



静安昆仑大酒店
THE KUNLUN JING AN

37.2° 爱情的温度

37.2° THE TEMPERATURE OF LOVE



THE KUNLUN JING AN

浪漫物语

ROMANTIC STORY

37.2° | 爱情的温度

37.2° 不冷不热，利于爱情的持续生长，有的人的爱情是越来越热，
有的会越来越冷，最终会归于稳定。



LOVIN YOU

愿天下有情人终成眷属



目录 CONTENT

1

BANQUET VENUE

宴会场地

2

WEDDING MENU

婚宴菜单

3

MARRIAGE STRATEGY

备婚攻略



BANQUET VENUE



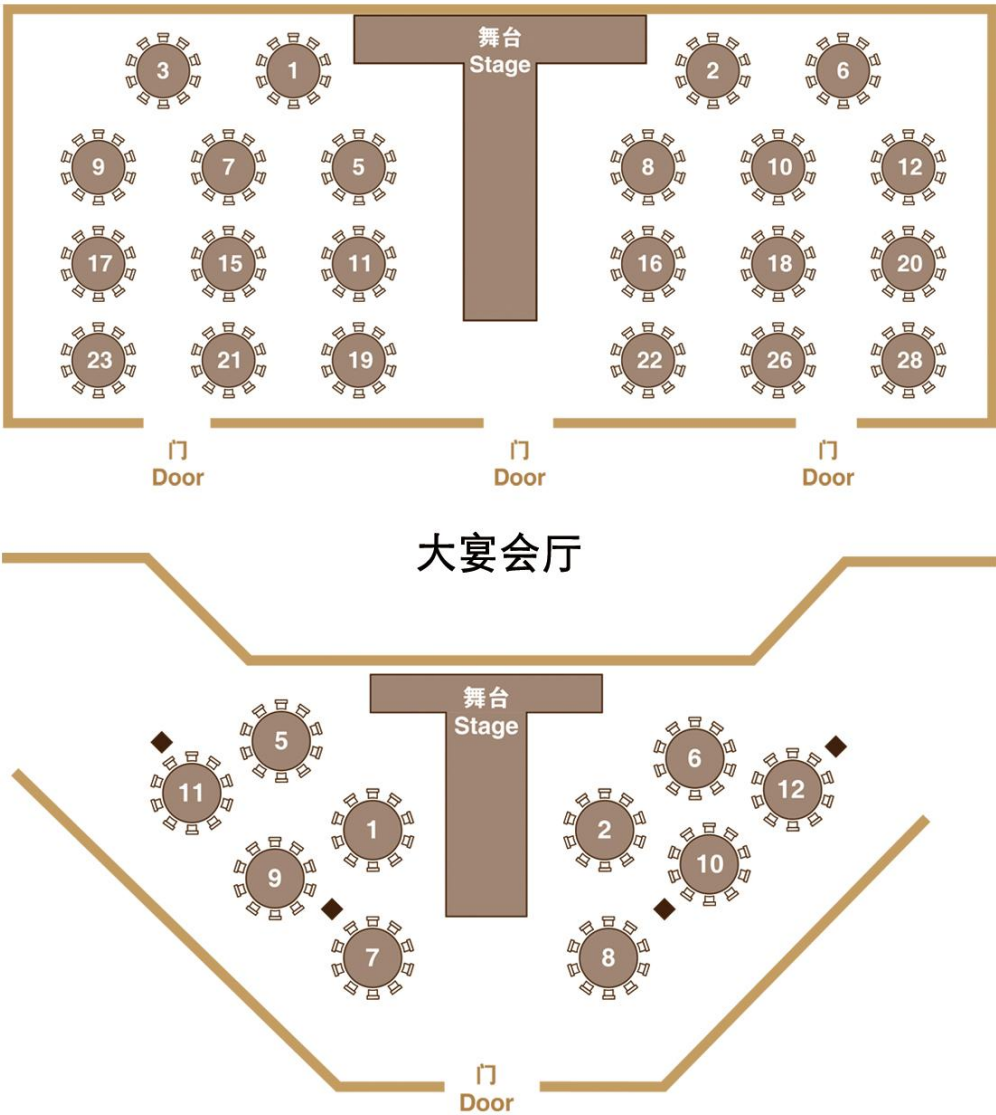
424平大宴会厅、250平的随园，192平昆仑之窗，可供您选择。
盛大瑰丽抑或是浪漫温馨，我们都将为您打造梦想中的难忘婚礼。
从定制主题布置到款款宴席佳肴，每一处细节皆尽善尽美。
静安昆仑大酒店将带给您铭记一生的动人时刻。

