# 婚宴主题宴会设计

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-03-08

*婚宴主题宴会设计（精选3篇）婚宴主题宴会设计 篇1 明显特点是一个宴会只有一个主题，只突出一种文化特色。宴会主题的差异也是多方位的，有形与无形的差异都行，只要有特色，就能引来绝佳的市场人气。因此，主题宴会近年来倍受人们的亲睐。 近几年来，全...*

婚宴主题宴会设计（精选3篇）

婚宴主题宴会设计 篇1

明显特点是一个宴会只有一个主题，只突出一种文化特色。宴会主题的差异也是多方位的，有形与无形的差异都行，只要有特色，就能引来绝佳的市场人气。因此，主题宴会近年来倍受人们的亲睐。

近几年来，全国各地涌现了不少的主题宴会，其风格多种多样，有原料宴、季节宴、古典宴、风景宴等等。但许多主题宴会设计存在的问题也不少，特别是那些古典人文宴和风景名胜宴，不少的菜品给人牵强附会之感。把几千年的菜品挖掘出来这确实是件好事，但有些菜品不敢恭维，重形式轻市场，华而不实，中看不中 吃 那些风景名胜宴，在盘中摆出山山水水、花花草草，还有亭台楼阁、人和动物，许多菜难以食用，也不敢食用，违背了烹饪的基本规律。

另外，在菜品的开发上，许多企业对冷餐会莱品本身的开发不重视，而是一味地注重菜名的修饰、装扮、奇巧，有些甚至是在玩文字游戏;许多菜品的名称很艰涩，让人看不懂、搞不明，削弱和违背了菜肴应有的价值。

现代企业的经营管理者已越来越意识到，企业的成功，离不开精心的策划。餐饮经营也是如此，首先应明确一个切合经营实际的活动主题，这是经营策划的前提条件。目前，不少餐饮企业往往只重视菜品质量、服务质量，这是安身立命最基础的东西。然而发展到一定阶段的现代企业如果没有好的品牌、特色，不进行主题餐饮的策划，那就很难在行业中独树一帜。这就需要管理者站在战略的高度去运作企业。

餐饮经营不仅仅是一个商业性的经济活动，在餐饮经营的全过程始终贯穿着文化的特性。在策划宴会主题时，更是离不开 文化 二字。每一个宴会主题，都是文化铸就。如地方特色餐饮的地方文化渲染，不同地区有不同的地域文化和民俗特色。如以某一类原料为主题的餐饮活动，应有某一类原料的个性特点，从原料的使用、知识的介绍，到食品的装饰、菜品烹制特点等，这是一种 原料 文化的展示。北京宣武区的湖广会馆饭庄将饮食文化与戏曲结合起来，推出的戏曲趣味菜，如贵妃醉酒、出水芙蓉、火烧赤壁、盗仙草、凤还巢、蝶恋花、打龙袍等，这一创举使每一个菜都与文化紧密相连。服务员在端上每一道戏曲菜时，都会恰到好处地说出该道菜戏曲曲目的剧情梗概，给客人增加了不少雅兴。

只是粗浅地玩 特色 是不可能收到理想效果的。确定、私人宴会主题后，策划者要围绕主题挖掘文化内涵、寻找主题特色、设计文化方案，制作文化产品和服务，这是最重要的一环。

婚宴主题宴会设计 篇2

题：燕子不归春事晚，一汀烟雨杏花寒

花材：白、黄、淡紫、淡粉报春花、满天星、栀子叶 配件：草坪、栅栏、蝴蝶、蚂蚱、蜻蜓、扇子、扇架、鹅卵石

花器：10cm X 20cm X 10cm的长方形栅栏

造型：

在绿色草坪上面摆上白色小栅栏，在栅栏里面放置砖泥，插上报春花点缀满天星和栀子叶，花型饱满灵动成椭圆型，然后在插花上放上蝴蝶和蜻蜓，草坪上摆上蚂蚱和鹅卵石，将春天的气息展现的淋漓尽致，将菜单书写在扇子上用扇架作为支撑放置在主副主人位之前。

餐桌上，草长莺飞的景象描绘出春天的欣欣向荣和盎然生机。浅绿色的椅背纱，绿色的台裙与白色绿边印花的餐盘相互呼应，同时银色的筷子钢匙也同样带有绿色花饰，白色的台布与淡粉色的口布给台面增添了一点亮点。 整个台面色彩鲜明体现了收获满载春色的憧憬与喜悦。

