# 商务宴请的细节问题

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-07-02

*餐厅选择：宴请中谈商务的时机：一般宴请最好挑有沙发的包间，如果和客人不很熟，吃饭前人没来齐时，就先把事情谈了。这样做的好处是让人家吃得心里踏实。如果和客人较熟，而且也不是什么复杂的事，只是表个态，就不要在吃的时候说，而是到最后送客时顺口...*

　　餐厅选择：宴请中谈商务的时机：一般宴请最好挑有沙发的包间，如果和客人不很熟，吃饭前人没来齐时，就先把事情谈了。这样做的好处是让人家吃得心里踏实。

　　如果和客人较熟，而且也不是什么复杂的事，只是表个态，就不要在吃的时候说，而是到最后送客时顺口说一声“帮我办一下”就行了。当然，一切要以尊重客人的要求为前提。

　　落座有规矩：正对门的位置是买单的位置，右手是贵宾，对面最好坐自己的助手(副主陪)，催个菜跑个腿什么的方便。如果双方来的人数差不多，最好互相间隔着坐，有利于私下交流。

　　不要自己人坐一边，对方坐一边，跟谈判似的。敬酒规矩：一般来说，敬客人时敬多了很不尊重，但是重要客人敬多了是可以的。

　　别人敬酒时，不要乱掺和。另外，作为副手敬酒也有技巧，一般要委婉地说“代老板敬您一杯”，这样可以兼顾双方位置的微妙差别。

　　西餐怎么吃：都需要用刀切割，一次切一块食用。面条用叉子卷食。

　　面包需用手撕下小块放入口内，不可用嘴啃食。喝汤时不可发出声音。

　　水果是用叉子取用。正确使用餐具：左叉固定食物，右刀切割。

　　餐具由外向内取用，每个餐具使用一次。不要在没有进餐完毕的时候，就把刀和叉向右叠放在一起。

　　握把都向右，这样的话服务员会以为你已经就餐完毕，会把你的饭菜撤下去。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找