# 婚宴菜单设计赏析范文(通用14篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2025-05-06

*婚宴菜单设计赏析范文 第一篇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...*

**婚宴菜单设计赏析范文 第一篇**

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。

**婚宴菜单设计赏析范文 第二篇**

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。

**婚宴菜单设计赏析范文 第三篇**

亲爱的各位来宾、亲朋好友们：

大家好!感谢你们抽出时间来参加我们的婚礼，相信你们的祝福，会让我们的婚礼更加完美。

在这个喜庆的日子，我想说下我心里的感受。首先，我要感谢我的父母，他们养育了我二十几年却是不容易，现在我长大了，结婚了，可是他们却早生华发，在这里我想对他们说：谢谢你们，谢谢对我的照顾，以后我们会尽心的孝敬你们。其次，我要感谢我的岳父岳母，感谢你们的信任，将心爱的宝贝交给我，请放心，我一定会让你们的女儿拥有一个幸福的生活，我不会让你们失望的。我保证会做一个好丈夫，永远爱她、呵护她。

最后，再次感谢大家的到来，如果有招待不好，还请各位见谅，希望大家能拥有一段快乐的时光。

**婚宴菜单设计赏析范文 第四篇**

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

**婚宴菜单设计赏析范文 第五篇**

各位来宾、各位亲朋好友：

今天，是我一生中最难忘、最幸福的时刻，我从内心深处感到无比激动、无比幸福!首先，感谢各位来宾参加我和婚庆典礼，给我们的婚礼带来了欢乐、带来了喜悦，也带来了你们美好的祝福。在此，向在座各位表示衷心的感谢。

其次，要感谢我的父母亲，是你们将我抚育成人，女儿今天终于结婚了。还要感谢我的公公婆婆，谢谢你们结我一个这么优秀的老公。

昨天，我一夜未睡，心情无比激动。我还是要谢谢我身边的老公，因为与你携手到老是我今后实现所有人生梦想的重要前提，我有幸成为你的妻子，我很高兴。

最后，谢谢在座各位的光临，希望今天大家吃的愉快，喝的尽兴，谢谢，谢谢大家!

**婚宴菜单设计赏析范文 第六篇**

阳光明媚，歌声飞扬，欢声笑语，天降吉祥，今天是一个大好时光，在这美好的日子里，天上人间共同舞起了美丽的霓裳。今夜，星光璀璨，多情的夜晚又将增添两颗最耀眼的新星。

新郎新娘，情牵一线，踏着鲜红的地毯，即将走进幸福的婚姻殿堂，从此，你们将相互依偎着航行在爱的海洋。我作为新娘的领导与同事兼婚礼的主持人，此时也为你们激动不已，高兴不已，欢喜不已。

今天是个特别吉祥的日子。天上人间最幸福的一对将在今天喜结良缘。我用结婚用词衷心的祝愿你们：在工作上相互鼓励;在学习上相互帮助;在事业上齐头并进;在生活上互相关心、互敬互爱;在困难上同舟共济、共渡难关;在矛盾上多理解少激动、多冷静少猜疑;新娘要孝敬公婆、相夫教子;新郎要爱老婆如爱自己，但不要演变成怕老婆;你们要把恋爱时期的浪漫和激情，在婚姻现实和物质生活中，一直保留到永远。永结同心、白头到老。

**婚宴菜单设计赏析范文 第七篇**

各位嘉宾，女士们，先生们，朋友们：

大家好!

今天，我们欢聚一堂，共庆先生和女士喜结良缘，感到无比的荣幸和由衷的喜悦。在此，我谨代表新郎、新娘工作单位，衷心祝愿他们二人新婚愉快、幸福美满、天长地久!

同时，我也代表各位来宾献上大家殷切的希望和美好的祝愿：希望你们在婚后生活中，一要互相帮助，共同进步，真正做到恩恩爱爱，甜甜蜜蜜，以心换心，心心相印;二要不忘父母养育之恩，孝敬双方父母，团结兄弟姐妹，凭仁爱、善良、纯洁之心，用团结、勇敢、智慧之手去营造温馨的家园，修筑避风的港湾，共创灿若朝霞的明天。

在此，我以“六心”相赠：希望你们忠心献给祖国，孝心献给父母，爱心献给社会，痴心献给事业，诚心献给朋友，信心留给自己。

最后，让我们共同举杯，祝愿新郎新娘永结同心、白头偕老、幸福万万年!