婚宴主题宴会设计 篇3

宴会设计以中餐宴会为准。主题定位为婚宴《百年好合》。

一 : 宴会厅场景设计

应注意三个点：

饭店自然环境

餐厅建筑风格

宴会场地规模

总体要求、：根据宴会规模，适应餐厅场地、合理布局、突出主台、有利进餐、方便服务。

宴会厅由大厅、门厅、衣帽间、贵宾室、音像控制室、家具储藏室、公共化妆间、厨房等构成。

一、宴会厅的构成

大宴会厅由大厅、门厅、衣帽间、贵宾室、音像控制室、家具储藏室、公共化妆间、厨房等构成。

门厅设在大厅与外界环境之间，门厅外有专门的迎宾员负责迎接客人，门厅内布置一些供客人休息的沙发或其他座椅。门厅大概占宴会厅的1/3或是1/6左右。

衣帽间可以设在门厅的入口处。

贵宾室设在紧邻宴会厅主席台的位置较为恰当，应该配置高级的家具设施和专门通往主席台大厅的通道以及专用的洗手间。

音像控制室、辅助设备用房主要保证宴会的声像设置的需要。音像设备调试员应能在音像控制室内观察到宴会厅中的活动情况，以保证宴会厅内使用中的声像效果的良好状态。

家具储藏室的大小应该适宜一些，离宴会厅近一些，方便存放一些不用或暂时不用的物品。

宴会厅应按一定的标准设置公共洗手间。洗手间宜设在较隐蔽的位置，并有明显的图形符号标志。

宴会厅一般设舞台，供宴会活动发言时使用。舞台应靠近贵宾休息室并处于整个大厅的视觉中心的明显位置，应能让参加宴会的所有人看见，但是舞台不能干扰客人动线和服务路线。

宴会厅应设相应的厨房，其面积约为宴会厅面积的30%。厨房与宴会厅应紧密联系，但两者之间的间距不宜过长，最长不要超过40米，宴会厅可设置配餐廊代替备餐间，以免送餐路线过长。

二、宴会餐厅的台型设计与桌面布置

宴会台型分为中餐宴会和西餐宴会台型，中餐宴会台型主要有会议型、三角型、梅花型等。必须在适当位置摆放操作台。

中餐宴会大多数用圆台。中餐宴会台型设计中餐桌的排列十分强调主桌位置。主桌应放在面向餐厅主门、能够纵观全厅的位置。中餐宴会台型设计要求将主宾入席和退席要经过的通道作为主行道，主行道应比其它行道宽敞突出些。中餐宴会台型设计中其它台椅的摆法、背向要以主桌为准。

一般直径为150厘米的圆桌，每桌可坐8人左右，直径为180厘米的圆桌，每桌可坐10人左右，直径为200\*220厘米的圆桌，可坐12\*14人左右。直径超过180厘米的圆桌，应安放转台。摆桌椅时要留出服务员分菜位，其他餐位距离相等。中餐宴会台型设计中多台宴会的餐台排列，要根据餐厅的形状和大小及赴宴人数的多少安排，桌与桌之间的距离以方便穿行上菜、斟酒、换盘为宜。整个宴会餐桌的布局要整齐，做到桌布一条线，桌腿一条线。台宴会应强调会场气氛，做到灯光明亮，通常要设主宾讲话台，麦克风要事先装好。

宴会的桌面布置首先要根据餐桌的大小选择平整、无皱纹、无破边、无破洞、大小适宜的台布。铺台布时中线鼓缝朝上，对正正副主人，台布中心图案置于桌中央，台布下垂的四角离地面距离相等。

