



## 已被市民默认社会餐饮婚宴最佳之① 蟹子楼3个新婚宴大厅落成



近日,大连蟹子楼大酒楼9、10、11号三个新的婚宴大厅落成启动。

蟹子楼最早建于1935年,当时叫三椿园,框架结构,大厅没有柱子,欧式洋楼风格,是一个日本人经营的,做中餐和日本料理。那时,店主人就很善于和客人沟通感情,为了满足客人经常喝醉住在店里。上世纪七八十年代左右,被政府征用了一段时间做工厂。到了上世纪九十年代,被另一个叫吉安信的日本人接手经营,做起地地道道的中餐,此人也是一个爱交朋友的热心人,给客人留下美好的印象。此人后因家生变故,返回日本。到了2000年,才被大连当时很有实力的海鲜供应商孙家买下,改名蟹子楼。上世纪90年代,孙家长子孙志刚曾旅居美国和德国汉堡,薯

条的寂寞让他时而追忆家乡海鲜的美味和营养,凭着懂得海鲜养护实践知识,他选择回到大连,经营至今。蟹子楼十几年一直主打地道的消费实惠的海鲜老菜,由于开业至今性价比非常好,形成了被市民称作酒店风格的两个稳定:菜品品质的长期稳定,实惠价位的长期稳定。蟹子楼曾经被清华大学餐饮高级培训班评为教学示范酒店,还是许多外地客来到大连必吃大连海鲜的第二站。

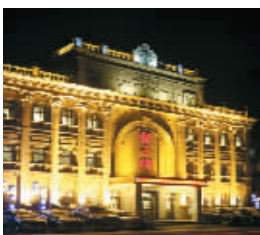
在6年前,蟹子楼开始打造百姓婚宴餐厅,逐渐地成了大连性价比最好的社会餐饮婚宴酒店之一。2000元到3000元左右一桌的婚宴,加上11个法式浪漫的婚宴大厅和几个中式婚宴餐厅,个性时尚接地气的婚宴菜单,没有年轻人不喜欢。尤其婚宴菜品,根据新人要求,有



个性,部分为小锅炒菜,家常味浓,在全市几次婚博会中,婚宴预订经常大大超过四五星级酒店。

许多市民对蟹子楼餐饮有两句当下评价:“蟹子楼正引领大连海鲜新时尚”,“蟹子楼是大连海鲜性价比最好的海鲜店之一和大连性价比最好的社会餐饮婚宴酒店之一”。

文/雪城理 图/资料



## 当下婚宴两大走势

# 菜品实惠个性化 物美价廉接地气

婚宴的当下走势已经越来越菜品实惠个性化,物美价廉接地气。这是不久前大连一位婚宴烹饪专家的观点,他举了三家酒店婚宴的例子,把我给彻底地说服了。

“有一年我到旅顺北路一家海边大酒店帮助他们设计婚宴,那个婚宴给我印象很深。可能是有点地脚偏远,一个准四星的酒店婚宴也就两千块钱一桌,那菜品不仅漂

亮,菜量还挺大。我亲眼见过这样一个场面,婚宴结束,新人去买单,旁边站了不少参加婚礼的客人,新郎说,有的桌上有几盘菜量小了,总经理立即说,给你全单打个9折,行了吧?新郎没想到,立马塞上一点头哈腰:谢谢了,马上塞上一包糖。我没见过这么爽的酒店老总,又一想,他太聪明了,他这态度,又拉了多少潜在的客户啊!”



“2016年某日,我到金州一家老宾馆掌管一场婚宴,最贵的菜一桌才不到三千块钱,海参鲍鱼大虾按位上,我愣了半天没反应过来。这也太便宜了!在五星级就得五六千块哪!差距太大了!你能说人家不会赚钱?人家赚的是走量的钱!民心的钱!长长久久的钱!”

“大连市内还有一个环境优美的婚礼举办地儿——一个温泉山庄,那地方十几年来建造的很完美,温泉花园,嬉水乐园,奇树异果,繁花烂漫,亭阁通幽,人参绿抱,玉石大佛,香火缭绕,这样的地方举办婚礼,大都是冲着这吉祥色彩很浓的环境来的,婚宴贵一些理所当然,但我发现,婚宴菜单照样不俗,却也在两三块钱一桌内。我问他们家的老总,老总说,买卖好不在税上,薄利也能多销,山庄婚宴多了,也就有钱赚了。这样的老板,接地气,又大气!”

