“新婚喜福惠”喜刊之 喜宴场

婚宴要办好 细节很重要

□李伟

风和日丽，春光明媚，新人牵手，相约百年。拥有一个成功喜庆的婚宴，让亲朋好友体面地吃好喝好，有关婚宴的繁枝细节，新人们有必要好好了解一下。

婚宴的高境界是场景浪漫、进餐隆重及美食平价。新人倍儿有面子，还不用花费太多的银子；婚宴场地要大气磅礴，婚宴餐具讲究，服务好；再搭配上物美价廉的健康菜肴，客人吃得放心，新人也开心。

婚宴酒店：这些您是否中意

选择一处款待亲朋的婚宴酒店，交通位置、菜品规格、服务档次、套系价格等这些具体事宜，都是新人们要考虑的事儿。看看下面这些婚宴酒店您是否中意呢？

老牌坊特色餐厅：边庄店有大型婚宴厅、吉祥厅和如意厅，18间贵宾包房。其中吉祥厅可接待34桌；如意厅可接待22桌。可提供优质的婚宴服务、高端视听灯光设备、免费化妆间等。婚宴菜单中的特色菜有红扒全肘、全鸡、三鲜烩鲍鱼、爆炒木鱼花、双参炖牛腩、早生贵子羹等。婚宴价位有1199、1299、1399、1599、1699、1899元一桌/10人。

皇城根老北京主题餐厅：边庄旗舰店量身打造婚宴个性化服务，有专项接待小组、免费化妆间等。其最具特色的北京内府烤鸭，选用北京玉泉山水系的白玉鸭，经50分钟人工挂炉烤制，皮酥肉嫩，是独具特色的“一鸭七吃”，还有官府浓汤海参、清蒸金鳟鱼、清蒸狮子头、京味干烧鸭四鲜、金玉满堂喜、私房酱牛展等特色菜品。婚宴标准1299元/桌起。

山东政协大厦维景大酒店：推出“维景婚宴终身服务”活动：预订婚宴20、30、40桌以上的新人可享受各类特色婚房一间；酒店在新人两个结婚周年日提供免费双人自助晚餐；新婚夫妇双方家人的所有宴请将享受菜金9折优惠；由婚礼客人介绍来酒店的婚宴，酒店可以免费赠送婚房一间，婚宴价格有2288元和2588元/桌/10位。(分别需加15%服务费)

高第街56号餐厅：边庄店的香港厅可接待12桌，至少120人。婚宴菜单中的特色菜有一品鸳鸯鸡、潮州四喜狮子头、百年好合、金玉满堂、幸福炒饭等。婚宴标准有一桌1288、1588、1688、1888元。

婚宴讲究：这些环节挺重要

婚宴有一定的程序，一场婚宴的好坏体现了主人品位的高低，除敬酒、谢客、送客外，新人还要做好以下准备：

了解来宾：在婚宴前要对来宾有个大概了解，来宾中新人双方的亲朋好友，可能有一些是此前没接触过的，事先了解一番，可避免在婚宴中产生尴尬。

甜蜜幻灯：可以和摄影师作特别安排，挑选比较理想的照片，在婚宴上来一场幻灯甜蜜会，将新人的恋爱故事“告示天下”，在客人正投入地欣赏时新人进场，会显得更浪漫。

新人避酒：婚宴中新郎新娘要受到亲朋好友的敬酒，要半推半就，开始时不能表现出杯杯都干的豪爽，否则无论是旧友还是新交都会与你来个“cheers”，新婚醉酒不是一件好事，要挑两个会喝会说道的伴郎伴娘陪伴。

人员调配：找些称职的人担任男女傧相、司仪、总管、收纳、司机、摄影等。司仪不只需要懂得主持婚礼的程序，贯穿全场的气氛，更要机智，随时能为新人解围。

收礼道谢：宾客道贺签名、送礼金的地方，应请两位以上的亲友负责。新人换晚礼服送客时，要提早准备，须站立宴会厅外，向客人表示道谢和送客。

婚宴细节：酒店大厨如是说

婚宴菜品如何搭配？婚宴上一般都吃些什么寓意的菜品？嘉宾客人落座有啥讲究？婚宴能否试吃？且听酒店大厨娓娓道来。

菜品搭配喜好：老牌坊特色餐厅宋厨师长认为，婚宴菜单的设计要“因人配菜”，首先了解客人的嗜好和忌讳，搭配出满意的菜单。其次，菜肴的数量是双数，凉菜一般是6到8个，热菜为16或18道，寓意吉祥。讲究先上冷盘，其次按照肘子、大虾、海参、整鸡、行菜(各式炒菜)、整鸭、甜菜、青菜、整鱼、封尾青菜、汤、主食、甜点、果盘的顺序上菜。

