

Свадебный рецепт



Оригинальное блюдо, которое подается только под любовным соусом. Ведь если нет любви, то никакая придуманная романтика не поможет. Только это чувство может зажечь огоньки в глазах жениха и невесты, и только оно будет видно на фотографиях и видео, которые вы когда-нибудь покажете своим детям и внукам. Но, вам любить и жениться, а нам останется только помочь создать атмосферу волшебства и сказки.

Ингредиенты:

- Жених** 1 шт.
- Невеста** 1 шт.
- Гости** по вкусу.
- Любовь** чем больше, тем лучше.
- Приправы** фотографии, видеографы, оформители зала, флористы, ведущие и так далее. В зависимости от сложности блюда.

Все мы знаем, что незабываемое на вкус угощение получается только у профессионалов этого дела. В данном случае шеф-поваром выступит компания T&K professional. И вот, что она вам посоветует:

Приготовление:

Вначале нужно оповестить гостей о том прекрасном блюде, которое вы собираетесь приготовить. Вам следует отправить приглашения. Конечно, простые приглашительные открытки продаются в любом книжном магазине. Но это не для Вас. Заинтриговать родных и друзей готовящимся торжеством можно, всего лишь создав неповторимый стиль своих приглашений.

Если вы хотите замариновать свое блюдо перед приготовлением, то есть устроить выкуп невесты, то оригинальность маринада — вот то, незабываемое, что повлечет за собой ощущение удивительного праздника. Нет, уксусом и лимоном мы пользоваться не будем, мы же не хотим чтобы все было кисло и «как всегда»? Организовать выкуп нужно так, чтобы он подходил под тематику самого блюда — свадьбы. Вы хотите превратить вашу свадьбу в настоящий венецианский карнавал с масками — тогда и выкуп должен быть соответ-

ствующим — жених попробует подобрать маску невесте или же должен будет исполнить серенаду перед окном возлюбленной. А может, ваша любимая героиня в детстве была Белоснежка, и вы так же мечтаете, чтобы ваш принц примчался за вами на коне? Нет ничего проще!

Но давайте вернемся к рецепту. Приправы могут быть разными: сладкие, соленые, пикантные. Некоторые из них необходимо добавлять в начале приготовления блюда: стилисты, парикмахеры, визажисты, декораторы, флористы; некоторые в конце: ведущие, ди-джеи, артисты, звуко- и свето-режиссеры; а есть и такие, которые необходимы на протяжении всего процесса приготовления в определенном количестве - фотографы, видеооператоры, стилизованные аниматоры. Каждая приправа придаст вашему блюду неповторимый вкус и аромат.



После добавления всех необходимых приправ, блюдо готовится на большом огне веселья и радости, поддерживаемым присутствующими гостями, и желательно на свежем воздухе.

Сервировка и подача блюда:

Наша задача — воплотить любой ваш полет фантазии в жизнь. Может быть у вашей пары есть любимый фильм и вы хотите хотя бы на один день стать главными героями? Или ваша свадьба должна соответствовать эпохе 18 века? А может быть вы хотели стать великими актерами или известными певцами? Нет ничего невозможного! Мы соберем для вас все необходимые составляющие именно вашего рецепта и подберем лучший способ приготовления. Последний этап приготовления — сервировка. Готовое блюдо необходимо украсить веточками счастья и кусочками веселья.



Наши шеф-повара помогут вам организовать оригинальную подачу вашего блюда, с учетом всех ваших предпочтений и придать ему неповторимый и изысканный вид.

Выбор блюда остается за вами, а мы всегда к вашим услугам.



Меню незабываемой свадьбы от T&K Professional
Новинка: трансляция вашей свадьбы на телеканале ТНТ
 - фотографы и видеографы с соусом на выбор (острый, бархатно-сладкий)
 - нежные и вдохновляющие флористы, декораторы
 - пикантные ведущие
 - ассорти (артисты, ди-джеи, музыкальное и световое оборудование)

А так же многое-многое другое!
 Подробности по телефону: 227-600
www.svadba.denpokupok.ru
www.vk.com/sladkayararo4ka