谢谢大家!

**婚宴菜单设计赏析范文 第八篇**

尊敬的女士们、先生们：

大家好!

今天是×××先生和×××小姐新婚大喜的日子，我在这里祝福新郎、新娘新婚愉快，幸福美满，白头到老。×××同志作为市委办公室副主任，工作积极向上，勤奋好学，思想进步，是不可多得的人才。今天是你们喜庆的日子，也是难忘一身的日子，愿你俩百年恩爱双心结，千里姻缘一线牵;海枯石烂同心永结，地阔天高比翼齐飞;相亲相爱幸福永，同德同心幸福长。愿你俩情比海深!

希望两位新人在今后的生活中孝敬父母，互敬互爱，共同创造两人美好的未来。在此我祝愿新郎、新娘：在工作上相互鼓励;在事业上齐头并进;在生活上互相关心、互敬互爱;在困难上同舟共济、共渡难关;新娘要孝敬公婆、相夫教子;新郎要爱老婆如爱自己，但不要演变成怕老婆。

最后再次祝福新郎×××先生、新娘×××小姐：你们要把恋爱时期的浪漫和激情，在婚姻现实和物质生活中，一直保留到永远。永结同心、白头到老。

愿在座的各位亲朋好友共同分享这幸福的时刻，尽兴而归。谢谢大家!

**婚宴菜单设计赏析范文 第九篇**

女士们、先生们：大家好!

金结同心百年夫妻良匹偶;彩绳系足千秋鸾凤永和鸣。

今天是先生与小姐牵手结对的好日子。有句古话说的好：“十年修得同船渡，百年修得共枕眠”。作为介绍人，能于茫茫人海中将他俩凑成一对分明是月老的指令，他们命定的姻缘!在此，我想对两位新人说：“用心呵护这份缘吧，彼此珍惜这份爱!”

最后，作为介绍人并以过来人的身份送新郎一句话：老婆是用来疼的。“不打你，不骂你，就是不理你!”这事咱干过，以往跟老婆吵架，我都懒得跟女人一般见识，再说，君子动口不动手，我连口都不动，岂不成了“圣人”，所以这种非暴力不合作态度向来是我制伏老婆的杀手锏。老婆这人，没有“刀子嘴，却偏要长颗“豆腐心”，因此，冷战不过两天，一切就会恢复往日平静。现在把这宝典送给二位，希望二位的婚姻生活能够永远甜蜜幸福!谢谢大家!

**婚宴菜单设计赏析范文 第十篇**

I (Groom’s Name) take thee (Bride’s Name) to be my wedded wife, to have and to hold from this day forward, for better for worse, for richer for poorer, in sickness and in health, to love, honor, and cherish, ’til death do us part, according to God’s holy ordinance; and there to I plight thee my troth.

我(新郎名)接受妳(新娘名)成为我的合法妻子，从今以后永远拥有妳，无论环境是好是坏，是富贵是贫贱，是健康是疾病，我都会爱妳，尊敬妳并且珍惜妳，直到死亡将我们分开。我向上帝宣誓，并向他保证我对妳的神圣誓言。

**婚宴菜单设计赏析范文 第十一篇**

尊敬的主管、副理：

你好!

在公司工作一年中，学到了很多知识，公司的营业状态也是一直表现良好态势。非常感激公司给予了我这样的机会在良好的环境工作和学习。虽然在公司里基础的业务知识及专业知识已经基本掌握，但俗话说“学无止境”，有很多方面还是需不断学习。提出辞职我想了很久，公司的环境对于业务员很照顾很保护(至少对于业务风险来说)，鉴于我的个性，要在公司自我提升及成长为独挡一面的能手，处于保护的环境下可能很难。我自己也意识到了自己个性倾于内向，你们也有经常提醒我这一点，其实，这不管是对于公司培育人才或是我自身完善都是突破的难点。虽然我的观念是：人需要不断的发展、进步、完善。我也一直在努力改变，变得适应环境，以便更好的发挥自己的作用。但是我觉得自己一直没什么突破，考虑了很久，确定了需要变换环境来磨砺。

公司业务部近期人员变动较大，因此交接工作可能需要一个时期。我希望在10/24左右完成工作交接。这个时间也许比较紧，如果实施上有太多困难，我同意适当延迟一周。但是我还是希望副理理解，现临近年底，如果能给予我支配更多的时间来找工作我将感激不尽!

