



全国100所
高职院校旅游类专业系列教材
(餐饮管理与服务专业)

宴会设计

Yanhui Sheji

总主编 郑向敏 副总主编 汪京强
主 编 刘根华 谭春霞



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>





全国100所
高职高专院校旅游类专业系列教材
(餐饮管理与服务专业)

宴会设计

Yanhui Sheji

总主编
主 编

郑向敏
刘根华

副总主编 汪京强
谭春霞

重庆大学出版社

内容提要

本书是全国 100 所高职高专院校旅游类专业系列教材之一。本书以宴会设计的要求和方法为主要内容,坚持理论、方法和案例相结合,而且每章末尾都引入了一些小知识链接,便于学习者了解与之相关的知识点。本书共包括宴会概述、宴会管理、宴会台面设计、宴会菜肴设计、宴会服务设计、宴会环境设计、宴会宣传设计、主题宴会设计共 8 章内容,最后还附有 5 个附录,其内容具有新颖性、科学性、指导性和实用性的特点。

本书不仅可以作为高等职业院校旅游类专业学生的教材和教师的参考用书,而且也是旅游从业人员在实际工作中的一本很好的参考书,还可以作为相关学科研究人员的资料用书。

图书在版编目(CIP)数据

宴会设计/刘根华,谭春霞主编. —重庆:重庆大学出版社,
2009.9

(全国 100 所高职高专院校旅游类专业系列教材)

ISBN 978-7-5624-5076-4

I. 宴… II. ①刘…②谭… III. 宴会—设计—高等学校:技术学
校—教材 IV. TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 147001 号

宴会设计

主编 刘根华 谭春霞

责任编辑:贾 曼 邬小梅 版式设计:贾 曼

责任校对:文 鹏 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:张鸽盛

社址:重庆市沙坪坝正街 174 号重庆大学(A 区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆东南印务有限责任公司印刷

*

开本:787×960 1/16 印张:12.5 字数:225 千

2009 年 9 月第 1 版 2009 年 9 月第 1 次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-5076-4 定价:19.80 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究



编委会

总 主 编 郑向敏

副总主编 谢 苏 汪京强 韩 军
孟 华 张鸽盛

委 员 (以姓氏笔画为序)

丁 霞	王世瑛	王振才	王 瑜
冯玉珠	宁 毅	朱水根	皮晓媛
刘启亮	刘根华	江 群	张 波
张 青	余 昕	张树坤	张跃西
沈 捷	罗兹柏	范运铭	陆 朋
陈增红	饶邦华	姜 爽	袁 俊
贾俊环	黄咏梅	曹红蕾	韩 林
舒 晶	谢晋洋	斯婉青	蔡敏华
檀小舒	魏云刚		



总序

21 世纪是中国成为旅游强国的世纪。根据世界旅游组织的预测,2020 年中国将成为世界第一大旅游目的地国家,并成为世界第四大旅游客源国。在我国旅游业迅速发展,需要大量优秀的专业人才。高职高专教育作为中国旅游教育的重要组成部分,肩负着为中国旅游业培养大量的一线旅游专业人才的重任。

教材建设是旅游人才教育的基础。随着我国旅游教育层次与结构的完整与多元,旅游高职高专教育对旅游专业人才的培养目标更为明确。旅游高职高专人才培养需要一套根据高职高专教育特点、符合高职高专教育要求和人才培养目标,既有理论广度和深度,又能提升学生实践应用能力,满足一线旅游专业人才培养需要的专业教材。

目前,我国旅游高职高专教材建设已有一定的规模和基础。在各级行政管理部门、学校和出版社的共同努力下,已出版了一大批旅游高职高专教材。但从整体性看,已有的多数系列教材有以下两个方面的缺陷:一是系列教材虽多,但各系列教材的课程覆盖面小,使用学校范围不大,各院校使用教材分散,常出现一个专业使用多个版本的系列教材而不利于专业教学的一体化和系统化;二是不能适应目前多种教学体制和授课方式的需要,在不同课时要求和多媒体教学、案例教学、实操讲解等多种教学方式中显得无能为力。

在研究和分析目前众多旅游高职高专系列教材优缺点的基础上,我们组织编写了 100 多所旅游高职高专院校参与的、能覆盖旅游高职高专教育 4 个专业的、由 60 多本专业教材组成的“全国 100 所高职高专院校旅游类专业规划教材”。为了解决多数系列教材存在的上述两个缺陷,本系列教材采取:



