



Wedding 婚情播报

2011春夏婚庆流行趋势发布

Wedding Feast 婚宴大事 从容应对

本报自4月8日启动“2011济南最佳婚宴酒店推荐榜”活动后,引起众多特色婚宴酒店和新人们的广泛关注。本次活动正是本着这样的目的,推荐商家,服务新人,让您的婚宴之旅,从容起程。

□李伟

明媚四月,春光无限。众多新人牵手百年,喜气洋洋地张罗着自己的婚事。但宴请亲朋的婚宴成了让新人们费神的事儿。一是现在预订个中意的婚宴酒店挺费劲;再就是不知道能让新人满意的婚宴酒店有哪些。

品牌婚宴踊跃推荐

新人大喜的日子里,亲朋好友自然要在体面的婚宴上吃吃喝喝,好好庆祝一番。可是,酒店大小规模、档次、位置、环境、菜品、服务、价格等问题

一直令新人们对自己的婚宴拿捏不准。

在2011年婚庆高潮即将来临之际,为引领婚宴消费,带动商家经营,服务新婚群体,本报《都市消费·食尚》特别策划发起“济南最佳婚宴酒店推荐榜”活动。本次活动自4月8日启动以来,受到了济南众多品牌酒店的关注。已有喜来登酒店、维景国际大酒店、舜和国际酒店集团、凯瑞酒店管理集团、翰林大酒店、金三杯酒家等省城知名品牌酒店报名参加推荐活动。另外,连日来,其他一些品牌特色婚宴酒店也在垂询本次推荐活动的具体要求。

本次济南婚宴酒店推荐榜活动,计划于4月15日以推荐榜

特刊的方式呈现给消费者,特刊将展示入选最佳婚宴酒店的整体环境、婚宴特色、各类服务等。以此向广大新人推荐、介绍各类不同档次、不同风格、能够符合新人要求的最佳婚宴酒店,供新人们选择。

午宴扎堆晚宴调剂

这两天让“准新郎”小张最闹心的是,跑了很多家四星、五星级酒店,准备预订今年的婚宴。可是,周六、周日中午婚宴全部订满不说,甚至有的酒店连明年的婚宴也订得差不多了,因为预订不上自己的婚宴,小张正上火呢。

省城东部一家酒店的餐饮总监向记者介绍说:“由于新人选择‘好日子’大都集中在双休日,因此,一年可办婚宴的‘好日子’就相对更少。该酒店今年的婚宴90%已经订满,明年上半年婚宴也已经预订得差不多了。每逢‘好日子’的中午,该酒店最多时接待四五家婚宴,达二三百桌。服务员不够用时,他们只能向对口的有酒店专业的院校求援,调动学生来帮忙。而到了晚上,接待的婚宴就很少了。”

一般济南的婚宴习俗是中午12时前必须开宴。对此,一家酒店老总向记者介绍了他有一次到南方参加朋友女儿婚宴时的趣事:当他乘飞机赶到上海时,才知道婚宴晚上举行,由此差一点闹出了笑话。“婚宴的早晚,没科学定论,主要是地域传统文化和习俗所决定的。”这位酒店老总对记者说:“要破解婚宴市场供需矛盾,最需要的是破除人们观念上的误区。”

婚宴价格集体上涨

众所周知,近一年以来,婚宴已变为卖方市场。受物价总体上涨等因素影响,婚宴价格一路上涨。结婚本是件高兴的事情,然而打算今年5月结婚的市宋女士却在预订婚宴时遇到了头疼事。因为婚宴价格上涨,她早已预订好的婚宴酒店宁愿承担违约金,也要更改合同婚宴菜单价格。

采访中记者了解到,很多酒店的婚宴价格都有所上涨,有的提高了最低档次价格,有

的调整了菜系标准、婚宴菜品的搭配。宋女士告诉记者,她的朋友去年年初办的婚宴,1000元一桌,感觉场地和价位都不错。可宋女士现在向该酒店询问后得知,目前该酒店的婚宴起步价为1399元一桌。酒店人员解释说,该场地经过装修后环境更好了,而且肉蛋等原材料成本上升,婚宴的价格自然也得涨。然而即便如此这些酒店仍然非常抢手,一些酒店今年“吉日”当天的婚宴早已被预订一空。对此,宋女士说:“我计划订20桌婚宴,这样算下来,仅婚宴一项就要多支出8000元,大大超出了预算。”

