

智慧古城

——主题词说明

1.设计灵感:

“天下隆中对，智慧襄阳城”。襄阳这座有着 2800 多年建城历史的文化名城，自古以来就是智慧文化的聚集之地。从“筚路蓝缕、以启山林”到“一鸣惊人、问鼎中原”；从“司马荐贤、三顾茅庐”到“隆中对策、三足鼎立”；从谋略精英文人名士汇聚之地，到“全国学术中心”……穿过历史的风雨，悠久的古城池，一直在镌刻着襄阳的智慧。传承智慧文化，新时期的襄阳人以海纳百川的胸怀，聚天下智慧为襄阳所用，集天下资源助襄阳发展，不断延续着智慧之城创新、创造的生动实践。

2.台面设计:

2.1 中心装饰物

台面中心摆放着智慧的象征诸葛孔明，古城的微缩模型，呼应主题“智慧古城”。同时古城和诸葛孔明“出师表”的诞生地隆中都是襄阳的著名景点，起到城市宣传的作用。手工制作的护城河环绕古城，着力打造“一江碧水穿城过，十里青山半入城”的意境。水中的荷花象征着诸葛孔明治理国家秉承的理念“廉洁、奉公”，也体现着当下襄阳城的治理理念。

2.2 宴会布艺、餐具设计:

该主题设计以蓝色为主色调，高贵典雅。面单和餐巾色调一致，与整桌餐具和主题相契合，突出了古城的历史感。选择中国传统花样青花瓷餐盘，以及晶莹剔透的酒杯，质高玉洁，丽而不骄，贵而不奢。主人、副主人位盘花突出，客位盘花整齐排列，美观、大方，点缀和烘托台面主题与氛围。

3 宴会菜单设计

宴会菜单根据主题，同时以健康饮食内涵进行设计。宴席标准为：1888 元/桌，每桌 10 人，内扣毛利率 50%。

3.1 宴会食谱设计

宴会菜单根据主题和相关要求进行特别定制，首先精选菜品，突出健康的特色。宴席菜品冷菜由三荤三素六围碟组成；热菜八道(荤菜六道，素菜二道)；点心二道；水果一盘。其次，注重营养平衡和成本控制。在食品原料选择上丰富多彩，注重选用时令性、地域性、绿色环保的原料；荤素兼备，菜点酸碱度平衡，含有蛋白质、脂肪、淀粉、维生素、粗纤维、矿物质、微量元素多种营养成分，营养搭配合理。最后，注重色彩形状搭配。整桌菜肴色彩搭配巧妙。五颜六色、层次分明、鲜艳悦目；菜肴形状变，造型优美。

3.2 宴会菜名的设计

运用寓意和菜名这种虚实结合的名称设计方法，既可以突出主题，同时也可以真实全面的反映菜肴全貌，便于宾客明明白白的用餐。菜单如下：

冷菜:

群英荟萃：水晶肘子、黄豆肉皮冻、当归凤爪、木耳脆笋、酸甜胭脂藕、桃仁拌芹菜

热菜:

钟灵毓秀：鲍汁花菇扣时蔬

求贤若渴：奶汤鱼圆

三顾茅庐：地三鲜

草船借箭：酥炸羊肉串

孔明智慧：榨菜肉丝

金戈铁马：清炖金蹄

铁打襄阳：铁锅熏鳊鱼

一鸣惊人：滋补老鸭汤

甜品：

慧星闪耀：玫瑰阿胶糕、银耳雪梨柚子蜜

水果：

绚丽多姿-缤纷果盘