

7 cosas que debes saber al encargar la barra libre

Hasta entonces ha habido emoción, momentos únicos y felicidad, mucha felicidad. Pero el inicio de la barra libre es el verdadero pistoletazo de salida de la fiesta de tu boda. ¿Qué debes tener en cuenta al encargarla? ¡Hoy te lo contamos!

¡Por fin ha llegado el gran día! Ya no tienes que preocuparte más de envíos de invitaciones de boda, pruebas de vestidos de novia, pensar en canciones para bodas ni en ideas para bodas civiles. Es vuestro momento. Y para que los invitados puedan disfrutar de la fiesta y beber lo que les apetezca, lo habitual es que los novios ofrezcáis barra libre de bebidas después del banquete. Puede que no te lo hayas planteado antes, pero a la hora de contratarla hay una serie de aspectos que merece la pena tener en cuenta:

1. Número de invitados

Calcula que, aproximadamente, deberás tener un camarero por cada 50 personas y que, a no ser que se trate de una barra muy espaciosa, será más práctico si están en diferentes barras, pues de este modo se evitarán las colas y no se molestarán entre ellos a la hora de servir.

2. No solo cócteles

Una barra libre no tiene que servir únicamente combinados, sino que también puede incluir otras bebidas más propias de cada provincia. Por ejemplo, una buena idea es servir cervezas artesanales elaboradas en la propia zona o bien vinos de la tierra. ¡Hasta puedes ponerles etiquetas con el emblema de la boda! Y recuerda: las cervezas que se ofrezcan, mejor de botella. Las de barril no resultan demasiado adecuadas en este tipo de eventos.

3. ¿El mismo catering o contratamos un especialista?

Obviamente, si te quedas con la oferta de bebidas y refrescos que te ofrece el catering, el restaurante o el lugar de celebración el precio será más ajustado. Sin

embargo, recuerda que hay profesionales de la coctelería que se dedican exclusivamente a ello y que puedes contratar el día de tu boda. De este modo, la variedad de bebidas, cócteles y combinados que tendrán tus invitados será mucho mayor. Y no solo eso, sino que los resultados también serán mucho más elaborados.

4. La barra libre siempre debe correr por cuenta de los novios

No queda demasiado bien que cuando vuestros familiares o amigos pidan una copa, el camarero les entregue el ticket. Así que si tenéis un presupuesto algo limitado, escoged marcas menos caras o prescindid del servicio extra de coctelería, que suele tener un coste bastante elevado. Otra opción es que limitéis la barra libre a cervezas, vino y refrescos, y evitéis otro tipo de licores o alcoholes más caros. Además, especialmente si vuestra ciudad o pueblo tiene buenos vinos, consultad con el lugar de celebración del banquete si podéis llevar vosotros varias cajas. Os resultará bastante más económico.

5. Cóctel propio

¿Quieres ser original? Crea un cóctel para tu boda con vodka, tequila o ginebra. Estos alcoholes suelen ser los que gustan a la mayoría de la gente y resultan ideales para mezclar con zumos naturales o fruta. Para que ningún invitado se lo pierda, pedid a los camareros que lo sirvan por la sala, ofreciéndolo a todo el mundo.

6. ¿Qué hay para comer?

Estamos seguros que con tanto baile y tanta bebida a vuestros invitados se les abrirá el apetito. Por eso cada vez más novios optan por acompañar la barra libre con diferentes tipos de dulces o aperitivos. Entre las distintas opciones encontramos los candybar, los *cupcakes* o macarons y, dependiendo de la hora del día, la recena o merienda.

7. Inmortaliza el momento

¿Y qué sería de las barras libres sin las fotos de los bailes memorables, con la corbata en la frente y las coreografías de toda la familia? Además, son cada vez

más las parejas que optan por darle otra vuelta de tuerca a las fotos con *photocalls* personalizados, fotomatonés y un montón de complementos como gafas, pelucas, bigotes y cartelitos con frases divertidas. ¿El objetivo? Ponerle un toque de humor a las instantáneas.

Fuente: <https://www.bodas.net/articulos/7-cosas-que-debes-saber-al-encargar-la-barra-libre--c3420>