宴会设计[五篇模版]

第一篇：宴会设计

婚宴设计

一、主题：浪漫、圣洁、时尚

主色：白色，米黄，粉色

二、会场设计：

（一）迎宾牌： 在电梯、楼梯位置摆放迎宾牌，迎宾牌上标明 新人名字及照片，方便宾客入席。

（二）迎宾台：迎宾台需摆放在宴会厅入口，摆放喜烟喜糖

（三）会场布置：

1、在会场中央由婚庆公司搭建长台，上铺红色台布，该长台首端连接舞台，末端与宴会厅大门呈 90 度，然后在门口到长台中央铺红地毯。长台俩边放俩个台阶，方便客人走动。在长台末端搭建以鲜花为主的花房。

2、舞台背景以白、粉、米黄三色为主，凸显圣洁，浪漫的气氛。舞台上摆放一张香槟台，上面放置蛋糕，蜡烛，香槟等。

3、餐桌使用白色底布，米黄色台布，红色口布（口布叠皇冠型）。转盘中央放置酒水，并把桌号牌放在靠近过道一侧，便于宾客入坐。椅套也用米黄色，并绑紫色丝带，凸显高雅气质。

4、四周落台用粉色桌布，粉色围裙。摆放好宴会中需要用到的物品，如：骨碟、碗筷、茶杯、开瓶器等。

用餐标准：4199 元/桌

菜肴设计：十位冷蝶 相伴永久

共携白首 红袍加身

祥龙过海 吉庆有余 情深意浓 珠联璧合成双成对 鸾凤和鸣

佳偶天成 早定良缘

一往情深 金枝玉叶

合家欢聚 福禄添喜

鹊度银湖 美点双辉

时令水果

婚礼流程：

18：00 婚礼开始。音乐起，司仪作开场白

灯光调暗，新郎步入会场，新娘在门口等待

新娘在父亲的陪同下，缓缓步入会场

新郎为新娘朗诵一首情诗（播放《今天你要嫁给我》）新郎到花门迎接新娘。孩童在前面撒花瓣。二位新人到舞台。

灯光调亮，新娘父亲为他们证婚，宣读证婚词

新人交换钻戒，新郎亲吻新娘（舞台两侧燃放冷焰火）。二人切蛋糕，由服务员分发蛋糕。

开香槟 18：45 新娘退场更换礼服。

19：15 伴娘伴郎献歌一曲——《选择》 19：30 新娘入场，新娘新郎敬酒。司仪开始玩游戏，送奖品。21：00 宴会结束。

工商管理 094 2009010414

张宇

第二篇：宴会设计

《休闲宴会设计与运营管理》16 课时理论课

期末考试说明

【考试形式】

每人完成《宴会设计书》一份 【考试内容】

自选宴会主题，自拟顾客需求，完成休闲宴会菜单设计、休闲宴会台面设计、休闲宴会环境设计、休闲宴会流程设计、休闲宴会娱乐项目设计这五项设计中的任一两项。【考试要求】

1)宴会设计书要求包含：宴会设计背景、顾客需求特征分析、具体设计内容、经费预算。

2)在必要处需附上能生动形象展示设计内容的设计图片或照片。3)上交打印稿或实物 【考试时间（设计书上交时间）】 2011 年 10 月 10 日

《休闲宴会设计与运营管理》期末考试

课 程 论 文

题 目 ×××宴会设计书——宴会××与××设计篇

班 级 旅游管理 08×班

姓 名 ××× 学号 所在学院 现代服务业学院 上交时间 2011 年 10 月 10 日

××宴会设计书

——休闲宴会××与××设计篇

一、宴会背景

婴儿的降生，预示着一个人生命的开始。民间对小孩出生十分重视，尤其是在小孩出生满一个月时，要“做满月”，亲朋好友要隆重地庆贺一番。对于小孩子满月的风俗，各地都不一样：

