

# 180 辆奔驰、宝马赴宴,放鞭炮一吨 江宁最奢华婚礼 亮相金色世纪缘



180辆奔驰、宝马赴宴,放鞭炮用了一吨!这么奢华的婚礼近日在江宁金色世纪缘亮相。  
这场婚宴有55桌,席间有鲍鱼、澳龙等高档精品菜,十五年茅台作为喜酒,预估餐费就要几十万元左右。据透露,在预订之前,连续四次来世纪缘试吃菜单上的菜,光试吃就花了五万多元,完全满意后才付定金。据知情人士透露,买花就用了9万多元,整个婚庆的礼仪费用超过了30万元,这是金色世

纪缘开办以来婚庆礼仪收费最多的一次,估计这场婚礼的总费用在100万以上。  
婚宴当天下午四点多开始,奔驰、宝马等高档轿车就一辆接着一辆地开进金色世纪缘,这些都是来参加在二楼世纪厅的婚宴的。金色世纪缘停车场保安做了统计,这些名车居然达到了180辆之多,该人士表示,这阵势从来没有见过。更值得一提的是,婚宴还用小卡车拖了一车子鞭炮和礼花,光鞭炮就足足有一吨多重,堆放在湖

边的空地上,十几个人从下午五点多就开始放,一刻也没有停,耳朵都震聋了。世纪缘的王经理表示,自己做了十几年的酒店,包括多家星级酒店,接待过几百场婚宴,从来没有遇到过这么大的排场。

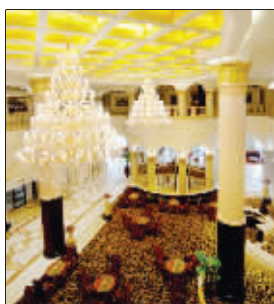
据承办这次婚礼司仪的台湾礼仪公司李经理介绍,为了承办好这场婚庆,礼仪公司调集人员达60名,提前三天就开始到酒店布置婚礼现场,酒店场地条件也很好,在湖边的一块场地上架起了八门钢管礼炮,从大门口到湖边全部堆放好各式烟花、爆竹,进门口和婚宴厅门口都搭起了巨型鲜花拱门,从签到厅到婚宴厅有一条长30米宽5米的全玻璃天桥走廊,挂满了黄色帷幔,地上铺上洁白地毯,仿佛是一条空中鲜花通道,透过帷幔可以欣赏走廊下碧波荡漾的百家湖风景,整个婚宴大厅也布置成了鲜花的海洋。

## 尚 一品精致俏江南

在1912街区,俏江南是一个另类。  
一进俏江南,会让食客有种亲临江南水乡的感觉,在感受江南特有的文化气息中又不失现代感,在古朴中品味时尚,在秀丽中感受激情,给人的感觉一向是精致与气质的结合体。一进店门,食客的眼球就会被华丽的装修所吸引,不同的区域有不同的风格,尤其是在细节上面体现俏江南独特的品位。据说,俏江南在1912的店面装修费是1.2万左右每平方米。

## 一品精致俏江南

俏江南主要经营川菜,点几道川菜端上餐桌,立即就发现这里的川菜比起其他地方的可要高档精致讲究得多。俏江南菜肴的吃法也很别致,提出了中餐西吃的创意,可为顾客提供刀叉,采取分餐式,并实行法式的贴身服务。吃着中式的美味佳肴,享受着法式的周到服务,感觉很特别。值得一提的是,6月1日至7月31日,俏江南将推出为期两个月的冰鲍海鲜节,让吃惯辣味道的食客体验粤菜的别致水准。



作为南京首家欧式主题酒店,位居江北的苏宁威尼斯假日酒店已经成为南京婚宴市场的宠儿。记者昨天了解到,威尼斯酒店正式推出了

## 威尼斯假日璀璨江北

“情定威尼斯”系列婚宴。  
威尼斯是一个美丽的水上城市,它建筑在最不可能建造城市的地方——水上,威尼斯的风情总离不开“水”。苏宁威尼斯假日酒店就是建立在这样完整的威尼斯特色风情之上,蜿蜒的水道、美丽的桥梁、小巧精致的圣马可广场和回廊,可以尽览全景的钟楼,还有停泊在岸边的缩小版“贡多拉”,让人不出南京城就尽看别样风情。  
“这样的一流环境成为新

人们婚宴的首选。”苏宁威尼斯假日酒店营销副总监卢笛表示,酒店按照五星级标准建设,宽敞的纯欧式装潢感觉是市区内酒店无法复制的,酒店拥有可容纳400人同时参加婚宴的威尼斯厅,没有一根柱子,可以让新人拥有不一样的奢华感觉。与此同时,酒店也把今年婚宴的价格政策确定了下来,推出“情定威尼斯”系列婚宴,预订单桌1188元-2188元,目前还给出了满10桌送1桌并赠送当日婚房的优惠。

## 食 江南公社宵夜人气旺

清凉的微风拂过脸庞,夜色温柔的灯光里,举起盛满酒的杯子,与最亲密的朋友啖遍人间美味……喜欢吃宵夜是南京人的习惯,刚刚迈入夏日不久,“江南公社”莫愁东路店便凭借着口味龙虾、招牌特色菜和专为宵夜推出的卤菜,掀起了“宵夜时光”的高潮。

