

PREGUNTAS FRECUENTES

1- ¿QUE HORARIO ES EL MAS CONVENIENTE SEGÚN LA EPOCA DEL AÑO?

Generalmente la primera pregunta que surge es ésta, el horario óptimo para disfrutar al máximo del lugar y de la fiesta. Cuando eligen El Rosal para hacer su fiesta una de las cosas que más quieren es aprovechar el parque y las vistas maravillosas que tiene. Para lograrlo hay que saber que en algunos meses de año conviene hacer la fiesta al mediodía y en otros a la tarde, ya que hay factores a tener en cuenta como el frío o calor, la hora que oscurece, si hay ceremonia/s en el lugar ese mismo día o si llegan de una iglesia, si la ceremonia será corta o será con misa y si queda cerca o lejos de la estancia. Nuestra recomendación cuando es a la tarde es siempre llegar de día e intentar que la recepción sea con la luz del atardecer y si hubiese alguna ceremonia también. Que se haga de noche durante la recepción, total ya están ahí y ya han disfrutado ampliamente del lugar con luz. Desde el tercer fin de semana de marzo hasta el tercer fin de semana de octubre recomendamos el mediodía. Y el resto del año a la tarde. En El Rosal no existe la fiesta “de noche”, siempre es o mediodía o tarde. Sugerimos hablar con la productora sobre las ceremonias y acordar con ella cual horario es mejor, antes de confirmar turnos.

2- ¿QUE ES LO PRIMERO QUE DEBEMOS HACER EN CUANTO A TRAMITES?

Si es un casamiento católico y habrá iglesia, lo primero es ver cuál y que horario les ofrecen, decidir si será sólo la celebración que dura 30 minutos aproximadamente o si será con misa de esponsales que dura una hora. Una vez confirmado eso pueden avanzar con el turno del registro civil móvil, que el cálculo es el siguiente: si es ceremonia corta deberá haber una hora y media de diferencia entre ambas ceremonias, ej: iglesia 18:00 - civil: 19:30. Si es con misa (de una hora) deberá haber dos horas. Si la iglesia es en Córdoba consulten con la productora para ver qué horario conviene que pidan el civil. Tener en cuenta que en las invitaciones, hay que citar a la gente a la iglesia 15 minutos antes del horario de la entrada de la novia.

Si la ceremonia religiosa se oficiará en el salón por un pastor/rabino, y la invitación es directamente al lugar, hay que hacerlo 30 minutos antes del comienzo de la misma, ejemplo: invitación 18:00 hs y ceremonia 18:30.- Si además habrá civil, el mismo se hará directamente a continuación de la ceremonia según su duración.

Con respecto al trámite del civil móvil, les adjunto una guía en PDF con todo el instructivo a seguir. Ante cualquier duda comunicarse por mail a oficinamovil.registrocivil@cba.gov.ar

3-¿QUE DEBEMOS TENER EN CUENTA CON LAS CEREMONIAS EN EL LUGAR?

Cuando alguna ceremonia se realiza en el lugar (religiosa, civil o ambas) debemos pensar en algunas cuestiones como: cómo será el ingreso a la misma, con quien, en qué orden, habrá cortejo, habrá entrega de anillos, alguien dirá unas palabras, etc. Las ceremonias religiosas suelen tener momentos como la entrada, la bendición de anillos y el final, y el civil tiene el ingreso, las firmas y el final. Son momentos especiales para los cuales habrá que elegir música especial. Si son las dos ceremonias una a continuación de la otra pues habrá ingreso, anillos, firmas y cierre. Todo esto es necesario pensarlo para adaptar el cronograma de la fiesta.

4-¿QUE MENU ES DE NUESTRA PREFERENCIA Y CUALES SON LAS CARACTERISTICAS DE CADA UNO?

Otra pregunta que suele surgir en el proceso de organización es cual menú elegir como plato principal, y cada uno tiene su particularidad.

El menú 1 en el cual se sirve un plato de lomo, pollo o cerdo con guarniciones y el menú 3 que es asado criollo con ensaladas, en ambos casos todos los invitados están sentados en mesas con ubicación específica armadas por el cliente, y son los mozos quienes atienden cada mesa, reponiendo la bebida, ensaladas y necesidades de los invitados. Este formato es muy tradicional ya que es práctico, cómodo y ágil.