在一些地方，孩子满月的那天，外婆家要送衣物、食品和彩线(长寿线)扎成的装有钱币的红包，并挂红包于婴儿胸前，谓铜钿牌。娘家给外孙买新衣、鞋帽、座椅、推车、摇篮等小儿用品，在小孩满月的那天送去，叫送祝米。

亲戚朋友送红包或礼物祝贺，家内设祭享神祀祖，摆筵招待宾客。在孩子满月酒时要吃红蛋，也叫吃满月蛋，这种喜宴和其他喜宴不同，凡坐席吃酒的宾客东家都发四个煮熟染色的红鸡蛋，让大家带回去做礼品。后来，也有的人家做满月将鸡蛋不煮熟，只将生鸡蛋染上红色就行了。

婴儿要剃满月头，戴狗头帽，穿一口钟、虎头鞋，由长辈托着，撑着凉伞，串街走巷兜一圈，邻人互抱相看，戏称兜圈的男孩寻老婆、女孩寻老公等等。满月这天，婴儿多用公鹅头冠瘤开荤，意谓儿童跌跤时会像鹅头一样昂起，不伤头面。

孩子做了满月，女儿要抱着孩子到娘家过门，外孙出生后第一次随母亲到外婆家过门俗语叫“出窝”。孩子回家时，外婆还要给外孙肩上搭花线，颈上挂银坠，以示祝愿外孙长命富贵。

“做满月”一般在婴儿满月的那一天，但个别的也有将满月酒放在小孩出生的“第三天”，称为“三朝”，这是因为从古以来“三”是尊贵吉祥的象征。也有“做满月”放在新生儿出生的第十二天，称为“十二朝”，因为十二表示最完美、最齐全。另有未满月而设宴庆

贺的，叫“偷满月”。其用意是为不惊动天地，避免生辰的凶相，悄悄庆贺一番，可见满月酒的举办，也有一番用心。

二、顾客需求特征分析

要求场景布置的喜庆、温馨，放置鲜花、气球，以及宝宝的照片。突出宝宝满月的主题。音乐欢快，最重要的是要让老人、小孩觉得愉悦。　主持人能调动宴会气氛，应变能力强，活跃现场气氛　宴会的菜要丰盛，要有长寿面，红酒、白酒不能少。

二、宴会菜单设计

因为各地习惯和季节不同,不宜用同一的菜单，这里只介绍浙江的菜单。菜单一：

红膏炝蟹、桂花香枣、香卤牛展、四大名菇、雪菜目鱼仔、香油万年青、美味醉泥螺、烤大头菜、外婆醉鱼干、香芹干丝、冬茸凤脂海皇羹、香酥油双味、生灼基围虾、广式蒸海石斑、葱油梭子蟹、蚝油牛肉伴西兰花、招牌盐焗鸡、葱油海瓜子、荷芹脆爆花枝片、双椒爆牛蛙、生炒时令蔬、土鸡菌王煲、主食一道（自选）、美点双辉（灌汤小笼包/酒酿圆子）、合时水果盆

菜单二：

红膏炝蟹、芦荟杂果、香麻海蜇丝、苔菜腰果、广式烧鹅、冷拌羊尾笋、奉蚶、甜酱小青瓜、香茜鱼肚丝、家乡烤菜、海参黄鱼羹、豉油蒸龙虾、生灼基围虾、葱油青蟹、广式蒸十八枚、金牌乳鸽皇、菜胆鲍汁白灵菇、干煸牛柳茶树菇、金银蒜粉丝蒸大贝、酱荷芹爆鱼松、生炒时令蔬、筒骨煨萝卜、主食一道（自选）、美点双辉（灌汤小笼包/酒酿圆子）、合时水果盆

菜单三

红膏炝蟹、盐水毛豆节、蒜香海蛰头、冷拌金针菇、口水鸡、四鲜烤麸、美味辣螺酱、粟米万年青、草原牦牛肉、海蜒花生米、浓汤酸菜象拔蚌、生灼基围虾、锦锈紫菜卷拼脆奶、葱油三门青蟹、广式蒸海石斑、京式片皮鸭(二吃)、中式煎牛柳、脱脂黄鱼扣牛蛙、金银蒜粉丝蒸大贝、生炒时令蔬、乳鸽煨野山菌、主食一道（自选）、美点双辉（灌汤小笼包/水果圆子）、合时水果盆