婚宴场地

“ 为 你 钟 情 ”

场地容量

场地	面积（平方米）	楼层
Function Room	Sqm	Floor
大宴会厅	424	2F
大宴会厅A	126	2F
大宴会厅B	168	2F
大宴会厅C	126	2F
随园	250	2F
昆仑之窗	192	40F



婚宴精选套餐

WEDDING MENUS

- 百年好合宴 RMB 6888 元/桌
- 佳偶天成宴 RMB 7888 元/桌
- 璀璨情意席 RMB 8888 元/桌
- 闪耀永恒宴 RMB 9888 元/桌



百年好合宴 6888 RMB/桌

A套

(花开富贵福临门) 沪粤精美8小碟
EIGHT INDIVIDUAL APPETIZERS SHANGHAI
AND CANTONESE STYLE

(天作之合结良缘) 卤水拼盘
COMBINATION PLATE OF
MARINATED MEAT AND DELICACIES

(碧海云生龙对舞) 葱姜炒波士顿龙虾
SAUTEED BOSTON LOBSTER WITH
SPRING ONION AND GINGER

(春满乾坤福满楼) 蒜香银丝蒸扇贝
STEAMED SCALLOPS WITH GARLIC AND VERMICELLI

(缘定三生百岁同) 烧汁彩椒牛柳
PAN SEARED BEEF TENDERLOIN WITH
BELL PEPPERS AND TERIYAKI SAUCE

(鱼水情深月常圆) 豉油清蒸笋壳鱼
STEAMED MARBLED SAND GOBY FISH
WITH SOYA SAUCE

(天风玉宇鸾凤声) 广式经典烧鸭
CANTONESE STYLE ROASTED DUCK

(比翼双飞连理枝) 鲜松茸炖土鸡汤
DOUBLE BOILED CHICKEN SOUP WITH
TWO KINDS OF MUSHROOM

(吉祥好运永相伴) 上汤浸芦笋
BRAISED ASPARAGUS WITH SUPERIOR BROTH

(春满乾坤福满楼) 鲍汁草菇焖伊面
BRAISED E-FU NOODLE WITH STRAW
MUSHROOM AND ABALONE SAUCE

(百年好合同心结) 蜜汁叉烧酥
HONEY GLAZED BBQ PORK PUFF PASTRY

(甜甜蜜蜜情意浓) 芒果糯米卷
STICKY RICE ROLL WITH MANGO

(瓜瓞延绵得贵子) 时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

B套

(花开富贵福临门) 沪粤精美8小碟
EIGHT INDIVIDUAL APPETIZERS SHANGHAI
AND CANTONESE STYLE

(同心结结永相系) 烧味大拼盘
COMBINATION PLATE OF
MARINATED MEAT AND DELICACIES

(天降祥瑞贺新喜) 上汤焗波士顿龙虾
BAKED BOSTON LOBSTER WITH SUPERIOR BROTH

(喜气临门敞绮筵) 豉汁清蒸日月贝
STEAMED FRESH SCALLOPS WITH
FERMENTED BLACK BEAN SAUCE

(佳偶天成结良缘) 彩椒牛仔粒
WOK FRIED BEEFTENDERLOIN CUBES
WITH BELL PEPPERS

(鱼水情深月常圆) 清蒸龙趸鱼
STEAMED LONG DUN FISH WITH
LIGHT SOYA SAUCE, GINGER AND SPRING ONION

(翠袖临风舞彩鸾) 当红脆皮鸡
DEEP FRIED SPRING CHICKEN

(百鸟歌尽金风里) 滋补扁尖炖老鸭
DOUBLE BOILED DUCK SOUP WITH DRY BAMBOO

(双壁联辉夸美眷) 蚝油双菇配绿蔬
BRAISED TWO KINDS OF MUSHROOM
WITH OYSTER SAUCE AND GREENS

(四方宾客欢喜笑) 蟹子海鲜炒饭
SEAFOOD FRIED RICE WITH CRAB ROES

(年年顺景财源广) 上海生煎包
SHANGHAI STYLE FRIED MEAT BUN

(百年好合情不渝) 缤纷鲜果塔
FRESH FRUIT TART

(瓜瓞延绵得贵子) 时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

(5桌起订, 10人/桌)

