

今日运河城事

今日运河城事



新人婚宴预订一席难求,客人感觉饭菜挺“鸡肋”,只有商家沾了光

“上礼多了,饭菜还是老一套,传统婚宴就不能变变?”

本报记者 马辉 李倩

由于去年是“无春之年”,众多的新人也打算要个“龙宝宝”,今年婚宴预订较往年火爆异常,许多酒店半年前已经是“一席难求”。受物价因素影响,喜宴价格也是水涨船高,每桌普涨百元以上。采访中记者了解到,众多新人为预订合适的酒店犯难,客人感觉各酒店饭菜几乎千篇一律而“纠结”,许多市民不禁提出这样的想法——传统的婚宴形式能不能变化一下?

酒店 这叫一个火 10月份档期普遍排满

“今年的婚宴预定太火爆了,10月份我们光婚宴就接了27家,比去年多了一半。”19日,长城酒店的执行总经理盛兆伟告诉记者。记者在走访中了解到,今年,济宁的婚宴市场出现井喷,由于结婚人数在今年明显激增,各种档次的酒店都纷纷加入到争夺喜宴市场的大军中来。

纵观济宁婚宴市场可谓热闹非凡,目前各家中高端酒店都是订单满满。长城酒店的执行总经理盛兆伟正在忙着在8楼开辟一个新地方,用于餐饮接待。他告诉记者,今年的婚宴预定可以用“非常火爆”来形容,10月份就订满了三天,其它的日子全都订出去了,整个10月份共接了27家喜

宴,而且从半年前就已经没有空档可订了,有的新人甚至在去年就开始预订。在银座佳悦酒店,助理餐饮总监王锋一谈起婚宴,也是兴奋异常,“出奇的好,比去年增加一半以上,除了10月4日,整个国庆黄金周都订满了,而黄金周之后的几天也全部被订了出去。”王锋说。

19日上午,胶东庄户城的客户经理杜凤向预订婚宴的客户甄女士热情介绍,现在在公司也准备装修专门的休息室供新人卸妆、换衣服等,非常方便。“上周我们做过统计,仅10月份就已经有27家婚宴预订,9月28日,10月18日也有客户今天预定,一些好日子都能订到两三家新人的喜宴。”



▲喜庆的婚宴现场。本报记者 李岩松 摄

▶酒店预订婚宴挺火爆。本报记者 李岩松 摄

新人 那叫一个难 价格高而且还难预订

采访中记者了解到,目前济宁婚宴一桌菜的价格少则六七百,多则上千,400多元一桌的酒楼,从今年之初就已经退出济宁市场了。今年9月份刚举行完婚宴的市民小李告诉记者,今年结婚的人太多了,能订到酒店就不错了,价格抬高也是没有办法的事情。之前,各种档次的酒店她都

去询问过,就连一般小型酒店的婚宴价格也从原来的400多元一桌涨到了500多元,每桌喜宴的价格最低提高了100元。“从今年来看,一桌喜宴的成本大致得涨了一半左右,但是今年预定的价格还是暗去年去走的,利润空间微乎其微。”盛兆伟告诉记者,无论是猪肉、鸡肉、鱼肉,还有一些

蔬菜,今年受物价高企的影响,采购价格都增加了很多,去年预定酒席的价格最低的在680元一桌,而现在预定以后的酒宴,价格最低也要788元一桌了,档次高一些的则要达到千元左右。“由于去年是‘无春之年’,加之有‘龙年生龙宝宝’的说法,我们两家就商量着把

婚期订在今年10月2日。但是,预订婚宴确实挺难,去年我们就有所行动,终于早人一步订了酒店,我的几个朋友预订的酒店都不太理想。”马上就要举行婚礼的市民小陈告诉记者,许多新人感觉秋季气温正合适,新郎穿西装,新娘穿婚纱都会比较舒服,没想到10月份办婚宴的新人挺扎堆。

客人 感觉挺浪费

从济宁城东走到城西,这都是喜宴,餐桌上的菜品便大同小异,让不少人都有点谈喜宴色变。“这已经是我9月份喝的第5场喜酒了,国庆节期间还有三场。每一家的饭菜都差不多,感觉每次都吃不饱而又不想吃。”19日中午,在常青路一家酒店参加喜宴的孙先生说。“不论大酒店,还是去一般饭店,只要是喝喜酒,

肘子、烧鸡、糖醋鲤鱼,这都是必上的,哪有人吃啊,这么腻,最后就这几个菜浪费得多。”市民王先生告诉记者。银座佳悦酒店行政总厨张敬民说,现在喜酒上的菜都是千篇一律,什么双鸡双鱼、六大件等传统还在坚持着,讲究喜宴的丰盛,很多主家感觉剩的菜越多,脸上越有光,反正菜吃的差不多了,主家倒是感觉没面子,招

