# 寿宴策划方案

宴会细节

## 邀请函

邀请函设计保持红色主题基调，体现喜庆元素，同时邀请函将用作生日宴会抽奖环节，凭邀请函抽奖

## 活动概况：

- **活动时间**
  - 2022年11月8日
- **活动地点**
  - **福来喜酒店**
  - **宴会基调**

    吉祥、欢乐、中国红、

**预计活动人数**

**600**人左右

## 活动定位：

执王先生100岁大寿之日，儿女亲朋纷纷送上最诚挚祝福，整场宴会要充分展现给每位来宾以高贵典雅、其乐融融、家族广博的感受，力争办成一台集视听、参与和感情交织为一体的高端寿宴宴会，使来宾感受快乐、体验亲情、增强家族情节，使寿星安享晚年、感受幸福。

## 活动目标：

场外布置

## 酒店入门导视

## 迎宾处

场外布置

迎宾处设置迎宾背景墙、签到台、礼仪服务

签到台布置

签到处背景墙

礼仪小姐

场外布置

## 祝福墙及弦乐组合

**生日祝福墙：**由亲朋好友对寿星献上每个人的诚挚祝福

签到墙旁边弦乐组合乐队演奏，增加高雅的节日氛围

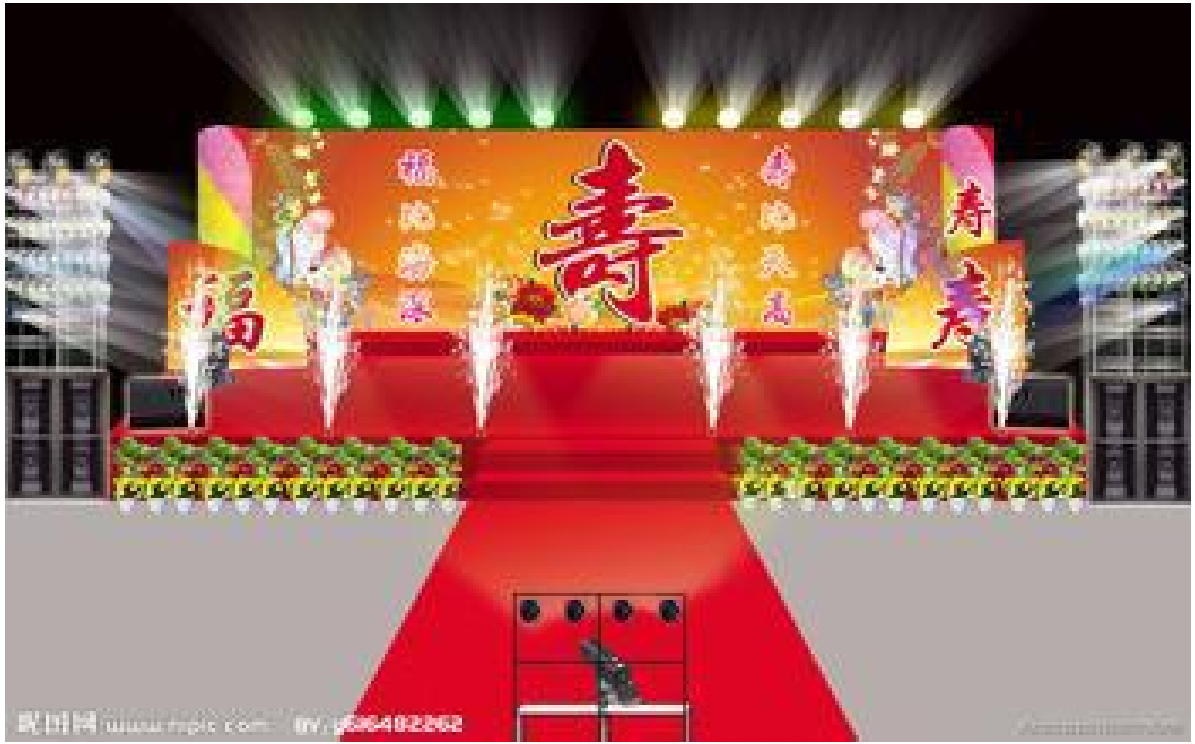
寿

宴会细节

## 过道布置

## 舞台设计

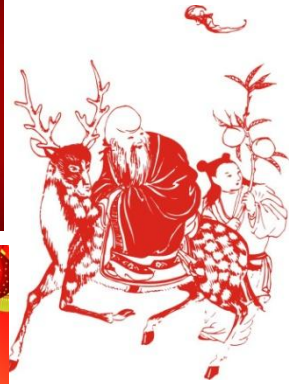
场内布置



场内布置

## 氛围营造

中式喜庆元素集锦



# 场内布置

台面设计

**文房四宝**

红动中国 Redocn.com
编号：300042 红动中国 (www.redocn.com) nuannuan0721

松树

昵图网 www.nipic.com

台面设计

## 寿桃

# 菜单设计

- 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）
- 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　寿茶　湖南老君眉菜　湖北仙人掌菜　寿酒　山东至宝三鞭酒