1. 组织了百所旅游高职高专院校有教学经验的教师参与本系列教材的编写工作,并以目前我国高职高专教育中设置的酒店管理、旅游管理、景区开发与管理、餐饮管理与服务4个专业为教材适用专业,编写出版针对4个专业的4个系列、共60多本书的系列教材,以保证本系列教材课程的覆盖面和学校的使用面。

2. 在教材编写内容上,根据高等职业教育的培养目标和教育部对高职高专课程的基本要求和教学大纲,结合目前高职高专学生的知识层次,准确定位和把握教材的内容体系。在理论知识的处理上,以理论精当、够用为度、兼顾学科知识的完整性和科学性;在实践内容的把握上,重视方法应用、技能应用和实际操作,以案例阐述新知识,以思考、讨论、实训和案例分析培养学生的思考能力、应用能力和操作能力。

3. 在教材编写体例上,增设学习目标、知识目标、能力目标和教学实践、章节自测、相关知识、资料链接、教学资源包(包括教案、教学PPT课件、案例选读、图片欣赏、考试样题及参考答案)等相关内容,以满足各种教学方式和不同课时的需要。

4. 在4个专业系列教材内容的安排上,强调和重视各专业系列教材之间,课堂教学和实训指导之间的相关性、独立性、衔接性与系统性,处理好课程与课程之间、专业与专业之间的相互关系,避免内容的断缺和不必要的重复。

作为目前全国唯一的一套能涵盖旅游高职高专4个专业、100所旅游高职高专院校参与、60多本专业教材组成的大型系列教材,我们邀请了国内旅游教育界知名学者和企业界有影响的企业家作为本系列教材的顾问和指导,同时我们也邀请了多位在旅游高职高专教育一线从事教学工作的、现任教育部高职高专旅游管理类和餐饮管理与服务类教学指导委员会委员参与本系列教材的编写工作,以确保系列教材的知识性、应用性和权威性。

本系列教材的第一批教材即将出版面市,我们想通过此套教材的编写与出版,为我国旅游高职高专教育的教材建设探索一个“既见树木,又见森林”的教材编写和出版模式,并力图使其成为一个优化配套的、被广泛应用的、具有专业针对性和学科应用性的高职高专旅游教育的教材体系。

教育部高职高专旅游管理类教学指导委员会主任委员
华侨大学旅游学院院长、博士生导师

郑向敏 博士、教授

2008年2月

前言

随着国民经济高速发展,人民收入不断增加,餐饮业发展的速度也随之突飞猛进,有人称“餐饮是百业之王”。据国家统计局公布,2008年我国(以下数据均不含港澳台地区)餐饮市场运行基本平稳,餐饮业继续成长壮大,连续18年保持两位数的高速增长。全年餐饮业零售额达到15 404亿元,同比增长24.7%,比上年增幅高出5.3个百分点,比社会消费品零售额增幅高3.1个百分点,占社会消费品零售总额的14.2%,人均消费1 158.5元,餐饮消费拉动社会消费品零售总额增长3.4个百分点,对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.8%,继续成为拉动经济增长的重要力量。微缩到浙江省餐饮业市场来看也是如此,“十五”期间,全省实现消费品零售总额18 203.84亿元,比“九五”期间增长88.83%。实现餐饮业零售额2 003.42亿元,比“九五”期间增长171.33%,增幅高于消费品零售总额近1倍。这充分说明浙江省“十五”期间餐饮业是发展最快的行业之一。无论是沿海地区,还是中西部地区,餐饮业都是成长性巨大的朝阳产业,2009上半年的形势就可证明。2009上半年全国住宿和餐饮业零售额达到了8 514亿元,受金融危机影响下同比增长仍保持18.1%的势头。

中国自古有“民以食为天”“食以礼为先”“礼以宴为尊”“宴以乐为变”的说法,发展到现在,宴会已成为人与人之间交往活动必不可少的形式,或为公、或为私、或为情、或为事,都需礼尚往来,宴请为快。但随着人们生活水平的不断提高,中西方交流日益频繁,对餐饮管理的要求也越来越高,对宴会设计需求呈个性化趋势,这就要求餐饮管理细节要不断深化,不断引入新理念、新思想,不断进行创新研究。鉴于此,我们编写了这本《宴会设计》教材,为餐饮宏业添砖加瓦。本教材有以下三个特点。

