# 宴会礼仪常识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-04-10

*宴会礼仪常识（精选7篇）宴会礼仪常识 篇1　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，因此当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。　　基本餐宴：　　首先来说说基本套装，也就是自己在家*

宴会礼仪常识（精选7篇）

**宴会礼仪常识 篇1**

　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，因此当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**宴会礼仪常识 篇2**

　　主人的礼仪

　　应该说，宴会的成功有赖于主人的热情好客，慷慨招待和细致周到的组织安排。从礼节上讲，主人的职责是使每一位来宾都感到主人对自己的欢迎之意。主人举办宴请，无论是中餐还是西餐，无论是出于什么原因和目的，主人都应提前对客人发出口头或书面邀请，并依照客人的习惯、特点安排好请客时间、地点等事宜。礼仪性宴请礼节更隆重讲究。在宴会开始前，主人应该站立门前笑迎宾客，晚辈在前，长辈居后。对每一位来宾，要依次招呼，待客人大部分到齐之后，再回到宴会场所中来，分头跟客人招呼、应酬(家庭便宴比较随便，主人不一定在门口迎客，可在客人到达时趋前握手招呼)。主人对宾客必须热诚恳切，一视同仁，不可只注意应酬一两个忽略了别的客人。入席前，烟、茶不可全部假手他人或服务员代劳递送，主人应尽可能地亲自递烟倒茶。上菜后，主人要先向客人敬酒，说一些感谢光临的客气话。此后每一道菜上来，都要先举杯邀饮，然后请客人“起筷”。要照顾到客人的用餐方便，及时调换菜点或转动餐台。遇到有特殊口味的客人要及时调换菜点。席散后，主人要到门口，恭送客人离去。对那些在宴请中照顾不多的客人，应说几句抱歉和感谢之类的话。对走在后面的客人，可略为寒暄几句。

　　做客礼仪

　　作为应邀参加宴会的客人，如时赴约，举止得当，讲究礼节是对主人的尊重。还应注意以下几个问题：

　　(1)服饰。客人赴宴前应根据宴会的目的、规格、对象、风俗习惯或主人的要求考虑自己的着装，着装不得体会影响宾主的情绪，影响宴会的气氛。

　　(2)点菜。如果主人安排好了菜，客人就不要再点菜了。如果你参加一个尚未安排好菜的宴会，就要注意点菜的礼节。点菜时，不要选择太贵的菜，同时也不宜点太便宜的菜，太便宜了，主人反而不高兴，认为你看不起他，如果最便宜的菜恰是你真心喜欢的菜，那就要想点办法，尽量说得委婉一些。

　　(3)进餐。进餐时举止要文明礼貌，“不马食，不牛饮，不虎咽，不鲸吞，嚼食物，不出声，嘴唇边，不留痕，骨与秽，莫乱扔。”面对一桌子美味佳肴，不要急于动筷子，须等主人动筷说“请”之后你才能动筷。主人举杯示意开始，客人才能用餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。自己不愿或不能喝酒时，可以谢绝。

　　(4)夹菜时，一是使用公筷;二是夹菜适量，不要取得过多，吃不了剩下不好。三是在自己跟前取菜，不要伸长胳膊去够远处的菜;四是不能用筷子随意翻动盘中的菜;五是遇到自己不喜欢吃的菜，可很少地夹一点，放在盘中，不要吃掉，当这道菜再传到你面前时，你就可以借口盘中的菜还没有吃完，而不再夹这道菜，最后你应将盘中的菜全部吃净。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　(5)参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。宴会完毕，你可以依次走到主人面前，握手并说声“谢谢”，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

**宴会礼仪常识 篇3**

　　从时间上讲，提前一二分钟、正点，或迟一二分钟到达是最为适宜的，过早或过晚都是失礼的。同时，应对宴请所需时间给予充裕的安排，赴宴而逗留时间过短同样是失礼的。此其一。

　　其二，对宴请的地点以及行经的路线事先应做到心中有底，因为这是准时到达宴请场所的重要保证。假如对宴请活动富有经验，一定还会对请柬上注有的桌次号码牢记在心，免得到宴请场所后东张西望，有失风度。