W E D D I N G M E N U

佳偶天成宴 7888 RMB/桌

A套

(金玉满堂福临门) 精美八味碟
EIGHT INDIVIDUAL APPETIZERS SHANGHAI STYLE

(鸿运当头展宏图) 经典澳门脆皮烧肉
CLASSIC CRISPY SKIN PORK BELLY

(喜气临门敞筵筵) 竹荪海皇羹
SUPERIOR SEAFOOD SOUP
WITH BAMBOO MUSHROOM

(碧海云生龙对舞) 上汤焗南非红龙虾
BAKED LOBSTER WITH SUPERIOR BROTH

(两情相悦爱意浓) 金银蒜粉丝蒸大连鲍
STEAMED DALIAN ABLONES WITH GLASS NOODLE,
MINCED PLAIN AND FRIED GARLIC

(心想事成添锦绣) 黑椒煎牛仔骨配菌菇
PAN SEARED BABY BEEF RIB WITH
BLACK PEPPER SAUCE AND MUSHROOM

(鱼水情深月常圆) 清蒸石斑鱼
STEAMED GAROUPA WITH SPRING ONION
AND GINGER SOYA SAUCE

(花月新风迎凤凰) 葱油水晶鸡
CRYSTAL SKIN SPRING CHICKEN WITH CHIVE OIL

(春色无边花富贵) 蟹肉扒西兰花
WOK-FRIED BROCCOLI WITH CRAB MEAT

(海枯石烂同心结) 海鲜芽菜炒饭
SEAFOOD FRIED RICE WITH
SICHUAN PICKLES AND SOYA SAUCE

(百年偕老永团圆) 和牛水晶饺
CRYSTAL DUMPLING WITH WANYU BEEF

(一生甜蜜两心间) 天鹅酥
BAKED PUFF PASTRY SWAN

(瓜瓞延绵得贵子) 时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

B套

(金玉满堂福临门) 精美八味碟
EIGHT INDIVIDUAL COLD APPETIZERS

(吉星高照盈笑意) 四宝海皇羹
SUPERIOR SEAFOOD WITH FOUR TREASURES

(天降祥瑞贺新喜) 葱姜炒南非红龙虾
SAUTEED LOBSTER WITH
SPRING ONION AND GINGER

(琴瑟和鸣家美满) 金银蒜粉丝蒸扇贝
STEAMED SCOLLOP WITH GLASS NOODLE,
MINCED PLAIN AND FRIED GARLIC

(灵犀互通奏美满) 香茅酱珍菌西冷牛肉
PAN FRIED BEEF SIRLOIN CUBES WITH
MUSHROOM AND LEMONGRASS SAUCE

(乐奏瑶池舞凤凰) 枣香酥烤鸭
ROASTED LUTE SHAPE DUCK

(鱼水相谐敬如宾) 葱香游水石斑
STEAMED GAROUPA FISH WITH SOYA SAUCE

(千里姻缘一线牵) 秘制风味排骨
DEEP FRIED PORK RIBS WITH
HONEY GARLIC FLAVOR

(春色满园万物苏) 锦绣什锦炒时蔬
SAUTEED SEASONAL VEGETABLES

(四方宾客欢喜笑) 鲜豉油皇炒面
FRIED NOODLE WITH SOYA SAUCE

(百年恩爱双心结) 鲜虾笋丁饺
STEAMED PRAWN DUMPLING WITH BAMBOO

(郎情妾意俩缠绵) 鲜果拿破仑
FRESH FRUIT MILLE FEUILLET

(瓜瓞延绵得贵子) 时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

(5桌起订, 10人/桌)