三、宴会流程设计

上半场仪式

(一)宴会主人抱着满月宝宝在门口迎接客人。客人与主人打过招呼后在宴会签到板上签字（签到板是宝宝满月照片做成的一张大海报）(二)准备两套写有客人姓名的纸片，并折叠，放在 2 个锦袋中，供游戏和抽奖使用(三)酒会开始，乐队演唱，放投影幕布和宝宝照片（静态）。

(四)宝宝满月仪式：全场暗灯，开始播放宝宝录音，同时投影播放宝宝从出生到满月的 VCR 。

(五)灯光暗调，蜡烛点燃，司仪开场白，父母带宝宝上台切蛋糕，庆祝宝宝满月(六)父母致感言辞。同时由司仪引导全场唱亲亲我的宝贝，乐队伴奏并领唱。(七)取出准备好的印泥，让宝宝印手印、脚印，展示留印。(八)父母共同举杯，宴席开始（全场亮灯）。

下半场 酒会的同时进行互动节目

- 1游戏：超级无敌大奶爸/超级男生

司仪宣布游戏及其规则，由父母抽取节目参与客人，上台

规则：抽出 3 位先生（未育小孩），共 3 组。宝宝的爸爸一组，4 人都把眼睛蒙上，需要完成穿衣服和包尿布，看哪一组最快最完整的完成（或者规定时间为 3 分钟），就是第一名。道具：需要准备蒙眼睛的布，娃娃和衣服等 乐队：演奏：欢快、活泼的曲目作为背景

- 游戏：母子相认

司仪宣布游戏及其规则，由父母抽取节目参与客人上台

规则：找妈妈，找 3 组母子，均蒙眼，母站立伸手，小孩摸手确定母亲

道具：蒙眼睛的布

乐队：演奏：欢快、活泼的曲目作为背景 司仪串词

游戏结束，颁奖仪式

超级男生奖品：参与者有哨子一个，获奖者巧克力一份

母子相认奖品：参与小孩均有拼图一份，获奖者有书包（含若干文或者奖励可以亲宝宝一下

乐队：演奏：欢快、活泼的曲目作为背景

•

具）

放礼宾花 2 支

• 抽奖，颁奖：由父母抽出两位幸运者，奖品为 2 个三角形的巧克力棒

父母答谢词

扎破气球（或放礼宾花）

宴席结束前，父母欢送宾客，分发小礼品

五、经费预算

宴会菜肴 摄像 照相 司仪

背景墙、气球、鲜花、背景刻字、

第三篇：寿宴宴会设计

寿宴宴会设计

P10 通信技术 刘**一、开场仪式 1、19：28 大厅内灯光暗场，营造盛宴开场前的氛围，播放《开场片头》

宴会大厅

2、主持人在音乐声中出场致开场白

尊敬的各位嘉宾、各位亲朋好友：大家中午好！

您目光中的喜悦是今晚最温暖的歌声，您心坎儿里的祝福是今晚最深情的旋律，在多彩的乐章中让我们共同打开一封温暖的家书，聆听一段光阴的故事。这是一个最具普遍意义的幸福之家，妻贤子孝，夫唱妇随，相濡以沫，举案齐眉，岁月在幸福的日子里总是最欢快的流淌，容颜在每一刻喜悦的辰光中总是青春永驻，六十年对于一棵大树来说是寒来暑往的六十个年轮，六十年对于一个家庭来说是相传薪火的六十载冬春，六十年的悠悠岁月是一首感人的诗篇，六十年的风雨人生是一幅多彩的画卷，此刻、当祝福绽放、当真情飞扬，有请今天的寿星夫妇踏着春的乐章喜悦登场！----------音乐为《生日歌》欢快版