1. 实用性。本教材理论的探讨仅占少量篇幅,大量篇幅介绍



各种类型的宴会设计方案和操作技能,剖析了常见类型宴会的特点,运用详细的实例介绍了各类宴会的设计要求和方法,为餐饮工作者和学生提供了一本实用的工具书。编写本书的人员都是一线教师,其教学思路和方法,对于酒店和餐饮管理专业师生来说非常实用。

2. 知识性。这本书介绍的专业知识比其他的相关书籍更有特色。一是每章节中都引入了一些小知识链接和资料链接,便于学习者了解与之相关的知识点。二是本书贯穿介绍了我国各民族与世界各国人民的饮食、民风民俗等内容。

3. 前沿性。前沿性是设计类书籍必要的特点,在编写过程中引用了许多老一辈餐饮工作者的观点,参考了已有的操作程序,同时融入了实践中总结出的新问题、新经验、新方法,如主题宴会设计作为专章介绍。

本书的编写工作由担任这门课教学的一线教师参与,浙江金华技师学院陈蕾编写第1章、第2章,王栋编写第5章;金华职业技术学院旅游与酒店管理学院谭春霞编写第3章;青岛酒店职业技术学院王东编写第4章、第6章、第7章;金华职业技术学院旅游与酒店管理学院刘根华编写第3章中的第4节和第8章及附录。全书由刘根华统稿,由汪京强担任主审。

华侨大学旅游学院的郑向敏教授、汪京强副教授,浙江教育学院张跃西教授等专家对本书的编写和出版给予了很大支持和帮助,在此我们表示由衷的感谢。我们对在编写过程中参考过其著作的作者,深表谢意,没有他们的研究成果和资料,本教材难以顺利完成。因编写水平有限,疏漏之处在所难免,对于本书中的缺点和错误,恳请各位批评指正,我们立当虚心接受并改正。

刘根华
2009年8月



目 录

CONTENTS

第1章 宴会概述	1
1.1 宴会概述	2
1.2 宴会的类型及其各类常见宴会的特点	5
1.3 宴会设计	14
1.4 现代宴会的改革和发展趋势	21
第2章 宴会管理	27
2.1 宴会业务部门的组织机构设置	28
2.2 宴会预订	32
2.3 宴会策划	37
第3章 宴会台面设计	41
3.1 宴会台面的种类和设计要求	42
3.2 宴会花台设计	46
3.3 宴会台形设计	49
3.4 宴会摆台设计实例分析	56
第4章 宴会菜肴设计	61
4.1 宴会菜肴的特点和要求	62
4.2 宴会菜肴的设计	69
第5章 宴会服务设计	78
5.1 中餐宴会服务的程序设计及要求	79



5.2 西餐宴会服务的程序设计及要求	84
5.3 主题宴会服务的活动设计	88
5.4 宴会酒水服务	92
第6章 宴会环境设计	100
6.1 宴会环境氛围要求	101
6.2 宴会声光设计	103
6.3 宴会色彩设计	109
6.4 宴会挂件设计	115
第7章 宴会宣传设计	119
7.1 宴会成本核算	120
7.2 宴会宣传方案设计	130
7.3 宴会促销方案设计	135
第8章 主题宴会设计	146
8.1 主题宴会概述	147
8.2 宴会主题策划	149
8.3 主题宴会设计程序	153
附录1 宴会厅用品配备种类及规格	162
附录2 宴会厅常设的通用符号及含义	172
附录3 中西餐宴会摆台比赛规则与标准	178
附录4 外语水平评分标准	185
附录5 仪容仪表评分标准	186
参考文献	188

第1章

宴会概述

【学习目标】

通过本章学习,要求学生了解宴会的含义及其基本特征,理解宴会设计的内容和要求,掌握宴会的发展趋势。

【知识目标】

了解和熟悉宴会设计的内容和要求,掌握宴会设计的步骤。

【能力目标】

通过系统的理论知识学习,根据宴会设计的内容和操作步骤,能粗略设计一个宴会。

【关键概念】

宴会 特点 基本类型 宴会设计 基本要素 改革 发展趋势

问题导入:

宴会是人与人之间的一种礼仪表现和沟通方式,是人们生活中的美好享受,也是一个国家物质生产发展和精神文明进步的重要标志之一。今天,随着社会的不断发展和进步,宴会已超出单纯的风俗礼仪概念而成为一种新的文化产业现象,对其进行全面系统的研究,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。