公众传媒

# 菜单分析

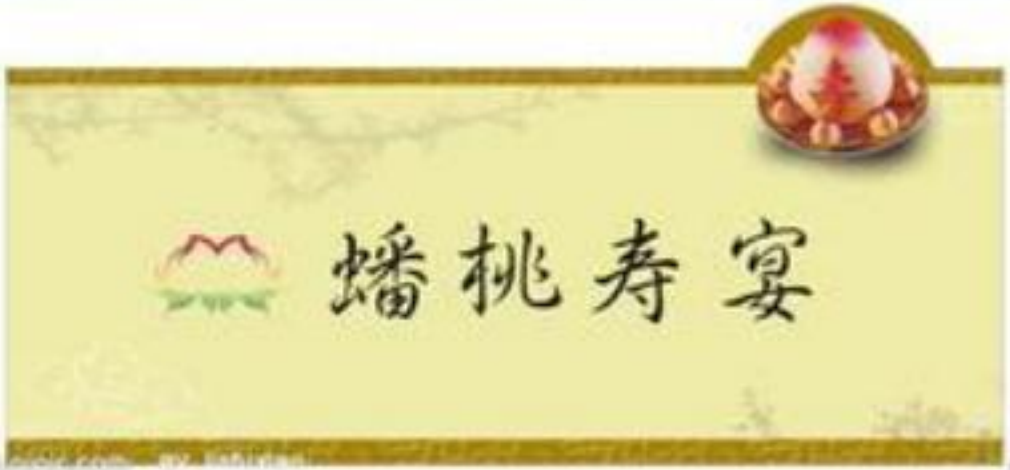
- [菜单简析]　这是一份典型的贺寿宴菜单，是庆贺宴的代表。整个宴会菜单围绕一 个“寿”字做文章，宴会设计以“寿星”为中心进行，菜谱安排也考虑到寿星 的爱好和需要。突出表现敬老爱幼、家庭和睦、享受天伦之乐的宴饮主题。　从菜肴结构和数量方面来看，设计者充分考虑到老人饮食应该少而精 的特点，整个菜品数量较之婚宴、生日宴等要少。一般一彩碟应配八冷碟，这里却只安排四冷碟(老人不宜多食冷食)，热菜也只有八道，也比一般宴 会要少，汤只有一道，考虑到多数老人不喜欢甜食，所以省了甜汤。老人 大多喜欢品茶，所以筵席上特地安排宴前、宴后两道茶，而且品种各异，供 老人品鉴。　在菜品选择方面，品种符合老年人的饮食需要。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



公众传媒

菜单设计

蟠桃寿宴
菜单
麻姑献寿
蟠桃盛会
合家欢乐
吉庆有余
松鹤延年
如意吉祥
福如东海
岁岁平安
花开富贵
长命百岁
寿比南山
青春永驻


蟠桃寿宴

菜品设计

果仁镶盘

花生、葵花籽、核桃、杏仁、腰果、松子、开心果

菜品设计

菜品

菜品设计

## 麻姑献寿

这是这是一个组合菜，由两部分组成，第一部分就是今天的主角芝麻冬菇，鲜冬菇，裹浆粘满芝麻过油，第二部分是松子鸡茸，是由鸡茸、松子、青豆、红椒粒爆炒组成的配角。整道菜冬菇酥脆，松子鸡茸鲜嫩，味道鲜美。因为主料是芝麻和冬菇，所以取了“麻菇献寿”的名字，寓意富贵长寿，多子多福。

菜品设计

# 松鹤延年

1.将油焖冬菇逐个片去蒂根，口条修形后顶刀切成薄片，蛋卷切薄片，腌胡萝卜修形切薄片，白蛋糕修形切连刀薄片，黄瓜修形切连刀薄片；

2.用白萝卜雕仙鹤头颈2个。

3.没油焖冬菇和黄瓜拼摆成古松，口条蛋卷宗和腌胡萝卜摆成假山；

4.菜松围在边沿为草地，用白蛋糕拼成2只仙鹤，黄瓜修成仙鹤腿爪，红樱桃片成薄片置于仙鹤头颅为丹顶鹤即可。

寓意长寿，康健

菜品设计

## 五世祺昌

1. 鲳鱼开肚去腮洗净，抹上盐巴腌十五分钟。
2. 再洗净，鱼背上各划几条道，放上大蒜片、姜丝、倒上料酒。
3. 封好保鲜膜，大火，冷水下锅蒸十五分钟。Ok刚好鲜嫩。
4. 撕去保鲜膜
5. 葱切粒洒在鱼背上，另起锅烧热油，浇在葱花上即可，味道鲜美原汁原叶的大鲳鱼就好了。