3、寿星登台（到台上后《生日歌》渐停）[爷爷、奶奶] 最美不过夕阳红，温馨又从容。各位嘉宾、各位亲友，舞台上、这两位精神矍

铄、容光焕发的老人，就是今天中午的寿星夫妇

爷爷和

奶奶，六十年的风雨人生他们将中华民族所有的传统美德集于一身，勤劳能干、淳朴善良、严爱有加、宽厚待人，这一切伴随他们经历了坎坷的岁月，更伴随他们迎来了今天幸福的生活。幸福的老人如今是子孙满堂、幸福健康、身体倍棒、吃嘛嘛香。尽管两位老人额头上的五线谱留下了岁月的痕迹，蕴涵的乐章依然是青春不老的旋律

4、寿星夫妇点燃寿烛

有请今天的主人点亮这舞台上象征着健康长寿、一生幸福、一帆风顺的红烛，燃放你们心中事事如意的喜悦。----------《生日歌》舒缓版

亲爱的朋友们，今天，我们耳边响起的这支熟悉的旋律，它会在我们每个人心中欢乐传唱。在这温馨的日子，在这欢乐的时刻，生日的烛光，将所有的祝福点亮；绚丽的光环，将生命的旋律咏唱。激情燃烧的时刻，由衷的祝愿寿星夫妇身体永远健康、家庭美满吉祥、生命灿烂辉煌！

5、寿星切蛋糕

层蛋糕由亲情和爱心制作，寓意着寿星夫妻俩相濡以沫、相伴走来的几十个春秋，它饱含着真情、饱含着祝福！

寿星夫妻俩共同为对方送上特殊礼物---亲热拥抱，感谢彼此数十年来对对方的关心、呵护和照顾。

6、寿星致答谢辞

今天的宴会是名副其实的家宴，请到宴会现场的都是最亲密的亲戚朋友，家有喜事，欢乐共享，有请寿星爷爷向向各位来宾表达此时此刻全家人的欢乐之情、感激之意。

7、儿女代表致辞----------音乐

父爱如山，坚厚朴实；母爱似海，温婉慈祥。父母，就是子女心中的太阳，就是人生道路上的方向，是子女最温暖的臂膀；是他们养育出了优秀的儿女。接下来请

为父亲送上温情的祝福

8、孙辈代表致辞

9、儿女辈和父母端上美酒、举杯共饮

美酒飘香、高朋满堂。举杯吧亲朋，让我们为寿星祝寿，让美酒醉在心头；举杯吧亲朋，让我们开怀畅饮，愿寿星健康、快乐、幸福天长地久。----------音乐

二、歌娱助兴

1、一家敬酒

菜单

冷菜 主盘：松鹤延年

围碟：五子献寿(5种果仁镶盘)

四海同庆(4种海鲜镶盘)

玉侣仙班(芋艿鲜蘑)

三星猴头(凉拌猴头菇)

热菜

儿孙满堂(鸽蛋扒鹿角菜)

天伦之乐(鸡腰烧鹌鹑)

长生不老(海参靠烹雪里蕻)

洪福齐天(蟹黄油烧豆腐)

罗汉大会(素全家福)

五世祺昌(清蒸鲳鱼)

彭祖献寿(茯苓野鸡羹)

返老还童(金龟烧童子鸡)

汤菜

甘泉玉液(人参乳鸽炖盆)

寿点

佛手摩顶(佛手香酥)

福寿锦长(伊府龙须面)

寿果

河南仙柿果上海北茫蟠桃

寿烟

吉林人参烟

湖北仙人掌菜

寿茶

湖南老君眉菜

寿酒

山东至宝三鞭酒

[菜单简析]

[这是一份典型的贺寿宴菜单，是庆贺宴的代表。整个宴会菜单围绕一 个“寿”字做文章，宴会设计以“寿星”为中心进行，菜谱安排也考虑到寿星 的爱好和需要。突出表现敬老爱幼、家庭和睦、享受天伦之乐的宴饮主题。

