

烹饪、饭店服务与管理专业系列创新教材

宴会设计

YAN HUI SHE II

主审 王长冰

主编 杨囡囡 车延红 张 怡

山东人民出版社

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

烹饪、饭店服务与管理专业系列创新教材

宴会设计

YAN HUI SHE JI

主审 王长冰

主编 杨囡囡 车延红 张 怡

山东人民出版社

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

宴会设计/杨囡囡, 车延红, 张怡主编. -- 济南:
山东人民出版社, 2016.6

ISBN 978-7-209-09453-5

I. ①宴… II. ①杨… ②车… ③张… III. ①宴
会—设计 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第032872号

宴会设计

杨囡囡 车延红 张 怡 主编

主管部门 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 山东人民出版社
社 址 济南市胜利大街39号
邮 编 250001
电 话 总编室 (0531) 82098914
市场部 (0531) 82098027
网 址 <http://www.sd-book.com.cn>
印 装 济南继东彩艺印刷有限公司
经 销 新华书店

规 格 16开 (184mm × 260mm)
印 张 12.5
字 数 240千字
版 次 2016年6月第1版
印 次 2016年6月第1次
印 数 1—2000

ISBN 978-7-209-09453-5

定 价 28.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

《宴会设计》编委会

主 审 王长冰

主 编 杨囡囡 车延红 张 怡

副主编 王长冰 孙 燕 陈 汶 侯小惠 黄宜冉

编 委 梁全芳 孙 宁 张会静 芦 琦 张晓慧

张 鹏 孙 静 原 静 聂玉娜 卢昕昕

李 婷 孔筱丹 张晓丽 赵 莎

前言

山东省城市服务技术学院是经国家人力资源和社会保障部、山东省政府批准建立的一所全日制公办省属重点高等技术学院，是全省职业教育先进单位。多年来，始终恪守“责任为上、品德为首、技能为先”的治学理念。其酒店管理系自创办以来，一直走在餐饮同行业的前列。酒店管理系专业教师均为“双师型”教师、高级技师，多名教师获得全国“五一劳动奖章”“中国服务大师”等荣誉称号。

《宴会设计》内容共十章，是高职酒店管理专业的一门专业必修课程，为省级专业示范核心教材之一，在酒店管理职业核心能力的培养中起着重要的支撑作用。通过学习此书，学生可以加深对酒店专业的认识，掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论，提高自身文化修养，使学生的知识结构更趋合理，为其从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础。

人们要想在充满挑战的对客服务中立于不败之地，必须学习和掌握对客服务的各种方法和技巧。宴会设计把餐饮用具的色彩美与服务员的动态美融合在一起，从而使宴会具有色彩和动态的魅力。其实，在日常生活里，我们不断去发现美好的事物，稍微用心后就会发现每一个生活的细节都将变成某一种功课，因为美是一种生活方式。

在设计主题宴会的时候，我们除了表现生活的色彩美，也表现着生命的动态美。餐饮作为人类衣、食、住、行等几大基本生存要素之一，在酒店的经营中拥有举足轻重的地位，酒店宴会包罗很多知识和艺术审美的美学体系。美学一词是18世纪德国从哲学系统里发展出来的，拉丁文的原意是感觉学，也就是说我们的视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉，具有非常细腻的感受性，而这个感受性不能完全被大脑思维的东西掩盖，我们的思维，理性有理性的判断，感觉有感觉的判断，所以在感觉里面让它丰富了，让它可以感到很多丰厚的东西。

配合经营的市场定位，宴会从餐厅的设计、布局、装饰风格、色调运用到菜肴的筹划、设计，甚至餐饮的安排，都要极尽细致精微，而且随着时代的发展，消费需求与消费水准的迅速提升，现代宴会不仅要求有精致而特色鲜明的菜肴、酒水等有形供应，更要求提供风格独具的用餐环境和优质体贴的无形服务。让宾客在品尝各式美味佳肴的同时，也能感受各具特色的文化韵味与民俗风情。因此，在酒店的宴会中，你可以找到由绘画、雕刻、酒、面包、奶酪串联拼合的欧洲文化，也可以沿着中式宫殿、园林，绕过

