

《圣经》上说:爱是恒久忍耐,又有恩慈;爱是不嫉妒……爱是永不止息……因此,一场浪漫难忘的婚礼,一幕羡慕旁人的亲吻,一次尽情狂欢的喜宴,是如此珍贵、难忘!

情同姐妹的好友要出嫁了,都说婚礼是女人一生中最难忘的时刻,当然,能和心爱的人牵手步入红地毯,每个人都会希望那一刻成为永恒!好友也因此一心期盼拥有一个独具匠心的婚礼。其中婚宴乃婚礼中一大课题,因此在有关婚

宴的一切选择上,姐妹几个和新人父母都铆足了劲,坚持实行亲历亲为战术,将精心策划进行到底!

说实在的,好友既不喜欢时尚、创新的旅游结婚,也不喜欢超凡脱俗的海上婚礼,偏喜欢大张旗鼓地大摆宴席,中意那热热闹闹的结婚气氛,却也提出了一个不小的要求:秉承传统,超越传统。所以,选择哪个酒店来举行婚礼,就成了一个十分重要的问题了。经过不少日子的实地侦察与对比,最终,我们把目标锁定在天天渔港。



一辈子就浪漫一次

入口处摆两张得意的婚纱照,另挑一张最喜欢的放大了摆在婚宴礼堂,除了让人羡慕“郎才女貌天生一对”外,重要的是告诉来宾不要走错地方,红包更不能送错对象。友人嗜花是出了名的,入口处、走道、观礼台,还有桌上都放置了各色玫瑰来装饰,千姿百态,让在场的每一位宾客都沉浸在浪漫的气氛中。再往里走走,传世经典光彩夺目的彩球,那是豪华与经典的对话。轻纱、丝带、鲜花和气球的组合,寄寓着创意的完美造型,完全满足了朋友那“有派头”的需求。酒店对婚宴场地的灯光有讲究,既不是明亮犹如白昼,也没有看上去像两个人的烛光晚餐,柔和的黄色灯光渲染着此刻的祥和。

按照席卡,对号入座后,发现红色的桌布上,红色的餐具、金色的圆盘、圆碗、红漆筷,早已整齐摆好,等着宾客的入席。此刻,望向观礼台,柔和的灯光如痴如醉地打在那六层粉色蛋糕上,更增添了一份甜蜜喜悦气氛。

司仪较量的是文化

在婚庆界有一种说法,过去婚礼司仪比的是基本功,是口



才,是才艺,而今后,司仪较量的文化是厚重的,传承着尊老爱幼。因此,天天渔港坚持认为在婚宴上,这种主流文化也是不应该被忽略的。天天渔港的相关人员向我们推荐的高素质婚宴司仪很不错,他的优雅、传统,却又不失大智慧的创意幽默让大家乐成一团,婚宴俗话、婚宴小品,喜庆的游戏更是把婚宴气氛引到温馨热烈的氛围中。突然发现:婚宴的温馨快乐不仅来自新婚佳人,也源于一个优秀的司仪。天天渔港的服务让我们沉浸在幸福的

今天我要嫁给你!

文/詹静 郭秀婷



漩涡里。

“有朋自远方来”

结婚是人生大喜事,作为主角的好友当然期盼着至爱亲朋,一同分享这无比欢愉的珍贵时刻。婚宴是新人一生中讲排场的一次家宴,举办婚宴的目的除了喜庆还包含感谢。在布置上要求富丽堂皇,在菜式的选料与道数上要符合当地的风俗习惯,菜名要求花哨吉祥……同时,考虑到宾客有来自其他城市的,因此对菜肴的选择我们显得尤其慎重。而天天渔港恰好满足了各个年龄层次与各个地方的宾客对菜肴品质最挑剔的要求,因为那里每道菜都选用优质的原料,融汇鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽经典的烹调技艺,厨师们熟练掌握全面的美食知识:什么菜养颜,什么菜不能一起吃,什么菜必须有配菜,用什么菜开胃,用什么菜调味,用什么菜“唱大戏”,用什么菜压轴……每家婚宴都有清蒸鱼,天天渔港的给我留下了特别深刻的印象。因为那里的粤菜师傅把蒸鱼的火候拿捏得不差分毫。

天天渔港还不单单只是一个

营业婚庆服务的酒店,它更以其纯正美味的粤菜出名。虹桥店的生意也十分红火,新开的浦东店更是以龙虾宴出名。等以后有机会一定得和好友去那尝尝!