从菜肴结构和数量方面来看，设计者充分考虑到老人饮食应该少而精 的特点，整个菜品数量较之婚宴、生日宴等要少。一般一彩碟应配八冷碟，这里却只安排四冷碟(老人不宜多食冷食)，热菜也只有八道，也比一般宴 会要少，汤只有一道，考虑到多数老人不喜欢甜食，所以省了甜汤。老人 大多喜欢品茶，所以筵席上特地安排宴前、宴后两道茶，而且品种各异，供 老人品鉴。

在菜品选择方面，品种符合老年人的饮食需要。一般来说，老年人喜 欢软烂、清淡、素雅、滋补的菜品。整个菜肴品味都比较清淡，没有大甜、大

酸、重麻、重辣的菜肴，适应老年人的口味。从菜肴质地来看，大多是烧、烩、蒸、熬、扒、烤等烹调方法制作的菜肴，质地软嫩、酥烂，受到大多数老

人的欢迎。菜肴在选料上也充分考虑到了滋补功用，如：芋艿、猴头、鸽蛋、鸡腰、鹌鹑、海参、茯苓、野鸡、金龟、人参、乳鸽等原料，针对老年人中气虚

弱、体倦乏力能起到滋肾益气、清利湿热、益阴补血等滋补疗效。

菜单另一个特点，就是菜肴名称吉祥、文雅而又贴近主题。彩盘“松鹤 延年”，一下子点出宴席主题——庆贺延年益寿。紧随其后，“五子献 寿”、“玉侣仙班”、“长生不老”、“彭祖献寿”、“返

老还童”、“福寿绵长”等菜

均围绕“贺寿”而铺开。“四海同庆”、“子孙满堂”、“天伦之乐”、“洪福齐 天”、“五世祺昌”、“罗汉大会”等，则表现了家庭和睦、享受天伦之乐的美 好生活。我们从菜单的命名可以看出，菜单设计者具有较高的文化素养和 丰富的文史知识。]

2、文艺节目

人生六十年，结婚十载，两位老人用他们的真情和善良造就了一段英雄美人的佳话。他们不仅给社会奉献了青春、给子女送去了温暖，更照亮了他们精彩的人生，照亮了子子孙孙辉煌的前程。如今已经到了收获的季节，在孙子孙女们的眼中，爷爷永远是英明神武，奶奶永远是青春亮丽、现在请你们接受孙子孙女捧送过来的祝福的鲜花，这花中盛开着最芬芳的报答。

人们常说：可怜天下父母心，唐代大诗人孟郊有一首诗写得好“慈母手中线，游子身上衣，临行密密缝，意恐迟迟归---”，父母的爱是天底下最伟大最无私的爱，从十月怀胎到咿呀学语，从寒窗苦读到事业有成，每一步的成长，都离不开父母无微不至的关怀、谆谆教导和精心培养，爸爸妈妈为了儿女付出了无数的心血和汗水。两位寿星的各位子女及晚辈，我们应该深深地感受到，父母亲给予我们的，不仅是生命和身体，还有纯净的心灵和伟大的理想；而这些，都是一个人傲立于世的无价之宝，是不断前进、不懈奋斗、取之不尽、用之不竭的力量和财富源泉。不论我们身处何方，不论走到天涯海角，在我们的心中都要一如既往地充满着对父母亲的祝福和牵挂。不论你工作多忙、离家多远、官有多大，都要记得常回家看看！

岁月可以将人的头发染白，但抹不掉父母亲之爱为我们留下的美好。

三、欢送宾客

播放《同一首歌》、主持人结束语

音乐

1、开场音乐

2、生日歌（欢快版）3、4、5、6、生日歌（抒情版）来宾上场

音乐 举杯吧，朋友 同一首歌

第四篇：一次宴会设计

XX 地产集团庆功宴

【2011 级旅游管理专业 李贺

2011010796 】

一、宴会概况

XX 地产集团为了庆祝公司效益翻倍提升，特在 2015 年元旦在北京一家四星级饭店内举办庆功宴。宴会主要邀请各董事、总监、各部门经理、主管和业绩突出的员工共计 150 人。

