

# 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。

“从事餐饮行业二十余载，耕耘积累，砥砺前行，我一直有一个梦想：结婚是人生大事，让新人有一场神圣、庄重的婚礼现场，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。

天空之境、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。

该公司谨遵“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。该农家院因紧临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