美国奥斯汀酒店经理格兰·格瑞(Glenn Gray)先生认为:“承办宴会是我们这类酒店收入的主要来源。在同一时间内为大量客人提供



有效服务的能力是一门艺术。如果你能干得很好,你就能为你的产品赢得信誉。现在的行业竞争,尤其是在奥斯汀(Austin)地区这个市场里异常激烈。赢得忠诚的顾客是保持成功的基础。酒店的餐饮赢利主要是由宴会业务驱动的,假如你的酒店没有很成功的宴会业务,那么你就无法在这个行业中继续生存。”

1.1 宴会概述

1.1.1 宴会的概念

宴会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。宴会又称宴席、筵宴、酒宴、燕饮、会饮、筵席等,不同的称谓,其含义大体相同,但细分析起来,也有一定的差异。其中最有代表性的是“宴会”和“筵席”这两个不同的概念。

从字义上看,“筵席”最早是古代的一种坐具,“筵”长,“席”短,“筵”粗,“席”细。《周礼·春官·司几筵》贾公彦注疏云:“凡敷席之法,初在地者一重即谓之筵,重在上者则谓之席。”《礼记·乐记》云:“铺筵席、陈尊俎、列笾豆。”开始,筵席只是休息聊天时的坐具,后来人们在这种坐具上设置食物,席地而食。于是,久而久之,筵席便演化成“具有一定规格质量的一整套菜品”的一种特殊形式。

“宴会”从字义上来看,“宴”就是“安”的意思,《说文》曰:“宴,安也。”“宴”的本义是“安逸”“安闲”。引申为宴乐、宴享、宴会,久而久之便演化成了“众人参加的宴饮活动”。

通过上述字义分析,结合“筵席”和“宴会”两个不同概念的使用范围,二者之间有以下区别。

第一,筵席注重内容,宴会注重形式。人们谈到筵席时,便会联想到丰盛的菜点和巧妙的菜品组合艺术。而当人们谈到宴会时,马上想到的便是宏大的场面和繁琐的礼仪等。因此,筵席具体指一套食物,宴会具体指包括筵席在内的专场活动。

第二,筵席含义比较窄,宴会含义比较广。从某种意义上讲,筵席属于宴会的一个组成部分。一个大型的宴会除了吃的内容之外,往往还有“致祝酒辞”



“歌舞表演”“播放音乐”“灯光设计”“礼仪安排”等诸多内容。作为丰盛菜肴的组合——筵席,仅仅是宴会活动的内容之一。

比较“筵席”和“宴会”的区别,便于帮助我们认识和掌握宴会的基本特征。

1.1.2 宴会的基本特点

1) 聚餐式

聚餐式是宴会形式上的一个重要特征。作为宴会,它必须是众人聚食的一种进餐方式。古代皇帝“食前方丈,罗列八珍”。菜肴再丰盛,如果说只供皇上一人享用,也不能称之为宴会。完整意义上的宴会,在形式上,是众人围桌而食,多席同室而设,每桌有主宾、主人、陪客之分,全场又有首席(或称“主席”)、二席、三席……之别。赴宴者或根据尊卑、长幼、地位高低依次入席,或根据事先在请柬上注明的台号、席码对号入座。虽然席位有主次,座次有高低,但是大家都在同一时间、同一地点,品尝同样的菜点,享受同样的服务。更主要的是,大家都是为了一个共同的主题而走到一起,或为了庆贺节日,或为了迎接贵宾,或为了庆贺协议签订。总之,欢聚一堂,聚饮会食,是宴会的一个基本特征。

2) 规格化

规格化是宴会内容上的一个重要特征。宴会不同于日常便饭、大众快餐、零餐点菜,后三者不太讲究进餐环境、菜肴组合以及服务档次。宴会在菜肴组合上有着严格的要求,冷碟、热菜、大菜、汤羹、甜品、主食、水果、酒水等,均须按一定的比例和质量要求,合理搭配、分类配合。整桌席面上的菜点,在色泽、味形、质地、形状、营养以及盛装餐具方面,力求丰富多彩,并因人、因事、因宴会档次科学设定。在接待礼仪、服务程序上,各个酒店都有自成一体的、严格的规范要求。同时,根据宴会的等级和主题,对宴会环境进行合理布局,对宴会台面进行巧妙摆设,力图使宴会环境、宴会台面、宴会菜品等与宴会主题相吻合,达到和谐统一,给人以美的享受。

3) 社交性

社交性是宴会功能上的一个重要特征。天下没有无缘无故举办的宴会。凡设宴,总有一定的目的,大到政府举办的国宴,小到民间举办的婚宴;远到唐代的烧尾宴,近到一年一度的国庆家宴。其作用,或为了和平与友谊,或为了亲情与友情。总之,人们相聚在一起,品佳肴美味,谈心中之事,疏通关系,增进了解,加