古色古香的中式屏风，敲起红红的腰鼓，荡起轻盈的脚步，闻鼓起舞，在玩赏中国传统字画与工艺品的同时，体味地道浓烈的中国风情。

宴会摆台设计是餐饮文化的一部分，它通过服装、椅套、台布器皿、插花艺术等细节，体现创意的摆台主题，营造出精致、浓郁、高品质的餐饮文化氛围。多年来我的服务理念一直是“生活就是服务，服务就是艺术，艺术就是美”，乔布斯也曾说过，“人活着是要追求极致并分享给同类的，这样人类才能共同进步，学会欣赏更美的东西”。

衷心希望这本《宴会设计》可以与广大饭店餐饮从业人员和在校师生共同分享这份美好极致，从而学会欣赏美好的事物，好好地使用此书并体会您实现职业成就的喜悦！

叶丹茗

2015年8月于深圳

1	前 言
1	第一章 概 述
1	第一节 宴会的特点和作用
3	第二节 宴会的起源与历史沿革
6	第三节 宴会的种类
10	第四节 宴会改革与发展趋势
17	第二章 宴会部管理
17	第一节 宴会部组织机构
26	第二节 宴会部日常组织管理工作
27	第三节 宴席服务人员的基本素质
33	第三章 宴会的预订
33	第一节 宴会预订组织及岗位职责
37	第二节 宴会预订的基本形式
39	第三节 宴会预订的程序与主要工作环节
46	第四节 宴会预订的变更与取消
53	第四章 宴会环境气氛设计
54	第一节 宴会场境设计概述
56	第二节 宴会环境气氛设计
80	第五章 宴会菜点设计与菜单制作
80	第一节 影响宴会菜点设计的因素

86	第二节	宴会菜点的设计原则
92	第三节	中式宴会菜点的构成与设计方法
98	第四节	西式宴会菜点设计
101	第五节	宴会菜点的营养设计
103	第六节	宴会菜单的设计制作
108	第六章	中式宴会摆台与服务
108	第一节	中式宴会摆台设计与操作
116	第二节	中式宴会座次安排
117	第三节	中式宴会酒水设计与服务
121	第四节	宴会菜肴服务
124	第五节	中式宴会服务程序设计
128	第七章	西餐宴会摆台与服务
128	第一节	西餐宴会摆台
131	第二节	西餐宴会服务
141	第八章	冷餐会、鸡尾酒会与自助餐服务
141	第一节	冷餐会服务
145	第二节	鸡尾酒会服务
147	第三节	自助餐服务
153	第九章	宴会经营与销售
153	第一节	宴会促销概述
155	第二节	酒店宴会促销活动流程
161	第三节	宴会促销的形式与方法
165	第十章	美食节策划与经营
165	第一节	美食节经营
169	第二节	美食节策划
172	第三节	美食节环境与气氛策划
179		宴会设计图例欣赏
193		参考书目

第一章 概述

/ 学习目标 /

随着社会经济的不断发展,筵席宴会(可简称为“筵席”)越来越受到人们的重视,现已超越单纯的风俗礼仪概念而成为一种新的文化产业现象。中国自古就有“民以食为天”“食以礼为先”“礼以筵为尊”“筵以乐为变”的说法,筵席蕴含着丰富的文化、科学、艺术与技能内涵,是中华民族饮食文化的重要组成部分。因此,研究宴会的历史、现状及宴会设计知识,有利于人们正确和合理地选用宴会,进而更好地表达情感、增进交流,促进社会主义精神文明蓬勃发展。

1. 应知:宴会的特点和作用、宴会的起源及发展趋势。
2. 应会:识别宴会类型及特点。

教学建议

本章主要讲述宴会的特点和作用、宴会的类型及宴会的起源与发展趋势。在授课过程中可以利用案例教学方法及运用多媒体等现代教学手段加深学生的感性认识,便于学生更系统全面地掌握运用专业知识。