一、宴会用具

（一）家具和布件类

宴会家具和布件用品显示了宴会的性质和规格，因此在欣赏宴会的时候可以从家具透露出宴会的信息。家具和布件配备的使用材质、颜色搭配、价格高低等整体组合构成宴会的欣赏点。

本次宴会家具采用实木材质，布件类整体采用棉和纤维材质。

（二）餐具

酒店餐具一般指在酒店进餐时使用的食具和器皿，品质高档，种类繁多·按照材质可以分为陶瓷餐具、塑料餐具、不锈钢餐具、竹木餐具、金银餐具、铜锡餐具、金漆餐具、石质餐具；按照用途可以分西餐具、中餐具、酒具、茶具、咖啡具等。高品质的餐具能为酒店形象提高一个档次。

本次宴会采用中式餐具，包括红酒杯、白酒杯、水杯、餐碟、一只勺子、一副筷子、一块湿巾和汤碗用具。

二、宴会场景

一场宴会成功与否，重要的还和宴会氛围是否浓烈、客人情绪是否高涨有关系，所以宴会通过色彩的运用、灯光的调节、背景音乐的选择和邀请乐团助兴来营造宴会氛围，这些都是宴会欣赏的点点面面。

本次宴会采用暖色灯饰，烘托和谐、温暖、轻松、欢快的氛围，并采用一大探照灯提供舞台演讲和表演特殊用途。

三、宴会酒品和菜单

（一）酒水

1、酒水概述

酒水的主要功能，是在用餐时开胃助兴。然而欲使酒水正确的发挥这一作用，就必须懂得酒菜搭配之道。唯有如此，二者才会相得益彰。正式的中餐宴会通常要上白酒与葡萄酒这两种酒。因为饮食习惯方面的原因，中餐宴请中上桌的葡萄酒多半是红

XX 地产集团庆功宴设计

葡萄酒，而且一般都是甜红葡萄酒。先用红葡萄酒，是因为红色充满喜气，而选用甜红葡萄酒，则是因为不少人对口感不甜、微酸的干红葡萄酒不太认同。通常在这位用餐者面前餐桌桌面的正前方，排列着大小不等的三只杯子，自左而右，它们依次分别是白酒杯、葡萄酒杯、水杯。具体来讲，在搭配菜肴方面，中餐所选的酒水讲究不多。爱喝什么酒就可以喝什么酒，想什么时候喝酒亦可完全自便。正规的中餐宴会一般不上啤酒。在便餐、大排档中，它的身影方才更为多见。客观地讲，以之搭配凉菜，效果要更好一些。

世界上差不多每一个国家都饮酒，尽管各有各的饮酒习惯和饮酒方式。但是中国的酒文化我认为是全世界最厉害的，随便一个什么话题都可以与酒涉及到一起，喝酒的规矩那就是更多了，什么三中全会，七上八下，重头再来。酒水与宴会的搭配酒水的档次要与宴会的菜品档次保持一致，酒水的来源要与菜品的风格保持一致。宴会中慎用高度酒，特别是有外国客人的时候，咱们习惯了喝高度酒，特别是领导干部，都是酒精考验的好干部，但是老外却是基本上不喝高度酒的，要喝也是加冰块和其他饮料勾兑之后再喝。饮用后不抑制人的食欲和人体的消化功能，现在好多人得脂肪肝，愿意追究起来酒水饮酒无度，啤酒肚也是为此。佐酒以佐为主，就是辅助，不能喧宾夺主，宴会还是以菜为主，就只是助兴而已。

2、酒水单

啤酒：适量预备，看整体宾客酒量了；准备两到三箱，但不能上桌，放在后面有专人看管，需要就找专人去要。

红酒：一桌 1-2 瓶，建议放双数瓶，档次高一点的用长城、张裕、

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/145002310033012122