深情谊,从而实现社交的目的。这也正是宴会自产生以来几千年长盛不衰,普遍受欢迎的一个重要原因。

4) 礼仪性

宴会礼仪是赴宴者之间相互尊重的礼节仪式,也是人们出于交往目的而形成并为大家共同遵守的习俗。纵观宴会发展的历史,无论是高档国宴,还是普通宴席,宴会礼仪的内容都非常广泛,包罗万象,如菜品丰盛、仪典庄重、气氛热烈是对赴宴者的最大尊重。还应对宾主的民族习惯、宗教信仰、嗜好忌讳、入坐席位等安排妥帖、细致入微,这是宴会礼仪的最高境界。我国是文明古国、礼仪之邦,在宴会的礼仪上表现得更是淋漓尽致,繁多、严肃而富有人性化的程式,充分体现出中华民族待客以礼的传统美德。

1.1.3 宴会的作用

1) 促进交流,繁荣经济

宴会是一种特殊的交际工具。人们在日常交际活动中,除了用电话、书信等常用工具进行交流之外,宴会便是最重要的一种交际工具之一。人们在这种特殊的氛围里,边品尝美味佳肴、香茗美酒,边畅叙友谊、洽谈事务。有时运用其他方式难以解决的问题,通过宴会却可迎刃而解。

宴会酒店创收的重要来源。宴会是所有进餐方式中人均消费最高的一种。宴会也是餐饮经营项目中利润最高的一项。正是由于以上两种原因,酒店在作好多种经营的同时,重点是抓宴会。在一些酒楼、餐馆,宴会收入往往超过了其他经营项目的总和,占营业收入的90%以上。在一些宾馆、饭店的餐饮部,宴会收入也占了相当大的比例。尤其是宴会的高利润性,使许多商家不惜代价大搞宴会促销,争取更多的宴会,促进经济效益的提高。

2) 发展烹调艺术,提高技术水平

很多食品生产由于受成本、菜单等限制,平时厨师没有机会锻炼,而宴会由于档次高、花色品种多,从而为厨师提供了展示自己厨艺的机会,使其可以创制新产品,发展烹调艺术,提高厨师技术水平。宴会设计、宴会制作、宴会服务等环节相当于为餐饮部工作人员提供一个练兵的舞台。



3) 提高饭店声誉,增强企业竞争力

宴会管理复杂,要求较高,涉及面较广。特别是大中型高档宴会,需要一系列专业能力强的管理人员和服务人员。通过宴会组织可以提高管理人员的组织指挥能力,训练服务员临场应变能力,为顾客提供优质服务,从而提高企业的形象和声誉,增强企业竞争力。

1.2 宴会的类型及其各类常见宴会的特点

现代宴会的内容与功能发生了显著的变化,根据不同的分类标准,可以分为不同的种类。例如,按照宴会的菜式划分,有中式宴会与西式宴会;按照宴会的规格与隆重程度划分,可以分为正式宴会与便宴;按照宴会的构成特点划分,有仿古宴会、风味宴会、素席和全类宴会等。对于餐饮企业来说,通常还要考虑宴会规模大小与档次高低。现结合现代宴会的基本特征、内容和功能,根据不同标准,分别介绍各类常见宴会的特点。

1.2.1 按宴会的菜式划分

1) 中式宴会

中式宴会是指菜点、饮品以中式菜品和中国酒水为主,使用中国餐具,并按中式服务程序和礼仪服务的宴会。中式宴会反映了中华民族传统文化的特质,其就餐环境与气氛亦突显浓郁的民族特色,是我国目前最为常见的宴会类型。其基本特点如下。