第一节 宴会的特点和作用

一、宴会的概念

宴会又称燕会、筵席、筵宴或酒会,是因习俗或社交礼仪需要而举行的宴饮聚会。具体是指国际和国内的政府机关、社会团体、企事业单位或个人为了表示欢迎、答谢、祝贺、喜庆等社交目的而举行的一种隆重的、正式的餐饮活动。

宴会是社交与饮食结合的一种形式,人们通过宴会不仅能获得饮食艺术的享受,还可增进人际间的交往。宴会一词是由筵席发展而来的,宴会上的一整套菜肴席面称为筵

席,因此筵席是宴会的核心。筵席专指为人们聚餐而设置的,按一定原则组合成的成套肴馔及茶酒,筵席的本义是铺地的坐具。古代饮食聚餐把竹草编制的席子铺在地上就座。《周礼·春官·司几筵》:“司几筵掌五几、五席之名物,辨其用,与其位。”还记载:“凡敷席之法,初在地者一重即谓之筵,重在上者即谓之席。”筵多用蒲、苇等材料编成,与席的区别是:筵大席小,筵长席短,筵粗席细,筵铺在地面,席放置筵上。后来“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具引申为一桌整套菜肴及席面的代称,因此筵席是宴会的组成部分,宴会必备筵席,正如人们常说的“宴宾客,摆筵席”,通常将筵席与宴会两个词视为同义词语。由于筵席必备酒,所以又称“酒宴”“酒席”。

二、宴会的特点

现代宴会是在普通用餐基础上发展起来的有社交化、规格化、礼仪化的聚餐形式,有着区别于其他餐饮形式的显著特点,主要有以下几点:

1. 宴会内容的多样性

作为一种高级的社会活动,现代宴会不再是简单的聚会就餐,还要在就餐过程中进行节目表演、祝酒答谢、礼品馈赠及产品展示等活动,让客人在满足美食需求的同时体验宴会的主题思想和文化内涵,精神上得到愉快、欢乐享受,从而实现庆祝、答谢、商务等社交目的。由于宴会内容繁琐多样,涉及饭店前台后台许多部门,这就需要各部门通力合作、协调配合,确保宴会每个环节、程序顺畅进行,始终保持宴会祥和、欢乐的氛围,给人以美的享受。

2. 宴会设计的广泛性

宴会气氛隆重热烈,规格档次高,菜品精细美观,服务周到细致,设计内容广泛,涉及烹饪、美学、心理学、管理学等方面知识。宴会设计主要包括宴会的台面设计、菜单设计、程序设计、服务礼仪设计、环境场景设计、酒水服务设计等内容。

3. 宴会服务的程序性

宴会服务要求严谨细致,服务人员必须通过系统的专业培训和技能训练,才能为客人提供主动、热情、耐心、周到的优质服务。接待工作要根据宴会特点、规格、菜式品种、宴请对象制订相应的服务程序细则,让服务人员在整个工作中能够做到协调、统一,确保宴会有序地进行。餐前准备物品、客到递巾送茶、餐间上菜顺序、巡台服务、餐后跟踪反馈等都有严格的标准服务程序,这种服务的程序化体现着宴会规格等级,因此宴会服务各个岗位的工作都要按照一定的程序进行,不能先后颠倒,不能有中断或缺项、漏项,每个环节都要相互衔接,形成一套完整的程序。

4. 消费标准的差异性

根据宴会的菜品种类、宴请对象、主题内容等不同,宴会规格标准具有很大差异性。

三、宴会经营在酒店中的作用

1. 宴会酒店经济收入的重要组成部分

宴会不同于一般的零点餐饮,由于规模比较大,标准规格不一,消费者选择范围广,服务就餐人数多,消费水平高,能持续增加酒店营业收入,为酒店创造更多的经济效益,所以是酒店经济收入的重要支柱。