　　一旦到了宴请场所，并找到了自己入座的桌次以后，便要注意桌子的席位卡是否写着自己的名字，不可随意乱坐。只有认准了自己的桌次和席位，而主人或主宾又已经入坐的情况下，才可从椅子的左方入坐，入坐后，坐姿要端正，切不可用手托腮或将双臂同时放在桌上，也不要随意翻动菜单，摆弄餐具或餐巾，这些举动都会给人以迫不及待的坏印象。解决一双空手的最好办法就是将其放在自己的大腿上。

　　至于双脚，尽管别人看不见，但同样也应该守规矩，要平放在本人的座位下，把脚搁在椅档上或伸出去踢着别人都会使人尴尬。

　　有时，当坐定以后，服务人员还会递上一方湿毛巾，此时应礼貌地接下并轻轻擦拭自己的双手和嘴角，记住，这小毛巾绝不是供擦脸，更不能用它擦颈脖或手臂，不管是怎样的汗流夹背。

　　当主人示意用餐可以开始，便可将桌上的.餐巾抖开，平推在自己的双腿上。但请注意，中式餐是将餐巾全部打开，西式午餐也是如此，而西式餐的晚餐则是将餐巾打开到对折为止。将餐巾塞在颈脖里或系在裤腰带上的做法早已过时，把餐巾用来擦洗餐具或酒具的做法更是地地道道的失礼行为，因为这至少表明对餐酒具的清洁持怀疑态度。假如中途需要离开一下时，可将餐巾稍微折一下放置到桌上，而决不能将餐巾放在椅子上，因为这才是给人最不洁的感觉。

　　其实，最复杂、对参加宴请活动人员的礼仪要求最高的还是席间的用餐过程。从使用不同的餐酒具到餐桌上的点滴举止都有一套已成习俗的礼仪规范。

**宴会礼仪常识 篇4**

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**宴会礼仪常识 篇5**

　　①筷子的用法。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其它用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

　　②餐巾的用法。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团“弃”在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

　　③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

　　④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

　　服务顺序。服务人员侍应，要从女主宾开始，没有女主宾的，从男主宾开始，接着是女主人或男主人，由此向顺时针方向进行。规格高的，由两名服务员侍应，一个按顺序进行，另一个从第二主人右侧的第二主宾至男主宾前一位。

**宴会礼仪常识 篇6**

　　东方与西方进餐的习惯多有不同，特别是正式的西餐宴会，规矩颇多。如果对此一无所知，难免赔笑大方。

　　参加西餐宴会时应该注意下列事项：

　　l.应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2.餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3.进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4.使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人不可以换着用。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉“八”字形分别放在盘子上。当吃完不要把刀叉一起放到盘中，这时服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：\"我还没吃完\"，会很丢面子的。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5.取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6.吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8.要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9.进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11.不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12.在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13.进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉,但不可拿着刀叉在空中摇晃.吃饭时不要高谈阔论。

　　14.在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15.当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。” 西方上菜一般是按开胃菜、汤、主食、萨拉、水果。你可不要一上来猛吃，后面的还没有吃到呢?你就已经吃不进去了。

　　16.当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17.餐桌上有一些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18.用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　宴会氛围

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。

　　在宴会开始后，男女主人的责任就是使席间的谈话始终活泼而风趣，每一个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应该尽力使每位客人感到舒适自如。如果客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎了盘碗，那么女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**宴会礼仪常识 篇7**

　　按照西方国家宴会的形式、用餐方式、风味菜点而举办的宴会。西餐宴会的礼仪要求如下:

　　1、西餐餐台按照长台形布置,简洁、明快。

　　2、西餐采用分食制,每道菜按每人一份上桌。

　　3、西餐餐具为刀、叉、匙,按西餐进餐习惯应当右手拿刀,左手持叉,由左手将食品送入口中。不同形状、不同大小、不同规格的刀叉为不同食品之餐具,应仔细区别。

　　4、西餐的上菜顺序与中餐不同,以冰水、开胃菜、汤、海鲜、肉食、主菜、甜食、水果、咖啡、红茶为先后顺序。

　　5、西餐酒类较多,不同的酒选用不同的酒具与不同的菜肴搭配,要注意学习和掌握。

　　6、西餐进餐讲究文雅而有风度。席间不宜大声谈笑,进餐时尽量不发出声响。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找