“丰满实惠、风格大气的鲁菜搭配技艺多变的粤菜，口味互补，营养丰富均衡，能够满足不同客户需求。”万达凯悦酒店行政副总厨王长亮说：“口彩好又兼备色、香、味的菜品。寓意‘年年有余’的鱼、‘吉祥如意’的鸡、‘福禄寿喜’的四喜丸子等成为最受欢迎的婚宴菜品。”

婚宴都吃什么：“济南婚宴市场，颇受大众喜爱的婚宴菜品主要有传统扒肘子、糖醋黄河鲤鱼、四喜丸子、软炸虾段等传统鲁菜。”皇城根北京风味主题餐厅田厨说：“因这些菜从口味上更适合山东人的口味。”

山东政协大厦维景大酒店行政总厨赵世存介绍说，济南老风俗婚宴讲究上大件，如整肘子、四喜丸子、整鸡、整糖醋鲤鱼，再搭配上餐前冷盘，行菜、汤、点心、果盘等。新式婚宴又加上了海参、大虾、烤鸭，糖醋鲤鱼也改为更高档的清蒸鱼(桂花鱼、深海鳜鱼等)。

婚宴座次讲究：“济南老风俗婚宴摆台讲究要安排1至2个主桌，主桌正位冲正门，其次按桌往下依次安排。”赵世存说：“新式婚宴一般都将主要客人安排在包厢用餐，在大厅仪式现场舞台前两侧，根据人数安排两排观礼席。至于大厅餐台的安排则根据场地及T台的位置，进行合理摆放即可。安排客人时根据客人与主家的关系(如新郎的客人、新娘的客人)尽量将彼此熟悉的客人安排在一起即可。

婚宴如何试吃：“酒店推出的婚宴试吃服务，目的是让客人直观地体验婚宴当天菜品。”王长亮说：“新人在试吃的时候应注意菜品的色彩、品种、口味、荤素搭配是否合理；各个单菜的份量是否满足当天婚宴的使用；酒店的服务水准是否过关等，并根据家人喜好、忌口等问题向酒店提出合理建议。”

婚宴预订：这些因素要考虑

婚宴关乎着新人们及其家庭的颜面，如何将其控制在预算中，又能尽善尽美呢？

宾客确认：预订婚宴前，先确认要宴请多少人，多少桌，订好日期后就开始编列所要邀请的双方至亲好友名册，分配安置坐位。婚宴桌数改动，提前七天通知酒店最后桌数。

酒店环境：选择婚宴酒店，交通必须方便，要结合新人当天的路线及客人到达的远近程度综合考虑。还要查看酒店相宜的空间、装潢、灯光、音响设置、舞台等。

婚宴菜单：婚宴菜单的设计要先了解亲朋的嗜好忌讳，灵活搭配出菜单。除荤素搭配得当外，丰富的食材原料也很重要，还有各种不同的口味，菜色也是缺一不可的。

价格优惠：超过20桌的婚宴通常有优惠，新人们不妨多和喜宴负责人谈谈，说不定会有更多折扣。酒店可能会赠送签到簿、笔、蛋糕、香槟酒、杯塔、席卡等。

现场考察：新人要亲自去现场考察场地情况及有哪些免费配套设施，有无新娘更衣室，不提供的话，要记得多订一间包间。婚宴庆典程序也应告知酒店，以便他们更好配合。

是否试吃：一些酒店、餐厅的婚宴有试吃服务，虽然这服务或许不是免费的，但会比定价优惠一些，如果新人想事先了解喜宴的内容，不妨试吃一下。

宾客休息：新人可要求酒店提供宾客休息室，为提早到场和远道而来的客人，特别是年长者，安排可以人座歇息的地方。

签订合同：新人与酒店要签定婚宴消费合同，各持一份，新人可在消费过程中照单验收，确保利益。