2. 宴会酒店是扩大企业知名度,促进产品销售的重要形式

宴会经营活动类型很多,如洽谈业务、签订合同、招待国内外政府官员、举行新闻发布会及生日结婚等,接待工作面对的宾客涉及社会各行各业,宾客身份地位较高,消费层次各有不同,酒店良好的服务质量可以在不同的消费层次中得到宣扬。宴会的组织、设计、服务、管理水平的高低是一家酒店经营水平的直接体现。宴会经营管理到位,品牌菜品特色鲜明,服务质量优良,能极大扩大企业知名度和美誉度,促进企业整体产业链的销售经营,提高企业的整体经济利益。因此,每个餐饮企业都非常重视宴会的促销和服务管理,尽可能满足客人的需求,为他们提供尽善尽美的服务。

3. 推动餐饮服务业持续稳定发展

作为餐饮服务的主体形式,宴会经营的发展趋势影响着餐饮服务业的整体发展方向,宴会与小吃、快餐等餐饮形式各具个性,共同发展,共同推动餐饮服务业持续稳定发展。

第二节 宴会的起源与历史沿革

一、宴会的起源

宴会作为多人参加的饮食聚会,采用的是同餐共食制,其原初形态根植于人类原始社会时期的集体生活。原始社会各氏族部落在季节变化的时候都会围坐一起举行各种祭祀庆典活动。祭祀时为了表示对祭祀者的敬畏,需摆放各种祭品和陈放祭品的礼器。先秦时期,最隆重的祭品是牛羊猪三牲组成的“太牢”(帝王祭祀社稷用),其次是羊猪组成的“少牢”(诸侯祭奠天神和祖宗用的)。礼器主要有木、瓦、竹制品及青铜制品。祭祀完毕,若是国祭,君王则将祭品分赐臣下;若是家祭,至亲好友就和家人一起将祭品分享。这样,祭品转化为宴会上的菜品,礼器演变成宴会上的餐具,宴会形态已具雏形。随着农业的发展,人们在规定的日子里举行盛宴用以庆贺收成和休养生息。中国宴会较早的文字记载见于《周易》,其中有“云上于天,需。君子以饮食宴乐”,意为云气上升到天空,象征饮食宴乐之需,君子应当饮食以养其体,宴乐以养其神。随着烹饪技术和饮食文化不断发展,菜肴品种不断丰富,盛器越来越精致实用,各种宴饮形式向多样化发展,宴会已成为我们生活中不可缺少的社交活动方式。

二、宴会的发展过程

中国宴会起源于原始聚餐和祭祀等活动,经历了新石器时代的萌芽、夏商周三代的孕育,到春秋战国已具雏形。汉魏六朝,宴会在席位、陈设、礼仪以及茶点的质量上不断演化,进入隋唐宋元时期已较为规范。明清两代,筵宴有了较大的发展,更加强调席面编排、肴饌制作、接待礼仪和宴饮情趣,充分显示出中华民族饮食文明的种种特色。新中国成立后,筵席进入了蓬勃发展、繁荣创新时代。

1. 宴会的孕育萌芽时期——原始社会时期

中国宴会是在新石器时代生产初步发展的基础上,因习俗、礼仪和祭祀等活动的产生而由原始聚餐演变出现的,此时聚餐的食物比平时多,且有一定的进餐程序。酿酒技术出现后,这种原始的聚餐发生了质的转化,产生了筵宴。根据《周礼》《礼记》等量数追记,虞舜时期已出现“燕礼”。这是一种养老宴,每年举行多次,慰问本族耆老和外姓长者,其形式是先祭祖,后围坐在一起,吃些狗肉,饮几杯米酒,较为简朴随意。

2. 宴会的初步形成时期——夏商周时期

夏商周三代,宴会的规模有所发展,名目开始增多,在礼仪、内容上有了详细规定,筵宴进入初步形成时期。

进入夏朝,宴会菜品稍多,但没有酒水,礼仪上体现尊贤的传统,还增添了“飨礼”。夏启袭位后曾在钧台(今河南禹县北门外)举行过盛宴,招待众部落酋长,扩大了筵宴规模。夏桀当政时,四方追逐奇异珍品,筵宴逐渐呈现奢靡之风。

