

一站式婚礼服务专家

——沁阳市“百家宴·喜事汇”婚礼堂探访记

本报记者 李晓军

你印象中的婚礼殿堂有多大?

占地1.2万平方米,相当于28个标准篮球场;8个不同风格的婚礼宴会大厅任你选,8对新人可同时在此举办婚礼,可供3000人同时就餐……这样规模的婚礼堂,不在北上广一线城市,而是在六线小城沁阳市。

2021年10月,由沁阳市家喜事汇餐饮服务有限公司董事长闫二团打造的“百家宴·喜事汇”婚礼堂开门营业,它以平民的价格,让广大新人享受千万级婚礼场所;将当地传统菜品和现代宴席相结合,打造沁阳人自己的宴会厅,并迅速走红,成为当地百姓办喜事的理想选择地。

河南省文明诚信商户、沁阳水席代表名店、河南省首届“千百千味”美食展销会金奖、河南省第六届豫菜品牌大赛河南传统风味宴席团体赛金奖……众多荣誉的获得是其实力的证明。

“从事餐饮行业二十载,耕耘积累,砥砺拼搏,我一直有一个梦想:结婚是人生大事,让新人有一场神圣、庄严的婚礼现场,在优雅温馨的环境中得到亲朋好友的见证和祝福!”闫二团说,他们以餐饮酒店行业龙头企业、消费者信赖的良心企业、践行社会责任的幸福企业为目标追求,打造焦作市一站式婚姻服务的标

杆,为推动焦作市餐饮与婚礼服务业高质量发展贡献应有的力量。

一站式婚礼服务

在小城享受千万级婚礼殿堂

婚礼堂,是婚礼服务新概念。一站式服务,提供婚礼场所、婚宴餐品、婚礼策划等各项服务,是当今性价比比较高的婚礼服务模式。

闫二团在多年经验总结、参观学习国内外一流婚礼服务公司的基础上,首次将“婚礼堂”概念引入焦作,打造焦作市一站式婚礼服务的标杆企业。

走进沁阳市“百家宴·喜事汇”婚礼堂,豪华与精致之感扑面而来。

天空之镜、梦幻城堡、香榭丽、星海湾、金伯爵、奥斯卡、遇见、缘落花海,8个风格迥异、浪漫典雅的婚礼宴会大厅,满足人们对婚礼的不同选择。

除了8个婚礼大厅(18桌至50桌)外,还有4个宴会小厅(4桌至12桌)、16个商务包间(8人至30人台),可以同时容纳3000人就餐,停车场有200个停车位。

2021年开业以来,该婚礼堂迅速走红当地。一站式的贴心服务,引领当地婚礼新时尚:专业的宴会管家全程一对一服务,让人体会宾

至如回家;婚礼管家,为新娘提供小秘书跟踪服务,定制新娘餐,时刻为顾客的婚礼保驾护航。

“省时、省事、省钱、省心,是客户的真实感受!”该公司经理冯亚男说,全程服务婚礼相关事宜,解决了人们筹备婚礼东奔西走的繁忙;婚礼策划师全程指导,解决人们对婚礼的认知恐慌;从婚礼策划到宴席宴请,只做高品质,不做高价位,解决了人们结婚的经济压力;服务团队全心全意为客户考虑,让人无比省心。

挖掘传统菜品

打造沁阳人自己的宴会厅

近日,沁阳市有关部门组织餐饮企业,走进“百家宴·喜事汇”参观,将其以6S标准打造的后厨作为标杆,标准,进行复制和学习。

这是对“百家宴·喜事汇”婚礼堂规范化管理的高度肯定。其实,作为集商务包间、订婚宴、婚宴、回门宴、宝宝宴、生日宴、乔迁宴、升学宴、团拜宴、大中小型会议为一体的综合性酒店,该酒店不但环境优越,菜品更具特色。

该酒店将地方传统水席和现代宴席相结合,打破传统而不失去沁阳传统水席味道,形成独特的沁阳



婚礼现场。
(本报资料图片)