El menú 2 que es el comúnmente denominado “informal” o “descontracturado” es en el cual en vez de pasar a sentarse en mesas los invitados eligen un lugar random donde sentarse, living o tablón y son los invitados quienes tienen que trasladarse a buscar la comida que está distribuida en distintos puestos, generalmente son cazuelas, pastas, fajitas, etc. Los mozos atienden y reponen puestos y reponen bebidas en los distintos espacios donde se ubica la gente. Este formato es elegido por los clientes que quieren salir de lo tradicional, pero hay que tener en cuenta algunas cuestiones como la gente grande a quienes no les resulta cómodo tener que levantarse o tener que hacer fila o no poder apoyar su plato y su copa cómodamente, y muchas veces prefieren quedarse conversando y que sean los mozos quienes los atiendan en su mesa. Por todo esto, cuando es elegido, les recomendamos desde la experiencia que la metodología informal sea exclusivamente para la gente joven y que los grandes estén sentados en mesas comiendo un menú tradicional y siendo atendidos por los mozos. De cualquier manera es solo un consejo y lo pueden conversar con la productora para encontrar la manera en que todos estén contentos.

5- ¿CUANDO ES LA DEGUSTACIÓN?

Viró realiza dos degustaciones al año, una en invierno y otra los primeros días de febrero a la cual están todos invitados pero solo se hace degustar el menú 1, todas las carnes y todas las guarniciones con las distintas opciones de salsas y el postre. El menú asado y el menú puestos no tienen degustación. Es una excelente oportunidad para definir que menú elegir, probar los postres y conocer al equipo de Viró y sacarse dudas.

6-¿CUENTAN CON MENÚS ESPECIALES?

En Viró tenemos en cuenta a las personas que necesitan algún menú especial, celíacos, diabéticos, sin sal, vegetarianos, veganos, niños, y alguna otra particularidad. Sólo deben solicitarlos a la productora para analizar cada caso y su necesidad.

También podemos abastecer de comida si fuera necesario a proveedores externos que no sean del staff de Viró y que por algún motivo estén trabajando en el evento y deban quedarse por algunas horas, solicitar cotización a la productora. Viró se hace cargo de la comida del dj y de dos fotógrafos. Ellos no ocupan lugar en las mesas, les proveemos el espacio para que coman cómodos.

7- ¿COMO PROCEDEMOS CON LOS PROVEEDORES EXTERNOS?

Existe una amplia variedad de proveedores externos que suelen ser contratados por los clientes para el evento como por ejemplo: bandas de música (para recepción o baile) y sus respectivos sonidistas, proveedores externos de cerveza (barras móviles o beer trucks), food trucks, cabina de fotos o similar, show de circo o magia, Glitter, maquillaje artístico, etc. Siempre se aconseja que previo a la contratación lo conversen con la productora para que les aconseje horarios y puedan adaptar el cronograma de la fiesta y los espacios a utilizar por cada proveedor.

En el caso de las bandas, es importante cerciorarse sobre quien será el proveedor de sonido, si tienen su propio sonidista o si deben contratarlo aparte, recomendamos en todos los casos ponerse en contacto con el encargado de la técnica del salón y con la productora para acordar lo más conveniente.

8- MESAS (FORMATOS, CANTIDAD DE PERSONAS POR MESA, ETC)

En El Rosal contamos con diferentes formatos de mesas para comer, lo que facilita el armado de las mismas ya que pueden ser de la cantidad de personas que necesiten, adaptando el formato, redonda, cuadrada o rectangular según la necesidad de cada mesa. Las rectangulares pueden ser con o sin mantel ya que contamos con algunos tablones rústicos y se ven lindos de cualquier forma, dependerá del gusto de cada cliente. Según la cantidad de invitados y la preferencia del cliente se pueden mezclar los distintos formatos lo cual queda muy lindo.

La mesa principal puede ser de la cantidad de personas que necesiten, también se le adaptará el formato según el tamaño. La ubicación de la misma será acordada con la productora según la preferencia del cliente.

Se trabajará con un plano de mesas distribuidas en el salón según la cantidad de invitados, teniendo en cuenta la necesidad y gusto del cliente y el mejor aprovechamiento de los espacios. Este plano será correlativo con un Excel en el cual los clientes deberán plasmar el armado de las mesas, siguiendo el número de las mesas en el plano, y deberá ser enviado a la productora una semana antes de la fiesta. Todas las dudas respecto a esto serán tratadas con la productora durante el proceso de organización.