殷商时期,宴会在祭神活动中得到发展。殷人嗜酒,喜好群饮,菜品已较前丰盛,通常一到三人一席同坐。到了纣王当政荒淫无道,搞起酒池肉林大宴,开了冶游夜宴的先河。

周朝时期生产发展迅速,食物原料渐渐丰富,宴会形式变化甚大,发展到如朝会、游猎、出兵、班师等国家政事及生活的各个方面,民间往来也有宴会。由于周人对鬼神敬而远之,酒席出现“大射礼”“乡饮酒礼”“公食大夫礼”等诸多名目,祭祀色彩逐步淡化,在礼仪和内容上有详细而严格的规定,通称为“礼”。

3. 宴会的蓬勃发展时期——秦汉到隋唐两宋时期

秦朝时期饮食市场繁荣,民间的婚寿喜庆酒宴都操办得较为隆重,宴会在形式和内容上得到一定发展。

汉朝初期宴饮较为简单,但因国力殷实,宴会奏乐蓬勃兴起,并且注重规范礼节。宴请时开始在高堂铺设帷帐,酒筵摆在锦帐幕布之中,餐饮器物也由厚重趋向轻薄,以漆器为主。那时仍是两三人席坐对饮,有侍者在旁边斟酒布菜,席间伴有乐伎表演歌舞。民间,百姓也盛行礼乐宴请之风。

魏晋时代盛行“文酒之风”,西晋士族宴请宾客多以以文会友、网罗人才为目的。曹操筑铜雀台,曹丕筑建章台和凌云台,张华设园林会,这些文会呈现的文雅意境和情趣对中国筵宴的健康发展有着积极、深远的影响。

到了南北朝,筵宴发生很多变化。宴会上出现了类似矮几的条案可供菜品摆放,朱墨相间精致漆器餐具为摆台技艺的发展创造了有利条件,使宴会逐步趋向于小巧雅丽。宴会名目也明显增多,有帝王登基宴、封赏功臣宴、省亲敬祖宴、游猎登高宴、团年宴等,这些宴会呈现出各自的特色,极大促进中国宴会种类的多样化发展。另外随着佛教的流行,京畿地区和江南出现早期的素宴,充实丰富了中国筵宴的内容,使中国宴饮习俗日益丰富多彩。

到了唐朝,由于社会经济飞速发展,科学文化日益发达,对外交往频繁,国力空前强盛,宴会的发展进入了一个全新的时期。宴会不仅开始铺桌帷、垫椅单,使用细瓷餐具,还注重情感愉悦和心理调适,讲究借景为用,妙趣天成。例如“临光宴”“争春宴”“游宴宴”等,席间或观灯,或赏花,或泛舟,礼食情韵浓厚,追求一种高雅的格调。宴席菜品用料广泛,山珍海味无所不有,菜肴花式推陈出新,烹调工艺日益精细。最为著名的就是唐中宗时期的“烧尾宴”,即大臣拜官后照例要献食天子,贡宴菜品多达五六十道,菜品命名也非常讲究。而此时酒令作为宴席饮酒助兴的新生事物在宴会上也蔚然成风,具体做法就是在席间指定一人为令官,其他人听令轮流说诗词、联语等游戏,违令者或输者罚酒,又称“行令饮酒”。这是一种具有中国传统特色的酒文化,常见的酒令有四书令、字词令、诗语令、典故令、谜语令、骰令、拳令、筹令、通令等,大家以文字游戏为乐来佐饮助兴,以使筵宴的气氛更加欢乐祥和。

两宋时期有众多规模巨大的主题宴会,如宋仁宗大享明堂礼、宋太宗玉津园盛宴、黄寿宴、琼林宴等,宴会铺设华丽,菜点精致,席间还伴有歌舞等娱乐节目助兴。南宋周密《武林旧事》中有记载,宋高宗赵构驾幸清河郡王张俊府,张俊以“御宴”款待,有海陆珍贵肴馔,各种点心鲜果 20 余盘,烹调技法精湛,菜品造型独特,堪称绝世佳宴。

