

2018年年夜饭火爆开“抢”！吃海参！品鲍螺！尝佛跳墙……

# 好消息！2018年年夜饭“来”了 四大名厨，12至16道大菜，直送到家

★四大菜系、12至16道佳肴，最低598元，比去饭店吃省钱70%；

★四大名厨联手监制、表演艺术家方青卓代言、大型保险公司质量承保，买得舒心，吃得放心！

## 淮扬菜、粤菜、鲁菜、川菜 一桌尝尽天下美味！

口味齐全！好吃！真好吃！  
全家人口味都能得到满足！

相信不少消费者都有这样的经历，去酒店吃年夜饭，点菜是一个令人头疼的问题，既要照顾老人和小孩口味清淡，又要照顾年轻人点一些酒店的特色菜品，又想来点新鲜的新品，所有人的口味真难在一桌年夜饭上满足。2018年“盛世和宴”整整12道佳肴，特别定制，既有清淡爽口的粤菜，又有传统淮扬菜的精细烹饪，既有鲁菜的平和养生，又有川菜的麻辣鲜香，不论是荤菜还是素菜以及海鲜等，每道菜口味虽不同，但色香味俱全，十分健康。

## 用好料！做好菜！大师料理！

盛世和宴讲究美食，注重健康，其中一道代表菜——“谭氏佛跳墙”由精选生长三年以上老母鸡，并以老鸭、金华火腿、龙骨等辅料精心熬制36小时而成，并用整只海参和鲍鱼、鱼翅、鱼肚等几十种原料煨于一坛，由北京饭店谭家官府菜大师王有俊亲自指导烹饪，香飘四座，烂而不腐，回味悠长！

## 每道菜都是大菜硬菜！

2018年年夜饭省钱！省事！省心！

四大名厨亲自指导烹饪，12至16道佳肴、名菜，比去饭店省钱，不用去饭店排队便可吃上由名厨料理的年夜饭了！

## 盛世和宴年夜饭三大保障

1.提前采购，集中批量采购食材，价格当然实惠：临近年关，南浔新雅、满汉楼等出品企业是大企业，有自己的食材基地，集中批量采购，提前备货，所以现在预订年夜饭价格很实惠！

2.中央厨房统一烹饪，星级标准，健康安全：由四大名厨亲自精心配制食材，标准级中央厨房，让你吃的每一口都放心。

3.独立真空包装，48小时冷链配送：为确保食材更新鲜，每一道真空速冻，独立包装，严格按照你的时间要求进行配送，全程冷链。

**满汉全席**  
——盛世和宴(12道菜)  
—酒店售价:1198元  
**盛世和宴年夜饭:598元**

- |        |         |
|--------|---------|
| 御品葱烧海参 | 富贵海鲈鱼   |
| 虫草花老鸭煲 | 宫廷翅汤鲍鱼肚 |
| 满汉龙骨   | 东坡一品酱肘  |
| 皇家四喜丸子 | 山珍猴头菇   |
| 三鲜鱼面筋  | 一品干香鸡   |
| 盛世全家福  | 如意鲜虾球   |

**满汉全席**  
——盛世府宴(16道菜)  
—酒店售价:2660元  
**盛世府宴年夜饭:798元**

- |         |        |
|---------|--------|
| 满汉龙骨    | 东坡一品酱肘 |
| 御品葱烧海参  | 山珍猴头菇  |
| 上汤象拔蚌   | 三鲜鱼面筋  |
| 皇家四喜丸子  | 贡米桂花蚌  |
| 秘制干香鸡   | 如意鲜虾球  |
| 宫廷翅汤鲍鱼肚 | 盛世全家福  |
| 鲍汁黄金螺   | 富贵海鲈鱼  |
| 虫草花老鸭煲  | 富甲四方   |

**满汉全席**  
——盛世御宴(16道菜)  
—酒店售价:3328元  
**盛世御宴年夜饭:998元**

- |         |        |
|---------|--------|
| 谭氏官府佛跳墙 | 满汉龙骨   |
| 御品葱烧海参  | 山珍猴头菇  |
| 上汤象拔蚌   | 三鲜鱼面筋  |
| 皇家四喜丸子  | 贡米桂花蚌  |
| 秘制干香鸡   | 如意鲜虾球  |
| 宫廷翅汤鲍鱼肚 | 盛世全家福  |
| 富贵海鲈鱼   | 东坡一品酱肘 |
| 虫草花老鸭煲  | 富甲四方   |



前100名预订年夜饭，  
138元有机野生黑木耳  
免费得！

即日起每天前100名预订者可获得国菌黑29顶级木耳1罐，再送春联、福字、窗花一套，数量有限，先订先得！

谭氏官府佛跳墙



佛跳墙富含营养，可美容、增强免疫力，乃滋补佳品。

富甲四方



肉滑嫩不腻，汤汁鲜美，香醇，为上乘滋补之佳肴。

宫廷翅汤鲍鱼肚



宫廷古法，翅汁鲜美，鲍鱼鲜美，相得益彰！

如意鲜虾球



原汁原味的鲜不掩盖天然食材的香，慢明一小口，鲜的细腻，不留一丝杂质。

鲍汁黄金螺



素有“盘中明珠”美誉。扒一口鲍汁，回味无穷，悠长，品一味增肉，鲜美飘香！

满汉龙骨



出自御宴满汉全席，肉鲜而不腻，嫩而不碎，既有御宴的气场，又有名菜的飘香。

葱烧海参



软糯且鲜香，鲜美的汤汁在口中弥漫，经久不散，浓郁醇厚。

虫草花老鸭煲



以小火慢炖，使虫草有效成分析出口香浓郁，鸡肉软嫩，汤味鲜美。

贡米桂花蚌



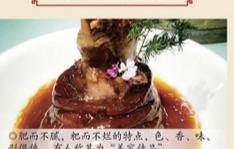
取清煮贡米，经12小时慢火熬煮，配鲜美桂花蚌，嫩、脆、滑，有健脾开胃之功效。

一品干香鸡



干香鸡，3年生土鸡，香、麻、微辣，经八种秘制香料，慢慢出干干滋味十足。

东坡一品酱肘



肥而不腻，肥而不烂的特点。色、香、味、形俱佳，有人称其为“家常佳品”。

上汤象拔蚌



汤汁鲜美，蚌肉清嫩，上汤煮着蚌肉，蚌肉吸着汤汁，鲜嫩中带着脆爽。



### 著名表演艺术家方青卓推荐，南北大师斗厨艺 联手敬献12至16道大菜、名菜

- ★没错，价值3328元的满汉全席年夜饭，今天预订最低套餐只要598元！
- ★如发现任何一道菜高于酒店价，贵一百赔一百，贵一千赔一千！
- ★每道菜不含防腐剂，48小时冷链免费送到家，足不出户享受饕餮盛宴！

预订热线:400 808 9850 团购专线:18300694113  
订购时间:即日起至1月20日

预订热线:400 808 9850 订购地址:洛阳日报报业集团定鼎南路办公区(定鼎路中州路口南200米路西)  
公交线路:可乘4路、5路、8路、9路、21路、26路、33路、41路、48路、49路、52路、53路、56路、59路、61路、76路、81路、K81路、101路公交车于定鼎路中州路交叉口下车即到