9-¿CUANDO DEBEMOS CONFIRMAR LA CANTIDAD FINAL DE INVITADOS?

La confirmación de los invitados deberá hacerse 10 días antes de la fiesta, enviando a la productora la lista de invitados correspondiente. Hasta 5 días antes del evento serán permitidas pequeñas modificaciones que no afecten a la organización general.

El saldo de la fiesta debe abonarse la última semana una vez que hayan cerrado la cantidad final con la productora. Todas las consultas referentes a entrega de dinero deben realizarlas en la oficina administrativa ubicada en Pasaje Roberto Viola 3385 oficina "A" o al teléfono **3516871805**.

10- ¿CUANDO Y COMO ELEGIMOS LA MESA DULCE Y TORTA?

Viró cuenta con su propia producción de pastelería la cual es muy variada y completa, el listado de las opciones para la mesa dulce será enviado por la productora aproximadamente dos meses antes del evento para que puedan elegir las variedades que deseen. El cálculo de la misma es según la cantidad de invitados por lo que la productora les aconsejará cuantas deben elegir.

Está incluida una torta principal, de aproximadamente 3 kilos, con bizcochuelo de vainilla o chocolate, y el relleno es de mousse de dulce de leche y crema bombón y dulce de leche con merengue. La misma puede ser cuadrada o redonda y la cobertura de pasta blanca, merengue o desnuda. Le hacemos un arreglo clásico con las mismas flores elegidas para las mesas a no ser que el cliente lleve el adorno o quiera algún arreglo floral particular que necesite cotización aparte. Si desean algún diseño especial de la torta, pueden solicitarle a la productora que consulte a pastelería la factibilidad del mismo y se pueda cotizar. También está la opción de que el cliente lleve la torta en cuyo caso no será necesario elegirla en el listado de opciones y será reemplazada por alguna otra tarta/torta.

11- ¿CUANDO ES NECESARIO CONTRATAR BABYSITTER?

Viró cuenta con servicio de babysitter el cual está pensado principalmente para la seguridad de los niños, El Rosal tiene un parque muy amplio y nos parece importante que haya ojos que solo miren a los niños, sobre todo los que están en el rango de edad entre los 2 y 8 años. Habrá que analizar cada caso particular con la productora ya que hay que tener en cuenta algunos factores como cuántos niños son, qué edades tienen, si hay bebés, ya que si el cliente desea que la babysitter se ocupe de algún bebé, ya no podrá hacerse cargo de los demás niños, en cuyo caso habrá que contratar a dos o las que sean necesarias según el caso. Recomendamos plantearle a la productora cada caso en particular para que juntos puedan analizar la necesidad.

12- ¿QUE MOMENTOS DE LA FIESTA DEBEMOS TENER EN CUENTA?

- **Ingreso al salón finalizada la recepción:**

Muchos quieren remarcar este momento y una vez que todos los invitados están sentados ingresar con algún tema especial, coreografía, tanda de baile de algunos minutos, etc. Conversarlo con la productora para calcular el tiempo de duración ya que es importante para la correcta articulación con los tiempos de cocina, maitre, DJ, etc.

- **Fotos en las mesas:**

Este es un momento que sigue siendo muy especial para la mayoría de los clientes por varias razones, no solo se logra una foto con todos los invitados, sino que se aprovecha el momento para saludar y agradecer personalmente a todos los invitados, sobre todo a los adultos que luego que comienza la pista de baile se complica. Hemos encontrado un momento muy apropiado para hacerlo que es entre la cena y el postre, una vez que terminaron de comer y comenzamos a levantar los platos, ahí comienzan a hacer las fotos por las mesas que van quedando limpias, por lo cual no interrumpimos a la gente mientras comen, no se les enfría la comida y no salen las mesas muy cargadas con los platos en las fotos. Por detrás vamos sirviendo el postre.

- **Video:**

Si han preparado uno o más videos para proyectar, deben hablarlo con el encargado de la técnica para acordar el formato apropiado y la contratación de proyector y pantalla, como así también con la productora para definir qué momento de la fiesta según el cronograma es el mejor para pasarlo. Se recomienda que no supere los 8 minutos de duración.