宴席新高度。从传统豫菜到川湘美味,从传统水席到粤杭菜肴,该酒店应有尽有,可谓“来到百家宴,尝遍天下鲜”。

“沁阳十味”现场评审第一名;河南省第六届豫菜品牌大赛河南传统风味宴席团体赛金奖;多名厨师获河南省第八届烹饪技能大赛中式烹饪个人项目金奖;多样菜品获河南省首届“千百千味”美食展销会金奖……众多荣誉是专业化厨师团队的水平见证。

该公司遵循“修合虽无人见,存心自有天知”的古训,在健康养生、食品安全上持续发力:用非转基因大豆油、净化纯净水、不用半成品食材、食品公司直供新鲜肉类,让顾客吃得放心、食得安心。

“我们秉承‘商道酬诚,业道酬精’的理念,恪守‘诚信做人,踏实做事’的信念,同心而动趋万仞,聚力生辉向百年,打造沁阳人民自己的待客厅!”闫二团说。

农家院里藏着一位劳模级烹饪大师

本报记者 齐云霞

家饭店——武陟县兴丰农家院。不少吃货早就寻着味成了这里的铁杆粉丝,时常呼朋唤友来此畅快淋漓地吃农家菜,享受舌尖上的美味。日前,记者也来此感受了一把农家院的美食之乐。

武陟县兴丰农家院,一个长期致力于以豫菜为主打的餐饮店,和这位劳模级烹饪大师杨小举有着密不可分的关系。常说为厨乃匠人,从匠人到艺人,再到自成一派,达到炉火纯青、挥洒自如方可称为名师,这需要时间和空间,需要悟性和修炼,其中的艰辛与汗水亦恐难与外人道。个中之味,甘苦自知。

“烤鹅是我们店里的一道特色美食,因为量少,更为了保证烤鹅的上菜速度和鲜美,因此点这道美食的客人都得提前预订。”杨小举说。

杨小举说,店里打造了一套美味的兴丰鹅宴,内容十分丰富。他

以10多年的经营经验,以农家院为基地,无怨无悔全力打造着焦作特色地方美食的盛宴,烤鹅、锅贴豆腐、猴头菇、红烧黄河鲤鱼等多道特色菜品备受大家欢迎。

“店内研制的菜品如此受欢迎,这是大家颁发给我的最高荣誉!”杨小举说。

店内烤鹅选用的食材,是杨小举特意从山东挑选的清远黑棕鹅。“鹅食青草,四野为生,我选用的这种鹅,体态肥硕,肉质丰厚细腻、口感醇厚鲜香。”杨小举说,将鹅以多种秘制配方腌制,传承古法技艺,将鹅烹制得香气四溢,肉质鲜嫩。在烹制的过程中,独特的调味和烹饪技巧使得这道菜的口感层次丰富,味道醇厚而不油腻,鹅皮金黄焦香,鹅肉筋道紧实喷香。

作为一个传承、研发焦作地方传统饮食的农家院,杨小举多年来

不断钻研豫菜。“多年来,我一直以好吃、新鲜、健康为经营理念,希望以自己的微薄之力为焦作百姓宴请、聚会等打造一个消费得起的高品质餐饮品牌。”杨小举说。

近年来,随着乡村振兴的蓬勃发展,农家文旅的溢出效应持续放大。该农家院因紧邻327国道,交通十分便利,时常有市区及周边区域的市民前来光顾。如今,疫情过后,烟火气重归,农家饭店的预约热线又变得火热,吃农家菜的人越来越多。

店虽小,技术硬。多年来,凭着一手过硬的技术,杨小举曾多次获得奖项,店内的自制菜盒、葱烧猴头菇、发家臭豆腐等菜品也多次在省、市级大赛评选中入选,并捧回特金奖、金奖等奖杯、奖状。

左上图 环境幽雅的农家院。

本报记者 陈东明 摄