4. 宴会的成熟兴盛时期——元明清时期

元明清时期,随着社会经济的繁荣以及各民族的大融合,中国宴会日趋成熟并逐渐走向鼎盛时期。宴会餐桌、餐椅、餐具的使用非常讲究。餐厅环境注重雅致舒适,布置要求富丽堂皇。明朝时期红木八仙桌、太师椅、鼓形凳等家具被应用到筵席中,席面上多为 6 人席、8 人席或 10 人席,主宾、随从、陪客和主人的座位安排有明显次序。清朝时大圆桌的出现更体现出中式传统宴会的团圆祥和之意。餐具质地讲究,制作精细,式样美观。宴会的设计更加倾向于主题意境,在菜肴的命名、台面装饰等方面都协调统一、相得益彰,非常讲究宴会的环境氛围。清代顾禄在《桐桥倚棹录》中有记载,“鞘鲂有灶,酒茗肴馔,任客所指。船之大者可容三席,小者亦可容两席。凡治具招携,必先期折柬,上书‘水窗候光,舟泊某处,舟子某人’。相沿成俗,入夜羊灯照春,鳧壶劝客,行令猜枚,欢笑之声达于两岸。迨至酒阑人散,剩有一堤烟月而已。”描述的就是月光之夜主人邀请挚友泛舟江上聚会就餐、猜拳行令的情景。可见当时人巧妙运用天时、地利等条件来营造餐饮环境的巧思。宴会品种、礼仪也更加繁多,各式全席脱颖而出,清代全席有全羊席、全牛席、全鱼席、全鸭席、全蟹席、全素席等数十种类别。满

汉全席是清代国宴标准，一桌宴席仅餐具就 404 件，通常以燕窝、鱼翅、烧猪、烤鸭四大名菜领衔，汇集了四方异馐和各族珍味，分三日九餐食完。

5. 宴会的繁荣创新时期

20 世纪特别是改革开放以来，中国经济发生了翻天覆地的变化，人们的生活条件和消费观念也随之改变，在饮食上由基本的温饱问题向追求新、奇、特、营养、卫生、养生转化，促进宴会向更高境界发展，进入宴会的繁荣创新时期。

纵观中国餐饮历史，宴会设计源于原始社会，形成于夏商周三代，兴于隋唐，盛于明清。随着历史变迁，从简到繁，从繁到简，更加符合人们对饮食文化的需求。

第三节 宴会的种类

宴会名目繁多，种类纷呈，按照不同的标准，可以将宴会划分为不同的类型。

一、按照宴会的餐别划分

1. 中式宴会

中式宴会以中国菜点和中国酒水为主，使用中式餐具，遵循中国饮食习俗，讲究中式服务程序，其餐厅场景布置及服务礼仪均体现中华民族的传统文化特色。历代著名的中式宴会有百官宴、千叟宴等。其特点如下：

(1) 宴会菜点以传统中式菜肴为主，酒水以中国酒水为主。

(2) 餐具、台面设计、就餐环境体现中华民族传统文化元素。一般采用合餐制，使用圆桌，餐具用筷子、匙羹等，重大政府宴会主色系以传统的中国红、黄为主。

(3) 上菜需按照先冷后热，先咸后甜，先荤后素，先优质后一般，先菜后点，先干菜后汤菜的顺序进行。

(4) 服务程序严谨复杂，突出中国特色。高档宴会严格按照每上一道菜报一次菜名、分一道菜的要求进行。

2. 西式宴会

西式宴会是按照西方国家的服务礼仪习惯举办的宴会，我们通常按西方各国宴会服务礼仪不同大致分为法式、俄式、美式、英式、韩日式等。西式宴会菜品以西菜为主，使用刀叉等西式餐具，遵从西方饮食习俗，讲究酒水与菜肴的搭配，其布局、台面布置和服务都有鲜明的西方风俗特色。其特点大致为：