W E D D I N G M E N U

璀璨情意宴 8888 RMB/桌

A套

(八仙过海贺新喜) 精美八味碟
EIGHT DELUXE COLD DISHES

(山盟海誓情长久) 瑶柱花胶四宝羹
BRAISED FISH MAW SOUP WITH
AIR-DRIED SCALLOP AND DELICACIES

(才子佳人琴瑟合) 姜葱炒美洲红龙虾
SAUTEED LOBSTER WITH CHIVE AND GINGER

(四方宾客欢喜笑) 茄汁大明虾
KING PRAWN IN SWEET SOUR TOMATO SAUCE

(吉祥好运永相伴) 花雕蒸青蟹
STEAMED GREEN CRAB WITH YELLOW RICE WINE

(千里姻缘一线牵) 蜜椒珍菌西冷牛排
PAN SEARED BEEF SIRLOIN WITH
MUSHROOM & HONEY PEPPER SAUCE

(花月新风迎凤凰) 深井烧鹅
CLASSIC HONG KONG STYLE ROASTED GOOSE

(鱼水相谐敬如宾) 雪菜汁蒸石斑
STEAMED GREEN-GAROUPE WITH
BRINED VEGETABLE JUICE

(珠联璧合凤凰飞) XO 酱凤球花枝片
XO SAUCE FRIED CHICKEN WITH CUTTLEFISH

(春满大地千峰秀) 锦绣炒时蔬
SAUTEED SEASONAL COLORFUL VEGETABLES

(满座生辉天赐福) 虾籽虾仁蛋炒饭
GOLDEN FRIED RICE WITH SHRIMPS & CRAB ROE

(花好月圆阖家欢) 红丝绒海盐蛋糕
SEA SALT RED VELVET CAKE

(瓜瓞绵延得贵子) 锦绣时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

B套

(八仙过海贺新喜) 精美八味碟
EIGHT DELUXE COLD DISHES

(情比金坚深似海) 竹笙瑶柱海皇羹
BRAISED SEAFOOD SOUP WITH
AIR-DRIED SCALLOP AND BAMBOO-MUSHROOM

(龙腾吉祥日月新) 上汤焗美洲红龙虾
POACHED LIVE LOBSTER WITH DIPPING SAUCE

(只羡鸳鸯不羡仙) 清炒手剥河虾仁
SAUTED RIVER SHRIMPS

(心有灵犀一点通) 鲍汁扒灵芝海参
BRAISED SEA-CUCUMBER WITH
LING-ZHI-MUSHROOM AND ABALONE SAUCE

(两情相悦佳偶成) 星洲咖喱炒青蟹
SAUTEED GREEN CRAB WITH CURRY

(百年好合沐爱河) 香烤孜然迷迭香小羊排
ROSEMARY ROASTED LAMB CHOP WITH CUMIN

(鱼水相谐敬如宾) 豉油蒸海青斑
STEAMED GREEN-GAROUPE
WITH CANTONESE SOYA JUICE

(鸾凤和鸣幸福久) 当红炸子鸡
CANTONESE STYLE ROASTED
CHICKEN SCENTED WITH GARLIC

(玉树银枝迎新人) 什锦炒时蔬
SAUTEED MIXED SEASONAL VEGETABLES

(五福临门万象新) 金汁草菇焖伊府面
SIMMERED E-FU NOODLE WITH
STRAW-MUSHROOM AND ABALONE SAUCE

(甜甜蜜蜜情意) 燕窝蛋挞
EGG TARTS WITH BIRD'S NEST

(瓜瓞绵延得贵子) 锦绣时令鲜果盘
FRUIT PLATTER

(5桌起订, 10人/桌)