待不周的样子,最后,其实很多客人都没怎么吃。“按照济宁习俗,一桌喜宴近20道菜,能吃下去一半都算是不错的,特别是那些大鱼大肉、整鱼整鸡,到最后浪费的最多。”长城商务酒店执行总经理盛兆伟告诉记者,从一桌酒席上看,双鸡、双鱼、肘子、大虾,这几道热菜就得占去三四百元钱,几近整桌喜宴的一半成本,而浪费程度也可想而知。

业内人士 改变有点难

在很多酒店里,不少新人在决定喜宴菜单之前,都要“试席”,“大家通过品菜,然后商量一下,决定最后喜宴当天上菜的菜单。”盛兆伟告诉记者,许多新的菜品都被否定了,桌上的饭菜几乎还是老一套。刚刚结婚不到半年的小陈回忆起他当时摆喜宴的情景,由于以往去喝喜酒总感觉人家上的菜千篇一律,就想着改变一下自己的菜单。可是在试席宴上,他的想法被长辈们狠狠地“批斗”了一番。

“目前,喜宴浪费的不仅仅是钱的问题了,而是整个链条上都在浪费。”济宁市烹饪餐饮业协会副会长王冠良告诉记者,很多整鸡整鱼都没人动,菜剩下很多,而厨师付出了劳动,客人也没有真正吃到肚子里去,主家则又把钱交到饭店里,到最后也剩不下多少。“还是提倡低碳、节约、美味的婚宴,建议市民转变以往的传统观念。”王冠良说,她希望是新人家能够转变以往讲排场的观念,注

重内里而非形式,让婚宴浪费的情况得到改变。“其实现在的婚宴也是不传统的婚宴了,它也是公共宴和商务宴的一种变更。”济宁工商联礼仪庆典业商会副会长黄立新认为,现在的婚宴遵循的是一种新兴的城市民俗,对于未来婚宴朝向倡导节约的趋势,新人应该敢于打破传统。“但从目前的情况看,一时间改变还很难实现,不过慢慢的市民就会认识到其中的弊端,崭新的形式或许会慢慢出现。”

延伸阅读

已有新人尝鲜自助餐

记者在济宁城区几家自助餐厅了解到,目前,在一些大城市较为兴起的自助式婚宴也已被一些时尚新人所接受。上善坊自助餐厅前几天就接待了一拨来办喜宴的年轻人。“在自助餐厅宴请亲朋好友还是挺好的,一位78元,酒水免费,而且菜品可以按需自己去取,大家也可以彼此之间走动和敬酒,就像西方的鸡尾酒会一样。”该店的助理餐饮总监王锋告诉记者。“感觉自助餐挺好的,而且想吃什么就吃什么,比较随意。”一位曾参加过自助喜宴的年轻人告诉了记者的感受。位于常青路的广电精品自助餐厅,也已经接待过几次前来请喜宴的新人,但和很多自助餐厅一样,他们无法提供全包服务。“我们不可能拿出全部区域供应婚宴,毕竟我们也要考虑其他的客人,最多只能辟出一块区域出来。”采访中,大部分的年轻人表示,在自助餐厅办喜宴是一个很好的创新形式,现场不但热闹,也能极大的避免浪费。

广汽 HONDA

Consour 雅阁 | Accord 雅阁 | ODYSSEY 奥德赛 | CITY 锋范 | 本田

鸿基集团辉煌十周年 钜惠济宁体育馆车展(9月23—25日)

我的NO.1 魅力体验

广汽本田于2011年 J.D. Power 中国年度最佳品牌奖“100分” 排名第一

9月23日—25日车展期间购赠礼包、锋范送2年或4万公里保养,还可有机会抽取5万元大奖!

鸿基集团感恩十周年广汽本田六重豪礼回馈客户!

- 购车礼: 购车送礼包
- 订车礼: 订车送礼包
- 置换礼: 置换送礼包
- 试驾礼: 试驾送礼包
- 保养礼: 保养送礼包
- 抽奖礼: 购车抽奖

广汽本田鸿基特约销售服务店 销售热线: 0537-2345888 地址: 济宁市金宇路35号(汽车北站东两公里)

广汽本田鲁宁特约销售服务店 销售热线: 0537-2560888 地址: 济宁市东外环路三贾办事处西邻

Audi Top Service 奥迪 服务

随心畅享,发现之旅 奥迪尊享服务灵动为您呈现

免费检查制动系统,让您的出行更添无忧之乐

一汽-大众

一汽-大众汽车有限公司 中国·长春

济宁裕华汽车销售服务有限公司 服务热线: 0537-3718666

济宁高新区黄屯镇327国道北(济宁市车管所对过) 销售热线: 0537 3718666