



生活要有仪式感,忙碌了一年,在这个红红绿绿的节日季中,我们也需要停下脚步,享受下节日的愉悦。

就像中国人一定会准备丰盛的年夜饭一样,在那些有着圣诞节传统的国家,人们也会过节时准备各种特色而美味的圣诞大餐,与家人共享。西方圣诞节,最令人期待的就是能在圣诞夜美美地吃上一顿圣诞大餐,圣诞节的全球化让世界各地的美食都充满了圣诞气息。

今年黄龙饭店D'Café精选了欧洲诸多国家的圣诞美食,赶紧搭上我们的环球列车,去各个集市看一看。



圣诞地标:瑞士伯尔尼
美食:奶酪

位于欧洲大陆的“心脏”,瑞士可以说是欧洲美食的故乡。它北邻德国,西靠法国,南部与意大利接壤,三国迥然不同的历史文化为瑞士美食带来了法式大餐的优雅、德国美食的纯粹和意式佳肴的创意。因此,瑞士没有所谓的“官方”特色菜系,其烹饪方式不仅映射出当地历史和风俗的多样性,同时也让人充分体验到瑞士美食的丰富多彩。瑞士人离不开的芝士,著名的芝士锅就出自瑞士。在D'Café,一尝瑞士芝士的浓郁风情。

圣诞地标:比利时布鲁塞尔圣诞市场
美食:圣诞青口

青口,因其味鲜美而清淡,也叫“淡菜”。西芹烩青口是比利时的国菜。在比利时无论是高档饭店还是特色小餐馆,它是人们必点的一道菜。吃 mussel 最正宗是在布鲁塞尔,不仅只大、肉饱满还很便宜。西芹烩青口烹调方式很独特,只简单加上白葡萄酒、西芹一起煮熟就成,在比利时当地,配以油炸的薯条一起吃。而还有一款清煮 mussel,鲜美多汁,保持了原有的鲜味,会令人收不住手,瞬间干掉一大盆。

圣诞地标:奥地利维也纳
美食:圣诞烤猪排

奥地利不但是个音乐之国,艺术之国,历史悠久,而维也纳的烤猪排也是著名的国菜。据说维也纳烤排骨是“最适合国人口味的西餐”,卖相诱人。椭圆的大木制托盘,几扇肋排烤得金黄,佐以包裹罗勒的烤土豆,喷香异常,色拉和蘸酱更是完美的点睛之笔。用刀切开肋排,肉汁流淌,任谁也不能抵挡这色香味意型五样俱全的美食诱惑。也顾不上形象,赶紧大口吃肉。

圣诞地标:捷克布拉格
美食:圣诞烤猪肘

捷克擅长烹饪各种肉类食品,当地的烤猪肘是一大特色,几乎每个餐厅都会有烤猪肘这道菜,一盘烤猪肘够两个人饱餐一顿,烤猪肘外焦里嫩,肉质鲜美,有的餐厅会提供特色汁料蘸酱。而D'Café出品的烤猪肘,更注重肉质的鲜嫩,烘烤火候,烤猪肉成品香飘四溢,让人无法抗拒,每个穿梭欧洲诸多的客人,必须尝一块,补充元气。

圣诞地标:德国慕尼黑黑
美食:节日烤香肠

与德国慕尼黑黑啤酒一样出名的必须是香肠。这里的香肠品种繁多,肉店里整根的、成串的、切片的、琳琅满目。饭馆的菜单上,肠子也占着绝对优势,肠条沙拉、衣式香肠、巴伐利亚白香肠、法兰克福小香肠、血肠、纽伦堡香肠……事实上,D'Café原本香肠的供应款类就不少,而圣诞季更有慕尼黑的地道风味香肠供应。

圣诞地标:法国尼斯
美食:法式节日杂鱼汤

尼斯是法国著名的海边城市,靠海自然多鱼,料理海鲜也有一手。当地渔民出海捕鱼,收网时,挑出骨刺多不易售出的鱼和一些贝壳类海鲜,放入一个土锅,舀几瓢海水,再放一些蒜和茴香,架在木柴上炖。当渔民们收工回到岸上,土锅里的鱼汤已炖烂了,一顿美味的晚餐等着他们享用。

现在,吃这款鱼汤也有了新的演绎。先给每人一盘“干货”——炖好的海鲜和蔬菜,然后是切成片的法式长棍面包和鱼汤。随面包一起上的有一种特制的面包酱,由蛋黄酱等调制而成。你可以在面包片上涂黄油,蘸着鱼汤吃,也可把调制的面包酱涂在面包片上,就着鱼汤吃。这道菜端上来时,鱼虾的鲜味、调料的香味,随着热气钻进鼻孔,令人馋涎欲滴。

