lo que nos enseñan es precioso, maravilloso y envidiable. Su cuerpo, su tren de vida, su casa, sus vacaciones, sus invitados...

La idea de inspirarte es muy buena. Sobre todo verás las tendencias que se están dando en cuanto a bodas, tanto a nivel del vestido, como del tipo de boda, la decoración... Pero se debe quedar en inspiración, nada más.

¿Recuerdas lo que te decía la principio sobre “pensar”? La inspiración es muy bonita siempre y cuando te sirva para diseñar y crear tu propia boda. No para hacer un calco barato de lo que has visto. Porque seamos realistas, hagas lo que hagas lo harás con un presupuesto mucho más limitado y como hemos ido viendo, las cosas tienen un coste que, sí o sí, hay que cubrir.

Si te empeñas en hacer lo que hace esa influencer que tanto admiras, o revientas el bolsillo o se quedará en un intento mediocre y totalmente carente de interés. Evidentemente te auto convencerás que querías eso, pero en el fondo hubieras preferido aquello.



EL BUIJO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Una novia que tuvimos, era la fan nº1 de una influencer española que se había casado justo quince días antes que ella. Eran totalmente distintas en cuanto a físico, pareja, trabajo, situación económica. A la influencer no la conozco, pero a la novia sí, y te puedo asegurar que su historia de amor era de cuento de hadas, su pareja la adoraba y tuvo una boda en un lugar maravilloso del Pirineo, rodeada de amigos y familiares e inundándola de cariño y alegría. Enseguida tuvieron una hija maravillosa y forman una familia muy feliz.





EL BUIXO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Inspírate y piensa de qué manera con tus recursos y siendo tu misma, puedes transmitir a tus invitados el alma de tu boda, sin que ello sea un descalabro económico para ti. Y sobre todo, hazla tuya.

- Si te gustan los detalles, haz una boda más pequeña en la que puedas tenerlos con cada invitado.
- Si prefieres naturaleza, encuentra un espacio (aunque sea en tu casa) que disponga de jardín y plan B
- Si quieres poner velas, hazla tarde-noche, te lucirán mucho más.
- Si quieres disfrutar de un buffet que sea el aperitivo y luego un segundo y postre, sentados, servidos por el mismo catering.
- Si quieres directos, descubre las opciones de zona. Si hay algún conservatorio cerca, casi todos los profesores tocan los fines de semana en algún grupo, cuarteto.. o con alguna solista y los estilos son muy diferentes como para escoger.

Diseña tu propia boda y mantén el Alma.





A nivel de profesionales

7.-DECIDIR POR LA TARIFA MÁS ECONÓMICA

Cuidado con esto. Si tienes varias opciones para escoger y alguna de ellas es sustancialmente más económica, ponlo en cuarentena.

No digo con eso que te decidas por la más cara, lo que digo es que nadie da duros a cuatro pesetas. Has visto lo que se incluye en un precio menú, en el único sitio a recortar es en la comida, porque el servicio, transporte, sueldos, seguros... serán los mismos. Tenlo en cuenta.

Yo acostumbro a mirar tras opciones y ver el que se va de madre. Si todos están en el mismo rango, la tarifa es la que toca, si un se va mucho (por arriba o por abajo) algo hay .

Recuerdo que en dos ocasiones tuvimos que ofertar un catering económico. Los novios no querían invertir más, porque priorizaban otras cosas.

Resultado:

Comida mal cocinada, servicio pésimo, todo desordenado (parecía una batalla campal) y se fueron sin recoger, antes de terminar, porque decían que lo que cobraban no incluía más.

¿? Esa cara puse yo cuando pasó. ¡NUNCA MÁS!





8.-PENSAR QUE SE PUEDEN “REGATEAR” LOS PRECIOS

Este tema me sorprende a diario. Supongo que trabajas en alguna empresa y tienes una nómina. ¿Cómo verías que cada fin de mes, te la regateara tu jefe con cualquier excusa: es que no hay tantas ventas, es que este mes no puedo, es que ...?

¿Aceptarías trabajar por 1-2€/hora menos cada día? O crees que tu nómina se debe adaptar al bolsillo del cliente porque lo está pasando mal.

Realmente es una posibilidad. Que los profesionales nos ajustemos es viable, pero no siempre.