菜品设计

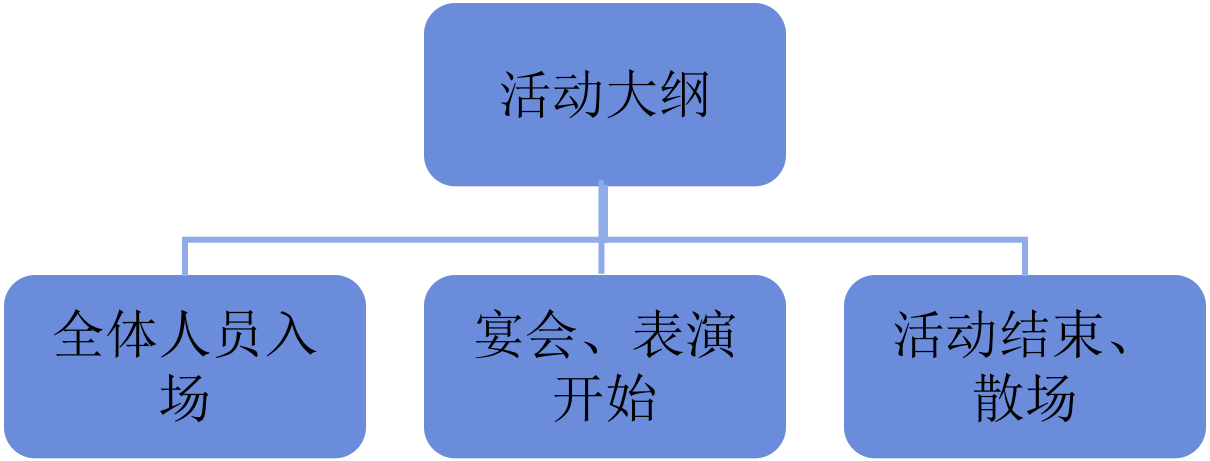
# 五世祺昌

1.乳鸽，斩块汆水洗净，人参洗净，
2.净锅上火，放入清水、肉桂、乳鸽、人参、姜片，大火烧开转用小火煲炖35分钟调味即成
肉桂姜切片待用。

菜品设计

水果拼盘

## 活动大纲



流程安排

## 宴会流程**安排**

- **萨克斯暖场**
- 八仙贺寿开场
- 主持人登台致开场辞
- **儿女代表送祝福**
- **寿星发言**
- 寿星和家人一起许愿、吹蜡烛、切蛋糕
- 主持宣布开始进餐
- **独唱：子女为寿星唱歌**
- **互动环节**
- 魔术表演
- 舞蹈：民族舞
- **互动环节**
- 舞蹈：年年有鱼
- **为寿星送上长寿面以及我们精心准备的对联一副**
- **抽奖环节**
- 宴会**结束**

节目表演

## 萨克斯

节目表演

## 八仙贺寿（大型节目）

在中国民间，“八仙”的故事广泛流传，而且派生出像“八仙贺寿”、“八仙过海”等家喻户晓的成语。此节目内容为王母娘娘的蟠桃宴 开宴在即，八仙过海统一前往蓬莱仙镜给王母贺寿的故事，本节目特别适用寿宴宴会演出。

节目表演

## 舞 蹈

太极剑法

民族舞蹈

年年有鱼

## 民 歌

## 节目表演

子女演唱赞颂父母的相关歌曲

## 奇幻魔术

**节目表演**

较好的带动现场氛围，来宾可到台上参与互动

## 南极仙翁

节目表演

寿星公：寓意长寿，或者叫寿星高照。寿星公即南极仙翁；福、禄、寿三星之一。寿星表演，即祝愿老人健康长寿。

礼物

长寿面

对联

抽奖互动

## 抽奖环节

来宾签到时将邀请函投入抽奖箱，在宴会进行中分环节抽取幸运中奖来宾

# 活动报价

| 项目内容 | 报　价 | 备　注 |
| --- | --- | --- |
| 场外布置 | *** | *** |
| 场内布置 | *** | *** |
| 演员 | *** | *** |
| 摄像摄影 | *** | *** |
| 交通运输 | *** | *** |
| | *** | *** |
| **总价：****元** | | |

注：本费用预算为模糊报价，可根据活动需要进行灵活调整

本费用不包含工作人员执行费、税收费用

## 执行事项：

- 来宾管理
  - **有专人负责接送指引工作**
  - **有专人负责人员分流及签到工作**
- 演员、礼仪管理
  - **由专人负责演出工作**
  - **提前彩排，发放演出流程**
  - **对礼仪人员进行培训，发放流程表**
  - **礼仪小姐统一着装**
- 主持人管理
  - **安排好主持人串词，提前彩排**
  - **要求主持人可以调动全场气氛**
- AV及灯光技师管理
  - **AV及灯光技师的管理，发放流程表，配合每个环节的效果**
- 摄影摄像管理
  - **对摄影、摄像人员提前培训，提出要求**