我希望在我提交这份辞程的时候，在未离开岗位之前，是我的工作请主管尽管分配，我一定会尽自己的职，做好应该做的事。另外，希望主管不要挽留我，其实，离开是很舍不得，原因自不用说明。但是既已决定，挽留会让我最终离开的时候更为难。谢谢!最后，希望公司的业绩一如既往一路飙升!主管及各位同仁工作顺利!

1.公司销售人员辞职信范文

2.必胜客员工辞职信范文

3.移动公司员工辞职申请书范文

4.国企员工辞职申请书范文

员工辞职申请书范文4篇

6.麦当劳员工辞职信例文

**婚宴菜单设计赏析范文 第十二篇**

各位亲朋好友：大家好!

今天非常高兴各位能在百忙之中抽空来参加我们的婚礼，有你们的祝福使我们的这次婚礼显得更加的浪漫，更加的神圣。

首先，我要感谢我的父母亲，他们养育了我二十多年非常不容易，现在我要结婚了，我想对他们说一声(面向父母)，谢谢你们，你们辛苦了，以后我们会尽心尽力的孝敬你们二老。同时，也要感谢一下我的岳父岳母(面向岳父岳母)，感谢你们把自己心爱的女儿终生托付给我，感谢你们的信任，我将不会让你们失望，我将让你们的女儿过上幸福美满的生活!

最后，我还想特别感谢一下我的妻子，感谢她答应嫁给我，今天当着大家的面我承诺，我将做一个合格的丈夫，永远爱老婆!

感谢各位的光临见证，千言万语总归一句，大家吃好喝好!

**婚宴菜单设计赏析范文 第十三篇**

喜庆满堂(迎宾八彩蝶)

鸿运当头(大红乳猪拼盘)

浓情蜜意(鱼香焗龙虾)

金枝玉叶(彩椒炒花枝仁)

大展宏图(雪蛤烩鱼翅)

金玉满船(蚝皇扒鲍贝)

年年有余(豉油胆蒸老虎斑)

喜气洋洋(大漠风沙鸡)

花好月圆(花菇扒时蔬)

幸福美满(粤式香炒饭)

永结连理(美点双辉)

百年好合(莲子百合红豆沙)

万紫千红(时令生果盘)

枣圆仁子羹(早生贵子乐)

芦蒿香干(如意吉祥)

上汤时蔬(良辰美景)

美点双辉映(花好月圆)

合欢水果盘(万紫千红)

**婚宴菜单设计赏析范文 第十四篇**

【婚宴菜单一】

红烧鱼、东坡肘子香辣虾、梅菜扣肉口水鸡、凉拌拼盘烧肥肠、白灼基围虾一品蒸鸡、梅菜扣肉大盆藕片、清蒸排骨干锅啤酒鸭、泡椒田鸡炒时令青菜、三鲜汤

【婚宴菜单二】

百年好合八味冷碟、清蒸帝王蟹、豉汁蒸生态江嫚、文火澳洲顶级牛菲力配蒜香法棍、招牌红烧德清有机猪蹄膀、金蒜粉丝蒸青边九孔大连鲍鱼宫廷小炒皇、金汤野菌时令鲜蔬、鲍汁天目山有机腊笋、早生贵子银耳羹、腊味荷叶糯米饭、幸福美满点心拼盘

【婚宴菜单三】

江南鸿运八味碟、宫廷极品佛跳墙蒜蓉粉丝蒸龙虾、广式豉油东星斑鲍汁澳洲大鲜鲍、陈年花雕珍宝蟹手抓深海基围虾、京葱焖龙鱼筋富春竹林泉水鸡、蜜椒新西兰牛排三椒爆炒猪颈肉、香酥德国大咸蹄清新百合炒西芹、上汤时令养生蔬幸福早生贵子羹、时令水果大拼盘

【婚宴菜单四】

八冷碟:

1.鸳鸯彩蛋

2.如意鸡卷

3.糖水莲子

4.称心鱼条

5.大红烤肉

6.相敬虾饼

7.香酥花仁

8.恩爱土司

八热菜:

1.全家欢乐——烩海八鲜

2比翼双飞——西炸鹤鹑

3.鱼水相依——奶汤鱼圆

4.琴瑟合鸣——琵琶大虾

5.金屋藏娇——贝心春卷

6.早生贵子——花仁枣羹

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！