中餐餐台通常摆放的餐具、用具有骨碟、勺垫、瓷勺、筷子架、筷子、各种中式酒杯、牙签盅、烟灰缸等。

餐巾折花是餐前的准备工作之一，主要工作内容是餐厅服务员将餐巾折成各式花样，插在酒杯或水杯内，或放置在盘碟内，供客人在进餐过程中使用。

将这些大致都完成了，场景也就差不多布置好了。

二、宴会菜单设计

宴会菜单设计有四大原则必须遵守。

原则一：菜肴的数目应为双数。

原则二：菜肴的命名应尽量选用吉祥用语以寄托对新人美好的祝愿，从心理上愉悦宾客，烘托气氛。

原则三：婚宴菜单在设计的过程中应遵照因人配菜的原则。

原则四：婚宴菜品原料的选择一定要根据习俗，注意禁忌。

下列一份是传统婚宴中的比翼双飞席。

八冷碟：鸳鸯彩蛋、如意鸡卷、糖水莲子、称心鱼条、大红烤肉、相敬虾饼、香酥花仁、恩爱土司

八热菜： 全家欢乐 烩海八鲜 比翼双飞 酥炸鹌鹑

鱼水相依 奶汤鱼圆 琴瑟合鸣 琵琶大虾

金屋藏娇 贝心春卷 早生贵子 花仁枣羹

大鹏展翅 网油鸡翅 万里奔腾 清炖金踢

四果点： 甜甜蜜蜜 喜庆蛋糕 欢欢喜喜 夹心酥糖

热热闹闹 糖炒栗子 圆圆满满 豆沙汤团

宴会酒水设计注意点：

酒与宴会的搭配

酒与菜肴的搭配

酒与酒的搭配

三、宴会人员

确定宴会的人员安排，根据桌次安排

服务员工作。

服务人员必须了解一下几点：

1、 服从宴会领班的工作安排，掌握和了解每天宴席预订、客人用餐和餐桌安排及当日特色菜点情况。

2、 按照宴会服务工作规程和质量要求对客人进行优质细致的服务。

3、 做到 八知三了解 。

4、 掌握菜单变化和厨房货源情况，主动介绍和推销各种菜肴及酒水。

5、 保持餐厅环境整洁，确保餐具、布件清洁完好，备齐各种物料用品。

6、 做好厅内餐具及物品交接，保证设施设备的正确使用及维护。

7、 严格按照服务程序及规程对客进行服务。

每餐结束后参加餐厅的整理清扫工作

四、宴会流程

宴会主要流程包括：

宴会前的组织准备工作(了解宴会人数、所在餐厅、

开始时间，即八知三了解;备好宴会所用餐具以及所用的其它用具;宴会的场景及台型的布置;宴会人员的分工安排等)

宴会活动，婚礼活动一开始，立即放背景音乐。活

动程序大致包扩：新人入场 踏上红地毯 司仪致证婚词 新人家长代表致主婚词 新郎求婚 求婚成功，交换戒指 kiss仪式 香槟仪式 父母上台，为爸妈敬酒 全场举杯，为新人祝福，新人暂时退场换装

宴会中的服务工作(上撤菜的服务，饮料酒水的斟

到服务，以及提供客人所需的一切服务)

宴会结束后的收尾工作(送宾、帮客人去送衣帽、

整理好服务现场等)。

五、预防方案

1、各个部门负责对酒店的设施的检查，通过安全检查。2、根据《中国饭店行业突发事件应急规范》，制造应急实施方案。3、加强对员工的培训，提高员工的安全意识和应急能力。

一 : 宴会厅场景设计

应注意三个点：

饭店自然环境

餐厅建筑风格

宴会场地规模

总体要求、：根据宴会规模，适应餐厅场地、合理布局、突出主台、有利进餐、方便服务。

宴会厅由大厅、门厅、衣帽间、贵宾室、音像控制室、家具储藏室、公共化妆间、厨房等构成。

一、宴会厅的构成

大宴会厅由大厅、门厅、衣帽间、贵宾室、音像控制室、家具储藏室、公共化妆间、厨房等构成。

门厅设在大厅与外界环境之间，门厅外有专门的迎宾员负责迎接客人，门厅内布置一些供客人休息的沙发或其他座椅。门厅大概占宴会厅的1/3或是1/6左右。

衣帽间可以设在门厅的入口处。

贵宾室设在紧邻宴会厅主席台的位置较为恰当，应该配置高级的家具设施和专门通往主席台大厅的通道以及专用的洗手间。

音像控制室、辅助设备用房主要保证宴会的声像设置的需要。音像设备调试员应能在音像控制室内观察到宴会厅中的活动情况，以保证宴会厅内使用中的声像效果的良好状态。

家具储藏室的大小应该适宜一些，离宴会厅近一些，方便存放一些不用或暂时不用的物品。

宴会厅应按一定的标准设置公共洗手间。洗手间宜设在较隐蔽的位置，并有明显的图形符号标志。

宴会厅一般设舞台，供宴会活动发言时使用。舞台应靠近贵宾休息室并处于整个大厅的视觉中心的明显位置，应能让参加宴会的所有人看见，但是舞台不能干扰客人动线和服务路线。

宴会厅应设相应的厨房，其面积约为宴会厅面积的30%。厨房与宴会厅应紧密联系，但两者之间的间距不宜过长，最长不要超过40米，宴会厅可设置配餐廊代替备餐间，以免送餐路线过长。

二、宴会餐厅的台型设计与桌面布置

宴会台型分为中餐宴会和西餐宴会台型，中餐宴会台型主要有会议型、三角型、梅花型等。必须在适当位置摆放操作台。

中餐宴会大多数用圆台。中餐宴会台型设计中餐桌的排列十分强调主桌位置。主桌应放在面向餐厅主门、能够纵观全厅的位置。中餐宴会台型设计要求将主宾入席和退席要经过的通道作为主行道，主行道应比其它行道宽敞突出些。中餐宴会台型设计中其它台椅的摆法、背向要以主桌为准。