①菜点以中餐传统菜系菜肴为主,同时兼顾地方风味;酒水质量要求高,对生产加工人员的素质有较高的要求。

②餐具用品、就餐环境、台面设计、就餐氛围及其他附属设施都能反映中华民族传统饮食文化特质,如最具代表性的餐具是筷子,餐桌为圆桌,用民族音乐伴奏等。

③服务程序和礼仪都较复杂,突出中国特色,因此对服务人员的素质要求较高。

④宴会适应面广,既适用于礼遇规格高、接待隆重的高层次接待,又适用于一般的民间聚会。



2) 西式宴会

西式宴会是指菜点、饮品以西餐菜品和西洋酒水为主,使用西餐餐具,并按西式服务程序和礼仪服务的宴会。目前,西式宴会在我国的涉外酒店与餐厅较为流行。其基本特点如下。

- ①宴会菜点以欧美菜式为主,饮品使用西洋酒水。
- ②宴会餐具用品、厅堂风格、环境布局、台面设计、音乐伴餐等均突出西洋格调,如使用刀、叉等西式餐具,餐桌为长方形等。
- ③宴会服务程序和礼仪都有严格要求,对服务人员的素质要求亦较高。
- ④宴会形式多样,西式宴会根据菜式与服务方式的不同,又可分为法式宴会、俄式宴会、英式宴会和美式宴会等。随着日、韩菜式的兴起,日、韩式宴会在我国亦被纳入西式宴会的范畴。

1.2.2 按宴会的规格和隆重程度划分

根据宴会的规格和隆重程度,可将宴会分为正式宴会和便宴。

1) 正式宴会

正式宴会一般指在正式场合举行的、礼仪程序讲究、气氛热烈而隆重的宴会。根据举办形式、服务程序等方面的不同,正式宴会又可分为餐桌服务式宴会、冷餐会、鸡尾酒会、茶话会等。

(1) 餐桌服务式宴会

餐桌服务式宴会一般在中午或晚上进行,其主要特点有以下几个方面。

- ①提供全套餐桌服务,礼仪与服务程序都十分讲究。
- ②菜品规格要求高。
- ③就餐环境十分考究,一般要求较完备的服务设施。常通过整体装修、场地布置、台面设计来烘托气氛。
- ④宾主就餐服饰比较讲究,并都按身份排位就座。
- ⑤对餐具、酒水、陈设、服务员装束、仪态都有严格要求。
- ⑥宴会菜单设计精美,多数情况要派发请柬。

(2) 冷餐会

冷餐会属于自助式宴会,常用于正式的官方活动,有时也用于隆重的宴请,如国庆招待会;还常用于庆祝各种节日以及欢迎来访团体。同时,在各种开幕闭



幕典礼、文艺演出、体育比赛、国际国内会议前后,往往都要举行各种冷餐会,近年来国际、国内各种大型接待活动采用冷餐会的形式日渐普遍。与餐桌服务式宴会相比,冷餐会有以下一些特点。

①举办场地选择余地大。冷餐会既可在室内,又可在户外;既可在正规餐厅,又可在花园里举行。

②场地布置灵活多样。冷餐会一般都不排席位,不设主宾席;也无固定座位,常用长桌,有时也用小桌;既可设座椅,宾客自由入座,也可不设座椅,站立就餐,赴宴者可自由活动。

③菜点一般要求质量较稳定,易于运送、存放和取食;以冷食为主,亦可配上部分热菜。菜肴、点心一般事前摆放在桌上,供客人自由选择,多次取食。酒水大多陈放在桌上,有时也可由服务员端送。

④冷餐会举办时间一般在中午12时至下午2时,或下午5时至7时左右。

⑤根据主客双方身份、参加宴会人数,冷餐会规格和隆重程度可高可低,规模可大可小。

(3) 鸡尾酒会

鸡尾酒会其实可看作是冷餐会的一种特殊形式,盛行于欧美,在我国通常称其为酒会。与普通冷餐会相比,鸡尾酒会有以下特点。

①提供的菜肴饮品以酒水为主,尤其是鸡尾酒等混合调制饮料,同时配以少量小食品,如布丁(pudding)、三明治、串烧、炸薯条等。

②酒会形式简单灵活。酒会一般不设座椅,只放置小桌或茶几,也没有主宾席,所有客人站着进餐,方便客人随意走动。

③酒会举行时间选择灵活,中午、下午、晚上均可;同时酒会的请柬通常注明酒会的延续时间,客人可在酒会进行期间任何时间到达或离开,不受约束。

④酒会既可作为大中型中西餐宴会的前奏活动,也可用于举办记者招待会、新闻发布会、签字仪式等场合。

⑤这种形式的宴会比较自由,便于就餐者的广泛接触交谈。

(4) 茶话会

茶话会属座餐式,是各类社团组织、单位或部门在节假日或需要之时而举行的一种以饮茶、吃点心为主的欢聚或答谢的宴会形式。茶话会是正式宴会中最简便的一种招待形式,其基本特点如下。

①场地、设施要求简单。茶话会通常设在会议厅或客厅,厅内设茶几、座椅,一般不排席位,但有贵宾出席时可考虑将主人与贵宾安排坐在一起,而其他人随