好友家的经济条件不错,所以办婚宴没有作苛刻的预算,但对于经济一般的我来说,更希望喜宴能实惠又不失体面。我曾悄悄告诉天天渔港的相关人员,他们的价位有些高。他们笑着说:“呵呵,看来小姐您对我们店还不是很熟悉。”原来,天天渔港为了满足不同人群的需求,早就推出不同价位、不同口味的多组喜宴,均由高级厨师在原有的美味基础上烹饪出创意,相当实惠。

天天渔港不仅菜肴品种繁多,而且讲究搭配与出菜次序,上菜的速度根据当天喜筵进程的不同状况作出合理安排,想得特别周到。

在婚庆业竞争激烈的上海,各大婚庆界的“元老”们为了迎接新主,留住旧主,推出了不少新的服务内容,作为初入婚庆行业的天天渔港之所以能稳住脚跟,靠的还是那独特的“一条龙”服务啊!



天天渔港地址

- 上海市徐汇区天钥桥路123号5F
预定电话:64384377
64412677
- 上海卢湾区徐家汇路548号
预定电话:64310277
- 浦东崂山东路588号
预定电话:50584177

婚宴精心搭配

佳偶天成宴(渔港8冷盆,白灼基围虾,特色肴蹄,灌汤百花球,唐人街牛排,甜蜜豆百花枝片,黑虎掌菌汤,姜葱炒青蟹,港式琵琶鸭,清炒时蔬,清蒸桂花鱼,百年好合,美点双辉。共计1288元)

天长地久宴(锦绣8冷盆,白灼九节虾,雀巢美果丁,灌汤百花球,唐人街牛排,西芹百合花枝片,甲鱼炖童子鸡,姜葱炒花蟹,蒜茸粉丝扇贝王,翡翠扒双菇,清蒸多宝鱼,百年好合,美点双辉。共计1588元)

珠联璧合宴(精美8冷盆,茄汁大明虾,特色

肴蹄,灌汤百花球,铁板茶树菇,甜蜜豆百合蒜香骨,甲鱼炖童子鸡,姜葱炒青蟹,蒜茸粉丝扇贝王,白灼广东芥兰,清蒸老虎斑,百年好合,美点双辉。共计1888元)

龙凤呈祥宴(喜庆8冷盆,高汤焗龙虾,香煎牛仔骨,富贵百花球,港式琵琶鸭,甜蜜豆百合蒜香骨,鲍参翅肚羹,姜葱红花蟹,蒜茸粉丝扇贝王,翡翠扒双菇,鲜蒸海斑,百年好合,美点双辉。共计2588元)

十桌以上婚宴可享受如下优惠:

八大赠送(赠送喜庆大香槟一瓶,赠送每席精美请柬五份,赠送每席1.25升汽水2瓶,赠送每席啤酒1瓶,赠送《嘉宾题名册》1本,赠送每席果盘1份,赠送喜庆礼宾花6朵,赠送特别设计新婚挂历1份)

八大免费(免费提供新婚蜜月房一间/天<三星级>,免费提供新款布艺帷幔欧式背景布置,免费提供背景配套灯柱,免费提供新娘化妆房一间,免费提供专业音响设备,免费提供五层香槟塔,免费提供婚礼当天全程专业配乐,免费提供浪漫绢花拱门)

三大实惠(酒水饮料享受7.8折优惠,自带洋酒、白酒免收开瓶费,一周内回门酒享受8.8折优惠<仅限两桌,海鲜、酒水、特价、点心除外>)

王鸭
上海徐汇店:天钥桥路20号二楼
021-64649169 64647396
上海虹口店:四川北路2002弄17号三楼
021-65876917 65876927
上海虹桥店:崂山路85号一楼
021-62782351 62783957
上海江宁店:江宁路77号一楼
021-62711717 62675607
上海杨浦店:四平路2500号东方商厦七楼
021-65057617 55057615
上海普陀店:兰溪路125号曹杨影城四楼
021-62168387 62572190
上海闵行店:沪闵路7388号南方商城五楼
021-64126777 64123477
上海安亭店:新源路569-571号
021-69571778 69571779
上海青浦店:公园路458号凯特利广场五楼
021-69726177 69726176
统一预定中心电话:62997777

新雅月饼名店精品
咨询热线:63517788
新雅粤菜馆 上海市南京路719号

绿杨邨
第一批中华老字号企业,国家特级酒家
特色菜肴:
干烧明虾、蟹粉狮子头
天厨炒味绿杨春
上海增城村渔家
地址:南京西路783号 电话:62584422
上海增城村小馆
地址:江宁路77号 电话:62188787

天天渔港 天天美味
浦东店
地址:崂山东路588号
订座电话:50584177
打浦店
地址:徐家汇路548号
订座电话:64310277
徐汇店
地址:天钥桥路123号5楼
订座电话:64384377

杏花楼
地址:福州路343号
电话:63553777

新麦西饼
新麦碳烧系列
中秋碳烧月饼
电话:021-65750810