(1) 菜点以欧美等各国菜式为主，饮用以葡萄酒为主的西式酒水。

(2) 宴会餐具、台面设计、环境布局、音乐伴奏等均突出西洋格调。一般采用分餐制，使用长条桌，台形设计主要采用一字形、品字形、工字形等，餐具使用刀叉勺等。

(3) 宴会服务程序和礼仪程序都有严格要求, 西式宴会讲究吃一道菜, 配一种酒水, 换一套刀叉餐具和酒具。刀叉餐具与菜品固定搭配, 不可混用。

(4) 西餐菜品包括开胃品、汤、色拉菜、副菜、主菜、甜点水果等。

3. 中西合餐宴会

中西合餐宴会也称中餐西吃宴会, 是随着当前社会大家对西餐的认识熟悉而走入中国餐桌的, 是中、西饮食文化交流的产物。这种宴会形式取两种宴会之长, 在大型宴会特别是接待外宾宴会中运用较多。在中式宴会中穿插几道西餐菜品, 让外宾品尝中西美食时使用自己熟悉的餐具, 充分体现作为“礼仪之邦”热情好客的待宾之道。其特点为:

(1) 宴会菜品以中式菜品为主, 西式菜品为辅。酒水以中式为主。

(2) 使用中式餐具的基础上摆放一套刀叉, 台形设计方面, 大型宴会主桌采用西式长条桌, 采用分餐制; 其他餐桌均用圆桌, 采用合餐制。

二、按宴会的规格划分

宴会按其规格可划分为国宴、正式宴会、普通宴会和家宴四种。

1. 国宴

国宴是指国家元首或政府首脑为国家庆典或欢迎来访的外国元首、政府首脑而举行的正式宴会。其特点是:

(1) 政治性强, 礼仪仪式庄严隆重, 安排细致周密, 是宴会中规格最高的宴请形式, 由国家元首或政府首脑主持, 同时邀请国家其他领导人以及驻外使团负责人等人士参加。

(2) 宴会厅内悬挂国旗, 菜单和席位卡上均印有国徽, 席间安排乐队演奏国歌和席间乐曲。国家元首、政府首脑要致贺词或欢迎词, 来访的国宾要致答谢词。

(3) 座次按照礼宾次序排列, 宴会台面和菜品设计体现中国特色的同时考虑外宾的宗教信仰和风俗习惯。

2. 正式宴会

正式宴会通常是政府或团体等为欢迎应邀来宾或来访的宾客为答谢主人而举行的宴会。它除了不挂国旗, 不奏国歌外, 其他安排大体与国宴相同。其特点是:

(1) 菜品规格要求高, 要求提供高质量的服务, 场景布置设计美观大方。

(2) 宾主座次席位的安排要求严谨, 席间致祝酒词, 有时也安排乐队演奏席间乐曲。

3. 普通宴会

普通宴会亦称便宴。此类宴会形式简便, 可以不安排席位, 菜肴道数可根据情况酌减, 席间气氛亲切随意, 不拘泥于形式, 适合于婚礼、祝寿、饯行、酬谢及日常友好交往等。

4. 家宴

家宴指以家庭主人身份, 在家中或酒店为招待客人而举行的一种招待形式, 用于增进友谊、亲情、睦邻等社交活动。

三、按宴请的形式划分

1. 冷餐宴会

冷餐宴会多为政府部门或企业举行人数众多的盛大庆祝会、欢迎会、开业闭幕典礼、产品推销展览会等活动所采用,形式较为隆重、正式,宾客需着正装参宴。一般在中午12时至下午5时,或下午5时至7时举行,其特点是:

(1) 以冷餐形式为主,菜品以中西式冷食为主,热菜、点心、水果为辅,宴会开始前摆在餐台上供客人自己取用。酒水饮料摆放在酒水台上,餐间有服务员端送酒水在宾客间巡回服务。

(2) 台形设计多样,不排席位,根据参加人数设餐台和酒台。宾主之间广泛交际,自由交谈。举办地点选择余地大,既可在室内也可在户外举行,场地布置灵活多样。

2. 鸡尾酒会

鸡尾酒会以酒水为主,略备小吃食品,如三明治、点心、小串烧、炸薯片等,宾客用牙签取食。鸡尾酒和小吃由服务员用托盘端上,或部分置于小桌上。其特点是:

