

新中式婚礼 爱伦德让你穿越汉唐

3月的一个明媚午后，一对新人走进了位于第一楼街的爱伦德婚 礼会馆。新娘小齐去年刚刚归国，是一位人们传说中的“海归”。旅居海外多年，小齐的中国情结在心中愈发浓烈，而她关于一个中式婚礼的梦想逐渐清晰，直到有一天遇上了她的爱人……

在爱伦德的那个下午，两位准新人把爱情故事以及对于婚礼的想法一并向婚礼策划师讲述，他们最关注的就是这场中式婚礼不仅仅有中式服饰、灯光特效等形式，更体现不流于形式的“文化”，以及这场婚礼背后他们向亲友诉说的“故事”。

遇到这样的婚礼诉求，在爱伦德是常事，那些“个性化”的准新人们仿佛更爱选择——爱伦

德婚 礼会馆。此后，经过爱伦德策划团队多番开会讨论，成员们脑洞大开……

几天后，“凤还巢”的婚礼策划概念浮出水面，爱伦德认为小齐从海外归来并将落户镇江，就像凤凰还巢一样，这场婚礼应将中式与西式文化融合……爱伦德与小齐沟通时，她十分激动地说，去了几家婚礼策划公司，爱伦德打动了我，爱伦德走心！

接下来，爱伦德紧扣“凤还巢”主题制作流程，而本场婚礼的第一要务就是为新人定妆、定制中式婚礼服饰。一个月后，新人婚礼形象最终确定，爱伦德开始设计每个环节，在台词、音乐、灯光中“抠”每个细节，采用3D全息投影、升幕等现代科技展现

整场婚礼效果。

此外，爱伦德为新人专门请现代派诗人作词为开场语。最难能可贵的是，爱伦德精心制作了婚礼视频，而整场婚礼每个环节都将跟着视频节奏而进行，每个细节都连贯展现，但一点差错都会误了婚礼，真是艺高人胆大！

当12名侍女持着宫灯从舞台中门走出时，人们被“恍惚”了，仿佛来到了中国宫殿，这时我们的大唐公主缓缓走出……

京晚婚庆推荐商家

爱伦德婚 礼会馆 85018392



百灵：花艺——婚礼的灵魂

◆花艺镇江

花艺来源于西方婚礼，人们认为鲜花是上帝的赐予，代表着上帝的祝福。美好的鲜花会给新人与参加婚礼的嘉宾带来好运，而花香能规避一切厄运。

以上这些是从百灵学来的，小编认为“涨姿势”了。老总白灵认为，无论婚礼的形式如何变化，“花”是婚礼的灵魂……

京晚婚庆推荐商家
百灵花艺 85908080



镇江米兰 带你解读2015婚纱流行趋势

◆婚纱影楼



婚纱、蕾丝、轻纱，美好的一切，让每个新娘穿上一件专属于自己的婚纱，是米兰婚纱创始人张琳的梦想。

镇江米兰婚纱创办于2010年，是一家集婚纱礼服高级定制与租赁的专业婚纱礼服会馆，凭借美轮美奂的国际顶级大牌婚纱礼服，尊贵贴心的管家式服务，成为镇江婚纱业界首屈一指的品牌。

“专业、专注、专程为您”是米兰婚纱不断前进的力量。“一件嫁衣，一生完美”是米兰婚纱的至高守则。

下面让我们跟随张琳来一起解读2015年婚纱流行趋势。

2015年，婚纱以精致简约为主，复古蕾丝也成为各大设计师们的心头之好，成为婚纱主场上的魅力亮点。

面对各式各样的婚纱，张

琳将教各位新娘如何挑选更适合的婚纱礼服。

公主款婚纱：是婚纱中最经典、传统的款式，主型为修身的胸、腰设计，同时配合大而蓬松的裙摆，既可爱，又不失华丽。适合身材瘦小或者梨形身材的女孩。

A字形款婚纱：如同字母“A”的造型，有修身的胸部设计，且此款婚纱腰线较高，在胸部以下裙摆逐渐打开，有提升腿部曲线的效果。最适合体型娇小或腰部丰满的新娘。

鱼尾款型婚纱：最大的特点就是裙摆处像美人鱼尾巴一样展开，配合上身的绝对修形设计，充分展现新娘的“S”曲线。适合身材高挑、腿部修长、体型曲线较好的新娘。

京晚婚庆推荐商家
镇江米兰婚纱 85035520

◆创意婚礼



京江晚报婚庆栏目组热线：13952926901

◆婚礼殿堂

办场性价比高的梦幻婚礼 南京绿地洲际酒店

酒店坐落于450米高的江苏省第一高楼紫峰大厦内，站在酒店的最高处，高空俯瞰偌大的玄武湖，可以将紫金山和城市的天际线尽收眼底，此情此景，实在美哉。酒店有两个800平米无柱式宴会厅，分别位于六楼和七楼，每个宴会厅最多可容纳42桌客人。流光溢彩的水晶吊灯悬挂在天花板上，更显豪华。



漫。同时酒店还有“一对一”的婚典经理，为每对准新人提供完善的婚礼咨询，打造独一无二的专属婚礼。

你也可以在78楼的云端餐厅办场小型的温馨婚宴。作为一家五星酒店，精致的菜品和鲜美的味道自然不用多说，有正宗多汁的澳洲牛肉、各色原味的西式料理还有空运而来的进口海鲜，经过大厨的烹饪，不仅卖相精致显档次，味道也是棒棒的。与云端相邻的酒吧、酒廊会给你提供经典的天马尼酒和葡萄酒，每晚还有歌手在这里驻场，很有氛围。

◆婚庆蛋糕

世界各国著名的蛋糕



提拉米苏 Tiramisu - 意大利

提拉米苏（Tiramisu）是一种带咖啡酒味儿的意大利蛋糕，由鲜奶油、可可粉、巧克力、面粉制成，最上面是薄薄的一层可可粉，下面是浓浓的奶油制品，而奶油中间是类似巧克力蛋糕般的慕司。作为意大利甜点的代表，外貌绚丽、姿态娇媚的提拉米苏已风靡全球。它以Espresso（特浓意大利咖啡）的苦、蛋与糖的润、甜酒的醇、巧克力的馥郁、手指饼干的绵密、乳酪和鲜奶油的稠香、可可粉的干爽，只用了不到十种材料，把“甜”以及甜所能唤起的种种错综复杂的

体验，交糅着一层层演绎到极致。

木材蛋糕 Yule log - 法国

英格兰传统的圣诞节是在林子里砍柴拖曳回去放置在壁炉内，从圣诞平安夜开始燃烧12天，这木材就叫Yulelog（耶诞材）！为法国人在度过圣诞节必备的应景年节点心。法国人在耶诞夜时，不管在哪里工作的游子都会赶忙回乡团聚，就像中国人守岁一样，有全家团圆守夜的习惯。当守到半夜的时候，通常会全家聚在暖炉前，一起吃木材蛋糕，配着咖啡或红茶，一面驱赶寒意，另一方面也借机联络家人间的感情。

慕斯蛋糕 Mousse - 法国

慕斯的英文是mousse，是一种奶冻式的甜点，可以直接吃或做蛋糕夹层。通常是加入cream与凝固剂来造成浓稠冻状的效果。慕斯是从法语音译过来的。慕斯较布丁更柔软，入口即化。