

南京最贵婚礼——

10万元缔造完美一刻

据了解,近些年来准新人们对婚礼的要求越来越高,既要浪漫又要个性化,成了流行趋势。2000年的时候,一场普通的婚礼造价不过才2000元左右,而现在一场高档的婚礼造价要近10万元,那么,这样一场高档婚礼究竟个性化在哪里呢?近日,在南京中心大酒店举办了一场西式婚礼秀,在环境、服务等多方面无不凸显出现代婚礼的个性化。

“七八十年代的婚礼,简单放上几个气球、再放几只烟花、新人交换下结婚戒指这几乎是婚礼的整个仪式。但现如今,这种传统式婚礼已经一去不复返了。追求浪漫和个性这才是当下新人们的潮流。”蓝剑婚庆礼仪公司负责人说,随着人们生活水平的提高,新人们对婚礼的要求也越来越高。有的要求将两个人相知相恋的过程拍成纪录片的形



式;还有的要求采用当下最流行的元素,譬如,一首恰当的流行歌曲,或是电影中一句经典台词或对白,这对于婚庆公司来说,需要有精心的策划和执行团队。

近日,在南京中心大酒店的今餐厅举行了一场《律动》西式婚礼秀,该婚礼秀现场在环境布置和婚礼仪式上显得很与众不同。今餐厅位于四楼中空大厅,建筑当中的建

筑,分为金山区、银山区、雅座区、酒吧区等四个区域,还另设有衣帽间、雪茄吧和红酒窖。能容纳150位宾客。主舞台为中空观景台,众目聚焦,飘飘欲仙。环境布置也极富烂漫情调,“千余只定制花瓶,经营剔透、雍容华贵;千余只蜡烛,形状、色彩各异,烛火融融、浪漫温馨”。而在服务上,十多项最高服务,让参加婚礼嘉宾享受最高礼遇。蒋振凤

龙宫龙虾 拒绝平庸

作为久负盛名的传奇品牌——龙宫龙虾享誉南京餐饮业乃至大江南北是有足够的理由的。“麻、辣、鲜、美、香、甜、嫩、酥、肥、亮……龙宫龙虾今年是一如既往地令人疯狂,大快朵颐后依然是余香萦绕,难以忘怀。”

如今,苏锡常一带、上海的、北京的等许多外地客到南京都慕名在龙宫吃龙虾,许多影视名人更不要

说了。加桌加到门外走廊,停车停到中山门口,龙宫龙虾又在创造一个又一个的奇迹。“现在来我们这里的食客几乎必点龙虾,平时一天要卖几百份,还有外卖打包的也很多。”提到龙虾这道招牌菜,龙宫大酒店的刘总一脸自豪。刘总介绍,龙宫龙虾上市以来一直主推八种口味的龙虾,货源主要来自老家洪泽,非

常受新老食客的欢迎。今年因为干旱,没少为货源费心,好在有着老家这个得天独厚的人脉。“非常感谢虾迷们对龙宫龙虾的喜爱和信赖,我们会一如既往地锤炼龙宫龙虾这个品牌,不负大家厚望。”刘总很谦虚地说。除了闻名遐迩的“龙宫龙虾”,还有“龙宫活鱼锅贴”、“龙宫烤鱼”、“龙宫香辣蟹”。

“虾坛争霸” 烹饪高手聚虾都论剑



6月5日上午,“虾坛争霸”——第十一届中国·盱眙国际龙虾节盱眙龙虾全球烹饪精英擂台赛在盱眙宾馆隆重举行。代表全球五大洲16个代表队,来自中国、美国、英国、印度、新加坡、新西兰、瑞典、澳大利亚、卢旺达等国138位优秀选手云集虾都,大显身手,切磋技艺,共推龙虾美食文化。

第十一届中国·盱眙国际龙虾节组委会名誉主任、江苏省盱眙龙虾协会名誉会长、县委书记、县人

刘春雨

夏日风情美食节

国外食品企业纷纷进入中国,同时国家颁布《中国食品安全法》于2009年6月1日实施。2011年食品安全月宣传咨询会暨夏日风情美食节活动将于2011年6月4日至6月9日在南京夫子庙白鹭洲公园北广场(平江府路入口)盛大开幕,欢迎广大市民前往活动现场品美食、观美景,白鹭洲公园也为幸运市民免费开放。

这里有大家期待正宗的台湾龙凤腿、台湾红豆烧、台湾大肠包小肠、台湾五香肉卷、台湾综合果

汁、台湾香酥美容蟹、台湾铜罗烧、台湾蟹黄球、台北飞天薯、台湾三鲜牙签肉、洪七公叫花鸡、重庆酸辣粉、朝鲜打糕、四川担担面、老北京鲜梨汤、泰国榴莲酥、天津狗不理包子、凤凰烤鸡翅、长沙火宫殿臭豆腐、武汉三鲜豆皮、韩国炒年糕、九寨沟爆炒麻雀、花式冰淇淋,还有绝大多数市民没尝过的西班牙拉丁果,这里的台湾美食都是从宝岛台湾精心挑选出来的,两岸人民聚集夫子庙白鹭洲公园北广场,见证盛会隆重召开!