圣诞地标:法国阿尔萨斯
美食:焗蜗牛

被视为“肉中黄金”的蜗牛营养丰富,极具药用价值。在众多食用蜗牛的国家中,法国蜗牛最有名气。而法国人一直将食用蜗牛视为时髦和富裕的象征。每逢喜庆节日,家宴上的第一道冷菜就是蜗牛。据统计,法国人每年要吃掉6万吨蜗牛肉,折合30万吨鲜活蜗牛。只在巴黎专营蜗牛食品的商店就有500多家。

黄龙饭店D'Café出品的焗蜗牛,沿用了法国经典料理手法。将专门饲养的优质蜗牛用水煮后取肉,蒜、香料、洋葱用黄油炒过之后在塞进蜗牛壳内,用黄油封好后放入专用焗盘里,用烤箱烤熟,连同原焗盘一起上席,暖意融融中,享用这道法式美食。

圣诞篇

穿越梦幻时光隧道 起航圣诞环球美食集市之旅



价格一览

圣诞和新年礼券即日起至2016年12月24日,每天上午11点至下午7点,有售。地点:饭店一楼南大堂往1号楼通道处圣诞小屋。

- 平安夜(12月24日):
成人:2888+15%(两位)(送黄龙饭店豪华房一晚)及1688净价(位)成人券(加RMB188可优惠购得儿童券一张)
儿童:688净价(1.3米以下)怀抱婴儿免费
- 圣诞夜(12月25日):
成人:588净价
儿童:288净价(1.3米以下)怀抱婴儿免费
- 跨年夜(12月31日):
成人:588净价
儿童:388净价(1.3米以下)怀抱婴儿免费
- 圣诞新年午宴(12月24、25日及2017年1月1日)
成人:588净价
儿童:288净价(1.3米以下)怀抱婴儿免费
- 额外福利:
每桌参加黄龙2016年新年圣诞周的客人可得精美节日礼盒一份,姜汁饼干,圣诞拐杖糖,圣诞曲奇,精选店酒等,都是非常应景的礼物,送人也很拿得出手。

爱心与圣诞同行

红色的圣诞总是与爱心相伴同行。今年,来自杨绫子学校的100个特殊孩子,许下了100个小心愿,变成100颗小星星,散落在黄龙饭店,等待我们去发现。黄龙饭店联合法蓝瓷、浙江在线,在12月14日—12月21日,号召100位圆梦大使,帮助杨绫子学校的特殊孩子完成圣诞心愿,在能力范围内,以简单的方式,不简单的心意,用心付出及给予。

你所要做的是准备一份小礼物,亲手包装,系上丝带,装进爱心,约起朋友,带着孩子,一起担任Christmas圆梦大使,将爱、关怀,分享给身边需要的人。

凡是于活动期间内,前往黄龙饭店领取杨绫子孩子的心愿卡,并帮助其完成圣诞心愿准备礼物,即可获得金蛋一枚,内含各种礼物可能性,每颗金蛋皆有奖。



欢天喜地过大年 温情满满聚起来

2016年夜饭套餐系列(仅限大厅使用)

- | | |
|---------|-----------------|
| 五福齐临门 | 餐前团圆果——坚果系列 |
| 琥珀桃仁黄鱼 | 八方来财——藏鲜金耳鲍鱼汤 |
| 潮州烧腊卤水拼 | 吉庆有余——雪里蕻台州深海黄鱼 |
| 开胃帽木耳 | 万事如意——黄焖浓汤澳洲龙虾 |
| 虾油卤味道盘 | 普天同庆——咖喱缅甸蟹王伴法棍 |
| 如意八宝菜 | 富贵满堂——港式沙田吊烧鸡 |

迎春贺新宴588元/人 8-10人

- 威风祥麟——龙吟小炒皇
- 福禄鸳鸯——仓前羊肉萝卜煲
- 八仙过海——鲜牛肝菌爆牛霖
- 万象更新——虎跑泉水手打鱼圆伴时蔬
- 喜庆团圆——团圆八宝饭
- 四季丰收——环球水果盘

年会优惠:

今年黄龙饭店针对各大公司年会,也推出了力度不小的年会尾牙套餐。

宴会厅 水晶宫 钻石宫 珍珠厅 紫荆厅:5000元/席+15%起,主厨精选菜单,提供软饮两小时畅饮,提供五小时免费搭建

升级礼遇:

预订10席以上(10席付费)即可获得酒店豪华套房一间并含次日双人早餐,上不封顶;
增加人民币28元/位,即可享用指定啤酒畅饮两小时;