W E D D I N G M E N U

闪耀永恒宴 9888 RMB/桌

A套

(八仙贺喜庆新婚) 精美八味碟
EIGHT DELUXE COLDDISHES

(如胶似漆情意浓) 瑶柱花胶海皇羹
BRAISED SEAFOOD SOUP
WITH AIR-DRIED SCALLOP AND FISH MAW

(金龙出海迎新人) 上汤牛油焗澳洲龙虾
BAKED AUS LOBSTER
WITH BUTTER AND SUPERIOR BROTH

(红粉佳人配良君) XO酱炒碧绿虾球
SAUTEED SHRIMP WITH
GREEN VEGETABLE AND XO SAUCE

(两情相悦佳偶成) 蒜蓉粉丝蒸鲜带子
STEAMED SCOLLOPS WITH
MINCED AND FRIED GARLIC

(双璧联辉夸美眷) 土猪肉蒸膏蟹
STEAMED ROE-CRAB WITH PORK

(吉祥如意百年好) 法式红酒慢炖牛肋骨
FRENCH STYLE RED WINE SLOW BRAISED BEEF RIB

(鱼水相谐敬如宾) 古法蒸老虎斑
STEAMED TIGER-GAROUPE FISH
WITH TRADITIONAL STYLE

(有凤来仪同比翼) 当红炸子鸡
ROASTED SPRING CHICKEN
WITH GARLIC FLAVOR

(出水芙蓉情意和) 蒜子浸上汤娃娃菜
BRAISED BABY-WHITE-CABBAGE
WITH SUPERIOR BROTH AND GARLIC

(白头偕老永结心) 鲍汁海鲜焖伊府面
SIMMERED E-FU NOODLE WITH
ENOKI-MUSHROOM AND ABALONE SAUCE

(玉树琼枝庆良缘) 杨枝金玉露
CHILLED MANGO CREAM WITH
SAGO AND GRAPEFRUIT PULPS

(瓜瓞延绵得贵子) 锦绣时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

B套

(八仙贺喜庆新婚) 精美八味碟
EIGHT DELUXE COLDDISHES

(如胶似漆情意浓) 瑶柱花胶海皇羹
BRAISED SEAFOOD SOUP
WITH AIR-DRIED SCALLOP AND FISH MAW

(金龙出海迎新人) 上汤牛油焗澳洲龙虾
BAKED AUS LOBSTER WITH
BUTTER AND SUPERIOR BROTH

(红粉佳人配良君) XO酱炒碧绿虾球
SAUTEED SHRIMP WITH
GREEN VEGETABLE AND XO SAUCE

(两情相悦佳偶成) 蒜蓉粉丝蒸鲜带子
STEAMED SCOLLOPS WITH
MINCED AND FRIED GARLIC

(双璧联辉夸美眷) 土猪肉蒸膏蟹
STEAMED ROE-CRAB WITH PORK

(吉祥如意百年好) 法式红酒慢炖牛肋骨
FRENCH STYLE RED WINE SLOW BRAISED BEEF RIB

(鱼水相谐敬如宾) 古法蒸老虎斑
STEAMED TIGER-GAROUPE FISH
WITH TRADITIONAL STYLE

(有凤来仪同比翼) 当红炸子鸡
ROASTED SPRING CHICKEN
WITH GARLIC FLAVOR

(出水芙蓉情意和) 蒜子浸上汤娃娃菜
BRAISED BABY-WHITE-CABBAGE
WITH SUPERIOR BROTH AND GARLIC

(白头偕老永结心) 鲍汁海鲜焖伊府面
SIMMERED E-FU NOODLE WITH
ENOKI-MUSHROOM AND ABALONE SAUCE

(玉树琼枝庆良缘) 杨枝金玉露
CHILLED MANGO CREAM WITH
SAGO AND GRAPEFRUIT PULPS

(瓜瓞延绵得贵子) 锦绣时令鲜果盘
SEASONAL FRUIT PLATTER

(5桌起订, 10人/桌)

W E D D I N G M E N U

婚宴礼遇 (5桌起订)

6888 RMB/桌

免费婚房高级豪华房一晚含双早+婚房布置；
香槟塔布置；
桌面鲜花布置；
精品甜品桌，30份小蛋糕；
新娘专属餐食一份；
本地啤酒、雪碧、可乐，果汁席间畅饮3小时；

标准套餐
新娘专属管家；
新娘专属化妆间；
迎宾签到台
标准舞台；
音响及麦克风设备；
投影仪及投影幕布；
多款色系桌布椅套供客人选择；
5个免费停车位（每个停车位可免费4小时）；
婚宴指示牌
预订当日酒店客房可享受8折优惠
宝宝宴 打9折优惠
提供网红打卡点的场地拍摄新人照片