(1) 立式就餐形式,气氛轻松活泼,宾客来去自由,不受约束。一般不设座椅,只放置小桌或茶几,没有主宾席,宾客可以随意走动,广泛接触交谈。

(2) 酒水以不含酒精的软饮料和各种鸡尾酒等混合调制饮料为主,放置在酒水台或由服务员托送。

(3) 酒会举行的时间较为灵活,午晚均可,可以用于举办记者招待会、新闻发布会、签字仪式,也可以作为举行大型中、西式宴会,庆功宴会、国宾宴会的前奏活动。

3. 自助餐宴会

自助餐宴会是一种比较方便灵活的宴请形式,分坐式和立式两种就餐形式。宾客根据需要到餐台前自取选用菜点,随到随吃。菜品丰富多样,餐台布置精美整齐。

4. 茶话会

茶话会是社会团体或单位举行一种以茶点为主进行纪念庆祝或答谢的宴请形式,通常设在会议室或会客室,备有点心、小吃和茶水。宾主共聚一堂,饮用茶点,席间也可安排一些文艺节目助兴,招待形式简单,气氛轻松愉快。

四、按宴会的规模划分

1. 小型宴会

一般在15桌以下。

2. 中型宴会

一般在15~30桌之间。

3. 大型宴会

一般应在30桌以上。大型宴会不仅参加人数较多,而且对宴会主办者的要求标准也较高,要求服务人员数量多,服务质量好,需要设一名服务人员做总指挥。另外,主

持台设施设备应齐全,应备有灯光、音响及扩音器等,以便供宾主致辞或祝酒时使用。

五、按宴会的礼仪性质和主题划分

1. 商务宴会

为了进行商务业务洽谈、购货订货、签订合同或协议等活动而举办的一种宴会形式。此类宴会在预订时要了解主办方宴请的目的和消费标准,主材要突出宴请方的目的,体现诚意。注重优雅安静舒适的就餐环境,使宾主双方能够在良好的环境中进行协商、洽谈,促进彼此友谊交流。商务宴会的消费水平较高,宴会服务程序要求严格。

2. 喜庆婚宴

也称婚宴、喜宴,是人们在举行婚礼时,为宴请前来祝贺的宾朋和预祝婚姻美满幸福而举办的喜庆宴会。按照我国传统习俗,场景布置应以红色、粉色等暖色调为主。菜品精美菜名吉祥,如全家福、红运当头、龙凤呈祥等。此类宴会需要餐厅宽敞明亮,表演台背景设计典雅,音响灯光等设备齐全。

3. 庆典宴会

是指企事业单位为庆贺各种节目或典礼而举办的宴会。此类宴会包含的主题非常广泛,如开业庆典、乔迁大喜、庆功表彰、重大节日庆祝等,突出特点是场面隆重,规模宏大,气氛热烈,场景布置要求突出庆贺主题,服务程序以简洁为主。

4. 生日宴会

也称庆生宴或寿宴。宴会要具有强烈的喜庆气氛、突出的主题、环境、菜点,形式上要突出庆生祝寿之意。

5. 迎送宴会

是为远道而来的客人接风洗尘或因外地升职、升学的客人送别辞行为目的而举行的宴会。规格有高有低,可根据客人身份、地位和宾主关系确定。

6. 答谢宴会

主要是为了表达对客人的谢意而进行的宴请形式。宴会特点与迎送宴会相似,就餐环境尽量清雅幽静,便于宾主双方交谈表达感情。

7. 保健养生宴会

主要是为客人提供有益身心健康、保健养生的就餐环境及菜品的宴会形式。此类宴会以倡导健康饮食为主题,在菜品原料的选择和烹调上注重营养卫生搭配,有时也会引用中国传统文化中的中医药膳养生理念,满足现代生活人们对原生态绿色食品的需求。如武汉食品研究所等科研单位研制出的“健康饮食导向系统”在餐厅中备受欢迎,宾客把自己的年龄、性别、民族、职业、心理状况等在就餐前输入电脑,就可以打印出一份健康饮食指南,供点菜时做参考,厨房在烹调时根据宾客的健康特征有针对性搭配食材,深受青睐。

8. 节日宴会

结合中国传统节日文化内涵举行的宴会形式,主要有端午粽子宴、仲秋宴、重阳登高宴、除夕团圆宴等。