Te voy a poner nuestro ejemplo. Nosotras, además de Wedding Planner, realizamos la decoración y somos Maestras de Ceremonia.

Imagina que nos contratas la decoración. Aquí tenemos un margen muy pequeño porque lo habitual es que hagamos el servicio completo (WP +decor) y es difícil que nos podamos ajustar. Ya te digo de antemano que no lo hacemos.

Imagina que nos contratas el servicio completo (WP +decor). A bote pronto te digo que podemos ajustarnos un poco. ¿Por qué? Porque al tener dos áreas que cubrir, el Km de una de ellas ya no lo cobramos, sólo cobramos uno.

Imagina ahora que además contratas el servicio de Maestra de Ceremonias. Ya son dos Km los que te ahorras y por tanto, no podemos ajustar aún más.

En resumen, no es que rebajemos el servicio, es que al tener más áreas de trabajo, hay cosas con las que podemos jugar. El servicio es el mismo pero a ti te sale mejor.

Esto se puede confundir con una rebaja que en realidad no lo es. Lo mismo ocurre con el resto de profesionales. A más servicios contratados, mejor trato.



9.-QUERER SALIRTE CON LA TUYA SI HAY PROFESIONALES QUE LO CUESTIONAN

Recuerdo que una boda (de las que te he comentado antes) querían que fuera una boda “no al uso” porque ellos eran así. ¿te suena de algo? Querían barbacoa y córnors para que los invitados pudieran comer lo que quisieran, fuera totalmente informal y muy a su estilo.

Se contrató un catering barato que, hasta el día antes, lo tenía todo controlado (y no será por no ir detrás) Nosotras sabíamos que una brasa para 140px (empezaron menos invitados y contrariamente a la norma, en lugar de declinar la invitación, no solo aceptaron todos sino que incrementaron el número de asistentes) era una locura y cuando dijimos de modificarlo por un catering convencional todo eran peros. Así que continuamos con la idea inicial.

Resultado: ¡Un desastre!





La brasa queda bien para pocos invitados o como complemento al aperitivo. Imposible tener la comida caliente y recién sacada de las brasas para todos a la vez, a no ser que sea una empresa especializada y esa ya no es económica.

10.-CONTRATAR PROFESIONALES POR COMPROMISOS FAMILIARES

¿Quién no tiene un conocido fotógrafo o florista o que sabe tocar un instrumento? Seguro que te vienen varios nombres a la mente. Y si además el fotógrafo ha hecho las fotos de tu familia “toda la vida”...

Solo falta que tu madre te diga, *“Tendrías que decírselo a Fulano, no vaya a sentarle mal que escojas a otro. Ten en cuenta que es casi de la familia y ya que vas a pagar, mejor dejarlo en casa”*

El conocido se ha transformado en compromiso y luego la decisión no puedes echarla atrás. Vale, no pasaría nada si lo que hace ese tal Fulano te gusta y es lo que quieres. Pero... y si no es así.

Recuerdo que una novia hizo justo esto. Contrató al fotógrafo de toda la vida por compromiso familiar, para las fotografías y el reportaje de video. Cuando apareció en escena, llevaba una cámara súper 8 para el video. Te estoy hablando de hace poco tiempo. Todos funcionan con cámaras digitales que conectan directamente al ordenador y te presentan un montaje durante el banquete. ¿Resultado? Un vídeo totalmente pasado de moda, sin emoción y súper antiguo. Muy postizo y nada, nada natural.

Evidentemente los novios callaron, ya no había nada a hacer y menos con tan poco tiempo. Al cabo de los días me lo dijeron. Fue una de sus equivocaciones. Pagaron un reportaje que ni les gustó, ni lo volverían a ver nunca.



EL BUIJO EVENTOS

ASESORIA Y GESTIÓN DE BODAS

Espero que hayas tomado nota de lo que **NO DEBES HACER** para que tu boda no sea un auténtico descalabro económico. Te mereces todo lo del mundo y disfrutar de un día tan entrañable e importante es cuestión de encontrar el Alma y PENSAR.

Contrariamente a lo que se piensa, acostumbramos a hacer lo que se espera de nosotras y no lo que deseamos.

Un beso muy grande,

Marta