这位婚宴专家接着秀气的小手一挥:“大连是个浪漫之都,东港达沃斯国际会议中心等多处凭海临风的浪漫优势地界,常常令人心动,动感窗

外的粼粼波涛,游艇新娘的姗姗迷人,可容纳上千人几百人规模风格不同的婚宴大厅比比皆是,菜品也是一流的精美,绝不亚于一些会所菜肴。有的餐饮商家守着这份优势,婚宴价格飞涨,五六千块钱打底的四处可见,却常常生意并不叫好。我认为,海边美景的浪漫好环境精细配套不仅要做好,五星精美菜肴要健康美味,价格还须诚心诚意地接地气,才能生意兴隆。就说东港一家会议酒店吧,七八块大小不同的婚宴场地虽然大器高贵,菜肴食材选择也精益求精,价格却很实惠,从两千多块钱起价,分六七档档,所到宾客对两三块钱一桌的菜品反映都不错,认为商家很有诚意”。

“做足服务细节,就是一个诚信品牌升华的过程。大连婚宴时下和全国一样,正以多元化态势美味飘香。订豪华高星级酒店的新人越来越多。据我了解,大连这几年五星级以上的酒店婚宴生意都挺好,一般在一年前就预订了。这是因为“三怕”:怕人太多订不上,怕价格上涨,怕自己一生最美好时刻定格的最气派豪华场所在犹豫中被错过。以大连海鲜美食为主,体验着绿色典雅的感觉,在蔚蓝的海边看美人美景,品美酒美味,享海鲜美宴,这最适合大连海鲜城市这个主题背景了。作为一批这样的五星六星海边豪华高星级酒店,就要珍惜这个优势,把服务细节做足。做足服务细节的过程,就是一个诚信品牌升华的过程。以往有一些高星级酒店出现的婚宴投诉,其实就是服务细节做的不到位”。

文/雪城理 图/资料



希君美食工作室 第一百零三期



漫画题图 郭士平



## 现场磨制,无任何添加 帝香小磨香油,看得见的香!



西南路熟食品店交易中心帝香小磨香油店出品的帝香小磨香油,选用新鲜的上好芝麻为原料,产品具有浓郁绵长的纯天然芳香气,口味纯正,清澈透亮,保存期较长、极具营养价值等诸多优点。现场磨制,无任何添加,让您体验看得见的香气。

本店所经营的香油、芝麻酱以良好的口碑在客户中享有盛誉。为答谢新老客户,特推出凭本报纸广告消费可抵值5元优惠活动(4月25日~5月5日)。

地址:西南路熟食品中心118号 电话:13500791404

## 婚宴与婚礼 服务公司 合作更保险



“婚宴交给婚礼服务公司按合同办事更保险”。这是一位典型婚宴策划师的风格。

策划师分析认为,如今的婚宴讲豪华排场,讲个性张扬。面对酒店的婚宴诚信承诺,你要仔细了解和研究,小心掉进婚宴陷阱。每对新人的文化层次、消费水平不同,你就要针对这些不同,选择自己能够接受的婚宴菜单。时下婚宴一般是两种选择,一种是直接与酒店对接沟通,细心盘问,具体定下自己的婚宴细节,大部分新人基本都是这么做的;另一种是交代给婚礼服务一条龙,按照自己的细节要求去办,出了问题拿合同说事。选择第一种,建议可采取错落有致式方法,既选一个繁华靓丽的酒店场所,订一场食材不一定很高档,菜肴出品新颖有特色的婚宴,可以节约开销,又不失体面;选择第二种其实比较合适,婚礼服务公司竞争激烈,都想多拉客户,非常愿意为新人多承担义务,将其商量好的细节内容写进合同,一旦出现问题,解决起来也方便。一般情况下,有过多年婚宴服务经验的婚礼服务公司,在与酒店沟通方面有着绝对的经验和人脉,出诚信问题的概率很小。文/雪城理 图/资料