- **Apertura de pista de baile:**

Para iniciar la pista de baile, siempre es recomendable hacerlo con algún tema especial que remarque el momento para que los invitados se acerquen, el vals sigue siendo el más tradicional ya que funciona como un “llamador” a la pista, si no quieren vals puede ser algún otro tema que los identifique para indicar que ha comenzado el baile.

- **Corte de torta:**

Cuando hay torta se acostumbra a llamar a los novios para que hagan un corte simbólico que sirva como inicio de la mesa dulce. No se corta la fiesta, la pista de baile sigue igual, no se corta la música ni se anuncia, solo se busca a los novios y al fotógrafo para que retrate el momento, solemos invitar también a los padres, abuelos, que disfrutan de este momento y luego les servimos mesa dulce a ellos primero, se acompaña con servicio de té y café.

- **Tirada de Ramo/Whisky,etc.:**

Este es un momento muy divertido que levanta la fiesta y convoca a la pista, si la novia no quiere tirar su ramo o no lleva otro para tirar, nosotros podemos hacerle uno sencillo para que tire. También algunas veces el novio lleva para tirar una caja de whisky, fernet, un moño, etc. NO se puede tirar una pelota ya que tienden a patearla y hay muchas cosas que pueden romperse.

13- ¿QUÉ DEBEMOS TENER EN CUENTA AL COMPRAR COTILLÓN?

- **Cotillón:**

El cálculo de cotillón recomendable es para un 80% de la fiesta y que todos tengan algo, luego pueden completar con cosas más chicas como luminoso, collares, pulceras, etc. Tener en cuenta la época de año, si hace calor no comprar demasiadas cosas de goma espuma o para la cabeza porque se desperdician pronto ya que se las sacan.

Está prohibida la espuma loca y la serpentina seca por una cuestión de seguridad, mancha mucho y se pone resbaloso el piso la pista, y la verdad es que son pocos los invitados que se divierten con eso, entonces en vez de levantar la pista, que es el objetivo principal del cotillón, la gente se va.

Tampoco está permitido el papel picado, bombas de papel metalizado o similar ya que por las características del lugar, se hace imposible la posterior limpieza, es muy volátil y se va hacia el parque, o se les pega en los zapatos a los invitados y lo van dejando en el pasto, y en todas partes.

Si compran luminoso, no sacar la trabita que evita que la pila haga contacto, ya que en el traslado corre el riesgo de activarse y no durará hasta la fiesta. Lo mismo con los tubos que vienen con collares y pulseras de neón, no sacarlos del tubo, dejarlo tal cual se los vendieron.

Deberán llevar el cotillón en bolsas de consorcio o cajas, todo rotulado con nombre y fecha del evento. Solo separar en bolsas aparte si hay algo especial para los novios, y para alguien más (hermanos, amigos, etc.) todo con su respectivo rótulo. Nosotros nos ocuparemos de prepararlo, ponerlo en canastos especiales, armarlo, prenderlo y repartirlo directamente a la pista. Cualquier duda o consulta al respecto hablarlo con la productora.

14- ¿CÓMO GESTIONAMOS TODO LO REFERENTE AL ALOJAMIENTO?

El día de la fiesta ustedes tienen la exclusividad de uso del hostel, esto significa que todas las plazas están disponibles para sus invitados. La productora les envió una planilla con la distribución detallada del alojamiento, la cual deberán completar con los nombres de cada huésped y enviarla a la productora por mail una semana antes de la fiesta y el personal del hostel se ocupará de ubicarlos a medida que van llegando. Nadie de El Rosal ni de Viró podrá reservar alguna habitación a alguien que llame interesado de manera particular, ya que a todos se les responde que deben comunicarse con ustedes que son quienes gestionan el alojamiento. En esa planilla está la descripción de cómo está compuesta cada habitación para que les sea fácil acomodar a sus huéspedes.

Con respecto al horario del check in deben comunicarse con la productora para revisar de acuerdo a cada fin de semana, en que horario pueden realizarlo, y si alguno de los novios quisiera prepararse ahí mismo ver también la disponibilidad y que horario es el apropiado.

El check out de las habitaciones es 12:30 – 13:00 hs. Sin excepción. Si hicieran un post evento deberán acordar con la productora hasta que hora pueden quedarse en la estancia según cada caso.