Düğün hazırlıkları yapılırken çoğunlukla gelinlik, süsleme-dekorasyon, davetiye ve davetli listesine yoğunlaşılır. Bu konular kadar önemli bir nokta daha var: Düğün yemeği. ***Bosphorus Tekneleri***
olarak her konuda yardıma hazırız...

Düğün yemeklerinde sunulan menülerde genellikle et, tavuk veya balık alternatiflerinden biri ana yemek olarak sunulmaktadır. Aperatif, ordövr ve ara sıcaklar da buna bağlı olarak çeşitlendirilmektedir. Menü seçiminde en önemli nokta gelen misafirlerin çoğunluğuna hitap eden bir menü olmasıdır. Vejeteryan misafirleriniz olacaksa bir çeşit sebze yemeği alternatifi de bulunmalıdır.

Yemek öncesi "hoşgeldin kokteyli" organize edilmemiş ise misafirlere ilk servis edilecek tabaklar ordövr tabakları olacaktır. Ordövr tabaklarında ikram edilecek çeşitler ve miktarlar dikkatle seçilmelidir. Çeşitlerin seçkinliğinin çeşit sayısı kadar önemli olduğu unutulmamalıdır. İkram, misafirleri doyurup ana yemeğe yer bırakmayacak kadar çok olmamalıdır.

Yemeklerdeki baharat lezzet arttırıcı olarak ölçülü kullanılmalıdır. Özellikle yaz aylarında çabuk bozulabilir olması nedeniyle fazla sayıda mayonezli yiyecek seçmemekte fayda olabilir. Ağız kokusu yapabilecek soğan, sarımsak, pastırma ve çemeni gibi yiyeceklerden uzak durulmalıdır. Özellikle sıcak yaz günlerindeki organizasyonlarda sizin ve misafirlerinizin yakın sohbet zamanlarında yaşayabileceği sıkıntıları ortadan kaldırmak için küçük ama önemli bir ipucudur.