8888 RMB/桌

免费婚房行政豪华房一晚含双早+婚房布置；
香槟塔布置；
桌面鲜花布置
精品甜品桌，50份小蛋糕；
新娘专属餐食一份；
本地啤酒、雪碧、可乐，果汁席间畅饮3小时；
每桌赠送进口红酒1瓶；
6人婚礼前中式试菜或婚礼后中式回门宴

标准套餐
新娘专属管家；
新娘专属化妆间；
迎宾签到台
标准舞台；
音响及麦克风设备；
投影仪及投影幕布；
多款色系桌布椅套供客人选择；
8个免费停车位（每个停车位可免费4小时）；
婚宴指示牌
预订当日酒店客房可享受8折优惠
宝宝宴 打9折优惠
提供网红打卡点的场地拍摄新人照片

7888 RMB/桌

免费婚房全景大床房一间含双早+婚房布置；
香槟塔布置；
桌面鲜花布置；
精品甜品桌，50份小蛋糕；
新娘专属餐食一份；
本地啤酒、雪碧、可乐，果汁席间畅饮3小时；
每桌赠送进口红酒1瓶

标准套餐
新娘专属管家；
新娘专属化妆间；
迎宾签到台
标准舞台；
音响及麦克风设备；
投影仪及投影幕布；
多款色系桌布椅套供客人选择；
5个免费停车位（每个停车位可免费4小时）；
婚宴指示牌
预订当日酒店客房可享受8折优惠
宝宝宴打9折优惠
提供网红打卡点的场地拍摄新人照片

9888 RMB/桌

免费婚房行政豪华房一晚含双早+婚房布置；
香槟塔布置；
桌面鲜花布置
精品甜品桌，50份小蛋糕；
新娘专属餐食一份；
本地啤酒、雪碧、可乐，果汁席间畅饮3小时；
每桌赠送进口红酒1瓶；
6人婚礼前中式试菜或婚礼后中式回门宴

标准套餐
新娘专属管家；
新娘专属化妆间；
迎宾签到台
标准舞台；
音响及麦克风设备；
投影仪及投影幕布；
多款色系桌布椅套供客人选择；
8个免费停车位（每个停车位可免费4小时）；
婚宴指示牌
预订当日酒店客房可享受8折优惠
宝宝宴 打9折优惠
提供网红打卡点的场地拍摄新人照片



MARRIAGE

STRATEGY



备婚攻略

第一阶段（一年——六个月）

- 1、确定酒店+婚礼预算
- 2、确定婚期

第二阶段（六——三个月）

- 1、拍婚纱照
- 2、新娘确定婚纱（出门纱、敬酒服、仪式纱）
- 3、新郎准备西服，两件衬衣准备换，领带或领结、皮带、袜子、皮鞋
- 4、确定婚庆公司婚礼风格
- 5、确定四大金刚（司仪+化妆师+摄像+摄影）

第三阶段（前三个月）

- 1、父母装：妈妈选大方端庄的风格；爸爸西服正式一点的风格
- 2、伴郎伴娘的服装
- 3、伴郎伴娘伴手礼
- 4、婚礼请柬制作：A.电子版 B.纸质

第四阶段（前两个月）

- 1、新娘可以护肤保养
- 2、订购喜糖，包装盒
- 3、婚庆公司确定方案

第五阶段（前一个月）

- 1、联系化妆师试妆
- 2、提前和司仪、与婚礼当天摄像摄影师沟通想法
- 3、发请柬通知宾客确认桌数
- 4、购买婚房装饰用品
- 5、确认婚礼细节以及购置喜宴喜酒和喜糖

第六阶段（前一周）

- 1、新郎确定婚礼当天的发型
- 2、与酒店确认最后的桌数及酒水数量
- 3、准备好婚礼的戒指以及要佩戴的首饰
- 4、放松心情，做好护肤；最后美美的结婚啦



静安昆仑婚礼手册



“ 爱 的 温 度 在 静 安 昆 仑 ”

THE KUNLUN JING AN