## 江南公社宵夜人气旺

口味龙虾精选洞庭湖青壳大龙虾,皮薄、肉厚、黄多,“江南公社”采用独特的湘派烹饪技艺,口感香、辣、鲜、嫩,令人欲罢不能。除了龙虾啤酒,针对越来越喜欢聚在江南公社里吃宵夜的朋友,特别推出了湘式卤菜。江南公社怀旧经典的酱椒鱼头

王、公社佛跳墙、一品刁子鱼、秘制手撕鸭、黄牛肉烧花菜;风味特色的“江南四大碗”公社蛇汁煨香干、小火慢炒长豆角、公社鼓油炒花菜、公社口味蛇;亲切家常的刘爹口味土豆丝、茄子炒豆角……让人留恋于江南公社的宵夜时光,沉醉忘归。

## 健康菜成消费热点

近日,到博大农夫健康主题餐厅“尝鲜”,成为众多美食爱好者最为热衷的活动。店家招牌的特色野生菌类美食成为南京美食圈内新颖的明星,很多人尝过之后赞不绝口。  
博大农夫河西店里的

“鲜”透出双重含义,一则指菜肴本味的鲜,另一则却是人间稀有的美味。菜肴,单是招牌营养菌也完全颠覆人们传统的“营养菌就是一种火锅,口味单一”之类的观念,“博大农夫河西健康主题餐厅”囊括了数十种

珍稀菌,采用煲汤、翻炒、清炖、冷盘、酿酒等多种形式展现菌类营养及味美……除了菌类,这里还有虫草、鹿宝、海马、牛宝、乌鸡、甲鱼等野生滋补美味,更是有百余道别具特色的云南风味家常菜。

## 朱老大,打造龙虾老字号

始创于2002年的朱老大,开业的时候只有几十个平方米。如今,朱老大已连锁发展了宁海路店、上海路店及外埠的十几家连锁店,成为南京龙虾的老字号。  
“当年进驻南京的盱眙龙虾品牌中,现在仍能存活下来的没剩几家了。”朱老大董事长张青感慨道,南京龙虾能有今天的地位,关键是店家的坚持,作为盱眙龙虾的代表,朱老大能够6年如一日,坚持经营下来才有了今天的规模,“曾经,我们也经历过艰难,2003年,龙虾价格明显上涨的时候,

进货8元一斤,做好后我们销售10元一斤,整整卖了一年,才有了朱老大的名号。”  
在龙虾制作上,张青一手“软”一手“硬”,倾注了感情。选用全国大型湖泊优质绿色无公害龙虾,并要求从龙虾的采购、验货、洗刷、下锅、出品一条龙监督,严把每道工序的质量关。从软件上,为了烧出正宗的“盱眙龙虾”就专程到盱眙当地进行厨师聘请和“十三香”调料的考查、采购。从服务上,做到环境好,干净卫生,不宰客,“口味始终如一,服务始终如一。”

除了龙虾,朱大龙虾城还经营骨头汤、酸菜鱼、各地特色土菜等流行菜肴,几百种菜肴满足不同口味的消费人群,并且不时推出新菜肴。几家分店也各具特色,成就了这家老字号的名气,宁海路店简单朴实的装潢,优质周到快捷的服务,上海路朱老大江鲜馆,菜肴在朱大传统特色菜的基础上,又集合了川、淮等南北菜系的精品菜肴,并推出了江鲜系列,高薪聘请江鲜大师烹饪,让食客不出南京也可以品尝到正宗的江鲜美味佳肴。  
本版整理 黄建军

**富丽堂皇威尼斯 婚宴大典首选地**  
苏宁威尼斯假日酒店——江北首家欧式主题酒店  
“情定威尼斯”系列婚宴 1188 起定  
满10桌送一桌 豪华大巴免费接送一次 赠送当日婚房一间……  
**57903888** 宴会预订(承接各类会议)

路口隔路是北桥威尼斯水城(市民可乘坐苏宁房产看房车,每天上午8:30-下午4:00每半小时一班,苏宁百货始发,途经广州路、湖南路、益金桥等站点)

2007年4月正式与2008年奥运会奥组委签约,成为2008年奥运会场馆餐饮服务商

太平北路  
1912时尚广场  
地下停车场入口

坐落於1912街区的这家餐厅是“俏江南”开在南京的第一家分店。整幢楼以民国建筑风格为特色,风格古朴精巧,典雅风范,中西合璧。散座区采用法国Baccarat水晶宫复古但又不拘泥的情调。包间各具特色高贵典雅、大雅之风可免一斑。餐厅的功能区时尚灵活,能举办不同种类的时尚Party,中西合璧,铸就商务精英尊贵享受。

**六月美食节活动**  
冰镇深海龙虾198元/斤; 各类冰镇饮品买一送一

订餐热线 PHONE  
**025-84511777**  
地址: 南京市玄武区1912街区长江后街8号17号楼  
Address: 8-17 Changlianghou Jie, 1912, Xuanwu District, Nanjing

这家俏江南不仅提供川菜,还有粤菜