BUDŻET I REZERWACJE

Ile naprawdę będzie kosztowało nasze wesele?



Porównajcie koszt całej uroczystości przy tej samej liczbie gości. Cena za talerzyk to jedna z pozycji. Decyzja robi się prostsza, kiedy widzicie też to, co płacicie osobno i kiedy pieniądze trzeba przelać.

- ☐ **Ustalcie limit i priorytety**
  Wpiszcie kwotę, którą możecie pokryć z dostępnych środków, oraz trzy rzeczy, które są dla Was najważniejsze. Ewentualne prezenty zostawcie poza tym limitem.
- ☐ **Policzcie dwa warianty**
  Dla obu policzcie menu z uwzględnieniem minimum sali, koszt wynajmu, dostawców, noclegów, przejazdów i dodatków. Wpiszcie końcowe kwoty brutto, a przy niewycenionych pozycjach oznaczcie je jako szacunkowe.
- ☐ **Zaplanujcie płatności**
  Zaznaczcie terminy pierwszych wpłat i rozliczeń po weselu. Odłóżcie osobną rezerwę na dopłaty i ustalcie, przy której kwocie zaczynacie zmieniać zakres.

PRZYKŁAD OBLICZENIA

120 gości × 330 zł + 2 000 zł wynajmu + 1 200 zł tortu + 900 zł obsługi = 43 700 zł za te cztery pozycje. Foto, film, muzykę i noclegi doliczcie osobno. To przykład liczenia na wymyślonych stawkach.

WASZE USTALENIA

Wariant A i suma

Wariant B i suma

Rezerwa

Najbliższa wpłata i termin

DODATKOWE PYTANIA I NOTATKI