一般直径为150厘米的圆桌，每桌可坐8人左右，直径为180厘米的圆桌，每桌可坐10人左右，直径为200\*220厘米的圆桌，可坐12\*14人左右。直径超过180厘米的圆桌，应安放转台。摆桌椅时要留出服务员分菜位，其他餐位距离相等。中餐宴会台型设计中多台宴会的餐台排列，要根据餐厅的形状和大小及赴宴人数的多少安排，桌与桌之间的距离以方便穿行上菜、斟酒、换盘为宜。整个宴会餐桌的布局要整齐，做到桌布一条线，桌腿一条线。台宴会应强调会场气氛，做到灯光明亮，通常要设主宾讲话台，麦克风要事先装好。

宴会的桌面布置首先要根据餐桌的大小选择平整、无皱纹、无破边、无破洞、大小适宜的台布。铺台布时中线鼓缝朝上，对正正副主人，台布中心图案置于桌中央，台布下垂的四角离地面距离相等。

中餐餐台通常摆放的餐具、用具有骨碟、勺垫、瓷勺、筷子架、筷子、各种中式酒杯、牙签盅、烟灰缸等。

餐巾折花是餐前的准备工作之一，主要工作内容是餐厅服务员将餐巾折成各式花样，插在酒杯或水杯内，或放置在盘碟内，供客人在进餐过程中使用。

将这些大致都完成了，场景也就差不多布置好了。

二、宴会菜单设计

宴会菜单设计有四大原则必须遵守。

原则一：菜肴的数目应为双数。

原则二：菜肴的命名应尽量选用吉祥用语以寄托对新人美好的祝愿，从心理上愉悦宾客，烘托气氛。

原则三：婚宴菜单在设计的过程中应遵照因人配菜的原则。

原则四：婚宴菜品原料的选择一定要根据习俗，注意禁忌。

下列一份是传统婚宴中的比翼双飞席。

八冷碟：鸳鸯彩蛋、如意鸡卷、糖水莲子、称心鱼条、大红烤肉、相敬虾饼、香酥花仁、恩爱土司

八热菜： 全家欢乐 烩海八鲜 比翼双飞 酥炸鹌鹑

鱼水相依 奶汤鱼圆 琴瑟合鸣 琵琶大虾

金屋藏娇 贝心春卷 早生贵子 花仁枣羹

大鹏展翅 网油鸡翅 万里奔腾 清炖金踢

四果点： 甜甜蜜蜜 喜庆蛋糕 欢欢喜喜 夹心酥糖

热热闹闹 糖炒栗子 圆圆满满 豆沙汤团

宴会酒水设计注意点：

酒与宴会的搭配

酒与菜肴的搭配

酒与酒的搭配

三、宴会人员

确定宴会的人员安排，根据桌次安排

服务员工作。

服务人员必须了解一下几点：

1、 服从宴会领班的工作安排，掌握和了解每天宴席预订、客人用餐和餐桌安排及当日特色菜点情况。

2、 按照宴会服务工作规程和质量要求对客人进行优质细致的服务。

3、 做到 八知三了解 。

4、 掌握菜单变化和厨房货源情况，主动介绍和推销各种菜肴及酒水。

5、 保持餐厅环境整洁，确保餐具、布件清洁完好，备齐各种物料用品。

6、 做好厅内餐具及物品交接，保证设施设备的正确使用及维护。

7、 严格按照服务程序及规程对客进行服务。

每餐结束后参加餐厅的整理清扫工作

四、宴会流程

宴会主要流程包括：

宴会前的组织准备工作(了解宴会人数、所在餐厅、

开始时间，即八知三了解;备好宴会所用餐具以及所用的其它用具;宴会的场景及台型的布置;宴会人员的分工安排等)

宴会活动，婚礼活动一开始，立即放背景音乐。活

动程序大致包扩：新人入场 踏上红地毯 司仪致证婚词 新人家长代表致主婚词 新郎求婚 求婚成功，交换戒指 kiss仪式 香槟仪式 父母上台，为爸妈敬酒 全场举杯，为新人祝福，新人暂时退场换装

宴会中的服务工作(上撤菜的服务，饮料酒水的斟

到服务，以及提供客人所需的一切服务)

宴会结束后的收尾工作(送宾、帮客人去送衣帽、

整理好服务现场等)。

五、预防方案

1、各个部门负责对酒店的设施的检查，通过安全检查。2、根据《中国饭店行业突发事件应急规范》，制造应急实施方案。3、加强对员工的培训，提高员工的安全意识和应急能力。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！