

主题宴会设计

主 编 刘澜江 郑月红
副主编 杨新乐 周 丽 肖 燕

中国商业出版社

编写说明

科学化是 21 世纪高级酒店服务与管理的主流,这就要求各类酒店企业必须拥有一批掌握高新技术和具备高级管理能力的酒店类专业人才。为促进和推动服务与管理,适应酒店专业教学发展需要,我们受全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会的委托,组织编写了这套高级酒店服务与管理专业系列教材,计 11 本。分别由中国商业出版社和中国物资出版社出版。

本系列教材根据部颁教学计划的要求,将重点放在学科体系、内容体系、结构体系创新上,既有通俗易懂的理论知识,又侧重强化知识应用和可操作性,具有一定的科学性、新颖性、实用性和示范性。

本书作为高级酒店服务与管理专业系列教材,对主题宴会的基本概念、宴会部组织机构设计、主题宴会台面设计、主题宴会菜单设计、主题宴会服务设计、主题宴会环境设计与气氛营造、主题宴会酒水设计、宴会成本核算与控制、主题宴会营销、典型主题宴会餐台设计实例等内容作了详实介绍,是培养酒店服务与管理专业复合性、实用性人才的必修课教材。

本书由广西烹饪旅游高级技术学校刘澜江、郑月红任主编,湖南省商业职业技术学院周丽、西安商贸旅游学院杨新乐、广西桂林榕湖饭店肖丽任副主编,西安商贸旅游学院赵新民参编,桂林艾登莱茵广告公司邓霆、广西南宁饭店颜永强负责图片拍摄,刘澜江负责总纂,广西烹饪协会会长姜振杰、尚岩为本书总顾问。

本书编写过程中,参阅了大量的专著和书籍,在此对被参考和借鉴书刊、资料的作者深表谢意。同时本书在编写过程中得到了全国商业职业教育教学指导委员会副主任康书民、西安商贸旅游学院院长王勇以及湖南省商业职业技术学院、广西桂林烹饪旅游高级技术学校等院校领导和老师的热情帮助和大力支持,还有北京科丰华文化发展有限公司(网址:WWW.KFHWH.COM)通力协作,在此一并致谢。

由于编写时间仓促,本书疏漏之处在所难免,我们企盼在今后的教学实践中,能有所改进和提高。恳请读者不吝赐教,以便进一步修订,使之日臻完善。

高级酒店服务与管理专业教材编委会

2005 年 8 月



图 3-16 双色餐巾折花



图 3-15 鲜花装饰餐巾折花



图 3-19 中式国宴花坛



图 3-20 西式“圣诞之夜”宴会花台



图 3-17 高杆型节日庆典宴会花台



图 3-18 中式婚宴花台



图 4-1 竹签形菜单



图 4-2 皇帝圣旨形菜单



图 4-3 烟花炮竹形



图 4-4 扇形菜单



图 10-1 桂林山水宴



图 10-2 商务宴会



图 10-3 学士宴



图 10-4 壮乡迎宾宴



图 10-5 茶宴



图 10-6 万寿无疆宴



图 10-6 万寿无疆宴



图 10-8 平安祝福宴

目 录

第一章 主题宴会概述	(1)
第一节 主题宴会特征与作用	(1)
第二节 主题宴会的起源与历史沿革	(4)
第三节 现代主题宴会的种类	(8)
第四节 主题宴会发展趋势	(12)
第二章 宴会部组织机构设计	(18)
第一节 宴会部组织机构设计	(18)
第二节 宴会部工作人员素质要求和岗位职责	(22)
第三章 主题宴会台面设计	(33)
第一节 主题宴会台面设计基本要求与方法	(33)
第二节 主题宴会台形设计	(38)
第三节 主题宴会摆台基本技法	(43)
第四节 主题宴会餐巾折花设计	(51)
第五节 主题宴会花台设计	(55)
第四章 主题宴会菜单设计	(63)
第一节 主题宴会菜单的种类与作用	(63)
第二节 主题宴会菜单的设计原则与设计方法	(67)
第三节 主题宴会菜单实例	(75)
第五章 主题宴会服务设计	(90)
第一节 主题宴会服务设计的作用与原则	(90)
第二节 主题宴会服务基本程序	(92)
第三节 主题宴会服务设计	(107)
第六章 主题宴会环境设计	(123)
第一节 主题宴会环境设计的作用与原则	(123)
第二节 主题宴会环境设计的内容与方法	(125)
第七章 主题宴会酒水设计	(136)

第一节 主题宴会酒水设计的作用与原则	(136)
第二节 宴会常用酒水与服务	(139)
第三节 主题宴会酒水设计	(143)
第八章 宴会成本核算与控制	(155)
第一节 宴会成本的控制	(155)
第二节 宴会菜单定价	(162)
第三节 宴会成本核算	(167)
第九章 主题宴会营销	(180)
第一节 主题宴会营销策略	(180)
第二节 主题宴会促销	(184)
第十章 典型主题宴会餐台设计实例	(200)
参考书目	(206)

第一章 主题宴会概述

● 本章提要

随着社会的不断发展和进步,主题宴会已超过单纯的风俗礼仪概念而成为一种新的文化产业现象,对其进行系统的研究,不仅具有积极的理论意义,而且对于指导餐饮企业及其他饮食服务机构进行宴会设计与管理亦具有现实的参考价值。在本章中,我们将对主题宴会特征与作用、起源与历史沿革、类型与发展趋势做简单介绍。

● 学习目标

1. 主题宴会的概念。
2. 主题宴会的特征与作用。
3. 主题宴会起源与历史沿革。
4. 主题宴会的类型。



第一节 主题宴会特征与作用

主题宴会在现代宴会中的比例越来越突出。主题宴会是普通宴会的更高层次,它与普通宴会相比具有自己的特征与作用。下面首先对主题宴会的概念、特征和作用进行简单的介绍。

一、主题宴会的概念

宴会通常被人们称为“筵席”或“宴席”,除此之外,还有“筵宴”、“酒席”、“酒宴”等不同的称谓,具体含义是指人们为了某种社交目的,以一定规格的酒菜食品和礼仪来款待客人的聚餐方式。

主题宴会是通过一系列围绕一个或多个历史文化或其他主题为吸引标志,向顾客提供宴会所需的菜肴、基本场所和服务礼仪的宴请方式。它的最大特点是赋予宴会以某种主题,围绕既定的主题来营造经营气氛,宴会的菜品、服务、色彩、灯光、摆台、装饰以及活动都为主题服务,使主题成为顾客容易识别的特征和产生消费行为的刺激物。