避免婚宴消费陷阱

结婚本是新人大喜的日子,应尽量避免发生在婚宴消费过程中的不愉快。据消协人士提示:若在婚礼现场确实有备用酒席不使用,应该及时与酒店负责人取得联系,避免服务员因不知情而将酒菜端上桌后造成浪费。对于未消费的备用酒席,如果餐厅继续收费,就属于强制消费,消费者应及时向工商部门投诉。

另外,准新人预订婚宴前一定要仔细考虑各种细节,事先与商家协定好双方承担的责任,以免给本该热闹喜庆的婚宴增添一些不必要的麻烦和遗憾。新人要按婚宴酒店的档次、饭菜价格标准来审查菜单。确定宴席标准后要手持一份菜单,如饭店未据此上菜,便可向相关部门投诉举报。作为经营者,有责任按规定标明婚宴各道菜的主料投料标准,同时在收取定金时签订合同,制订相应的违约规定,防止出现不必要的纠纷。

全新QQ星 让宝宝健康快乐地“挑食”

为了让宝宝从更多种类的食物中摄取更丰富的营养,家长们对宝宝从小就开始培养良好的饮食习惯,但多数家长都因为宝宝不爱吃某样菜,在饭桌上和宝宝较劲儿……

正如营养学家所说“宝宝不喜欢被强迫,往往家长越是强迫,宝宝就越反抗。”一些西方的专家更是用另一种视角来看这一问题——他们认为,吃饭时高兴比什么都重要。由此看来,作为家长,是否应该多考虑一些方法,让宝宝在

快乐中吸收所缺失的营养物质呢?不要强迫宝宝“被营养均衡”

很多宝宝对餐桌上的菜肴并没有“成见”,今天爱吃黄瓜,明天爱吃冬瓜,只要吃的时候有新鲜感,他就爱吃。很多宝宝对食物的记性也很差,上个星期还说不爱吃的菜,下个星期又会吃得香着呢!所以,家长大可不必为了宝宝吃什么,不吃什么而和他较劲儿,最后闹得宝宝只能挂着眼泪吃饭。更何况,宝宝吃自己喜欢的,吃起来当然会更香。

让宝宝在快乐中健康成长

据了解,伊利QQ星儿童成长牛奶精选伊利三大黄金牧场优质的奶源,以“三重保护系统”成长配方为基础,从《中国居民膳食指南》汲取了儿童食谱的精髓。“这款营养均衡型QQ星中富含了50种天然食物营养精华,涵盖六大类儿童成长长期所需膳食营养,为成长期偏食、挑食儿童提供全面、均衡营养,让偏食儿童营养不缺失。”营养专家如是说。除此之外,与其一同上

市的还有已广受妈妈们欢迎的健骨型和益智型QQ星升级版,三款产品的上市,将全面助力孩子身体、智力加倍成长!

多年来,作为中国首款获得世界级大奖的儿童牛奶产品,伊利QQ星儿童成长牛奶一直致力于宝宝的健康成长。而在日前举办的第五届国际乳业博览会上,伊利QQ星儿童成长牛奶再次获得了业内的一致认可,并摘得“中国儿童营养与健康促进奖”。



热享泉城 8.8折
菜金享受 8.8折
活动日期: 3月18日--4月18日
雪花啤酒免费 吃100送30元代金券
餐后每桌赠送精美礼品

大韓情緣 大韓정연 炭火烤肉
奥体店盛大开业
订餐电话: 0531-88951288

名师主理: 本店由朝鲜族名师主理, 经营正宗韩式烤肉、韩式料理。
环境一流: 1000平米高雅舒适的就餐环境, 适合您商务就餐、亲友小聚。
品质一流: 本店采购进口肥牛、韩国进口调料精心烹调。
品牌餐饮: 百汇餐饮旗下连锁品牌, 管理规范, 服务更好。

地址: 济南经十东路奥体中心西柳场馆东侧

店长推荐:
潮州卤水
欧陆烤肉不限量
德国自酿鲜啤免费畅饮
中西合璧自助餐百余种
正宗意大利披萨
品牌白酒、红酒免费供应

地址: 洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

金汉森德啤烤肉世家
热烈庆祝金汉森7周年店庆

订餐电话: 0531-88111977

春季养生菜
凭此广告每位**36元**
有效期至2011年04月30日