



“白云”和“黑土”的年夜饭狂想曲

见习记者 王凡
快报记者 史丽君

狂想一:大办金婚纪念日

“昨天,在家准备一宿;今天,上这儿来了;明天,回去,谢谢!”当年,黑土上央视春晚时还是个幽默的土农民,可如今不同啦,他正打算着在年三十

举行金婚纪念日,与白云一起过一个“前无古人”式的除夕!

拍金婚照、定金婚宴……老两口就这样为年夜饭忙活开了。“摆它20桌,别忘了,把中央电视台那个小崔请过来当司仪!”白云用白云式的腔调如此叮嘱着黑土。

狂想指数★★★★

狂想二:边野餐边看烟花

今年春节期间,南京实行“点禁面开”烟花燃放措施,除夕、初一、初五、元宵节这四天

市民全天均可燃放烟花爆竹。

这可乐坏了白云,因为她从小对爱情的愿望就是:与白马王子携手边野餐边看烟花。因此,当白云向黑土提出除夕去野外露营放烟花的“狂想”时,黑土虽然嘴上说担心天气太冷,身体受不了,但私下里已经“置办”野营帐篷和超厚羽绒服了!

狂想指数★★★★

狂想三:做义工奉献爱心

许三多的名言“好好活就是干有意义的事,有意义的事

就是好好活成了过去一年的流行词,这句话也深深触动了白云黑土。黑土提议:

“虽然咱们没人家钱多,但是可以去做做义工。”白云拍手称好,她想到每到过年时最难过的要属福利院的孤寡老人了,他们最寂寞,也最伤感。

狂想指数★★★



金色世纪缘宴会厅成江宁婚宴第一厅

与2007“金猪年”结婚的火爆相比,打算在2008奥运年里结婚的人一点也不在少数。这不,新年伊始,各大酒店的婚宴预订已经开始一路飙



升。而这其中,金色世纪缘刚开业不久的江宁分店格外惹眼,它的宴会厅已经跻身江宁婚宴第一厅。

大手笔扮靓店面

自1999年创牌至今,世纪缘已在南京开出6家餐饮店,铁板烧、一品火锅等美食始终引领着南京美食风尚。尤其是世纪缘投资3000万为进香河旗舰店贴金贴银进行装扮更曾引起过不小的轰动,如进香河

店已经成为南京人宴请的一个热门去处,但世纪缘旗下分店多定位中低端,一直缺少一家高档的餐饮场所。因此,在去年11月18日,世纪缘大手笔投入,开设了江宁店。世纪缘有关人士透露,金色世纪缘酒店地处百家湖畔,三面临水,占地1万多平方米,餐位2000多个,拥有100多个包间,硬件条件一流。

新人踊跃下订单

这样的大手笔自然吸引了

新人们的注意,刚刚把婚宴地点定在世纪缘的陈小姐也告诉记者,想要找到一个能容纳40桌的高档次婚宴厅真的不是一般的难,可是眼看着婚期渐渐临近,小两口真的是急得不行。“幸运的是,同事向我介绍了位于江宁的金色世纪缘。”世纪缘的婚宴厅真的是够大的,外面的美景尽收眼底。关键是厅里面有6个卫生间,这对爱喝爱闹的南京人来说真是太便利了。”

见习记者 王凡

盐阜第三分店

老区大食坊

宵夜雪花啤酒 免费畅饮
特价菜:家乡老鸭汤泡小米锅巴6元/份
碳烤田螺8元/份
中餐7.8折
晚餐8.8折

地址:中山东路378号(新时代大厦旁)
电话:84535567 84502236 汉中门店:86650711 广州路店:83711298

盐阜人家 汉中门店、广州路店
贺 盛大开业

聘 营销、服务员

阿星煲

餐 / 饮 / 新 / 星 / 滷 / 户 / 江 / 宁
阿星煲
地址:江宁区胜太路18号
订座热线:66888888 52108008 66879777
来就吃小葱芋艿煲

阿星煲
招商银行 102路总站
将军大道 利源路 胜太路
胜太路 烟波渔港 建设银行

滋奇®火锅 为保证品质 在南京只做 直营店

自创办以来滋奇一直将“只做高档火锅”作为企业立足市场的标准,也正是这一标准保证了滋奇的品质。因此,为给偏爱滋奇的食客一直提供高档享受,滋奇在南京只做直营店。

直营一店:中央路红星家具城南侧 83377100 直营二店:中山东路271号汉府街路口 86647100 直营三店:江东北路218号新城市广场 85777100

中国 東来顺饭庄 北京 涮品满百8折优惠

天冷了吃健康火锅,高品质羊肉。首选百年东来顺! 南京仅此一家

年夜饭热订中……
地址:中山南路230号 有停车场 订餐电话:84218362

世纪缘被评为07年省餐饮最具影响力的品牌 投资8000万的金色世纪缘成为江宁的标杆性餐饮

进香河店每天停车400辆

05年开业的“金装”进香河世纪缘开业之今每天都非常火爆,客房年入率达到98.7%,餐饮更是包间难求,需提前预定,年接待食客68万人次,成为政府、机关、企事业单位中高端

商务宴请的定点接待场所,每天停

量超过400辆以上,创造南京界入

住率和上座率的奇迹。

金色世纪缘成功运营

投资8000万元的金色世纪缘11月底在江宁百农湖畔盛大开张,打造

了江宁最顶级餐厅。独一无二的环湖

地理环境,全进口的各项设施设备,

知名设计大师的高品味内外装修,

100个包间的超大规模,60桌的圆形

中空水中豪华宴会大厅,130万年薪的香港名厨,精挑细选的高素质管理

成就了金色世纪缘必将成为江宁地

区中高端接待的必然场所。

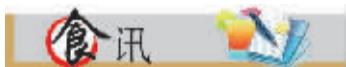
消费就送五粮液

268元鱼翅 98元卖

世纪缘总是会搞一些轰动性的

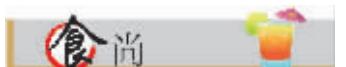
半个月的消费就送五粮液的优惠活动,15天送出80万元的五粮液。现在

金色世纪缘又推出鱼翅打折活动,原价268元的鱼翅活动期间只卖98元,活动期一个月,预计要少卖100万元。



狮子楼举办腌腊味菜肴美食节

以节促市,狮子楼每年都会通过举办各种美食节给食客带来惊喜,“姑文化美食节”、“民国风情美食节”的余韵犹在,如今“首届家乡腌腊味美食节,让家乡父老乡亲先食为快,共享亲情友情。据了解,狮子楼腌腊味美食节采集家禽有咸鹅、咸鸡、咸鸭,野味有野猪、野鸡、野兔。江湖鲜有咸草鱼、咸鲜鱼、野生杂鱼,用江南独特的方法,先腌后晾、再复卤,然后出缸阴晾再晒,风吹至干、香气四溢。



过年,去吃“味道不正”的火锅

年夜饭吃火锅,这个创意不错。吃火锅,既简单方便,又能自由搭配荤素,一家人围着暖锅涮涮吃,说说笑笑,那滋味真叫“爽”!别以为一提火锅,就只有四川重庆纯正火锅,现在流行吃“味道不正”的火锅啦!来自贵湘交会处的阿歪火锅,“味道就是不正”。

原来,阿歪有“三不正”。一不正:底锅不正。阿歪的锅底种类齐全而且名字也非常奇特,不仅有子母

锅,还有瓦罐涮锅、铁钵涮锅这些用特殊器皿涮食的底锅。其底锅风味是充分汲取、融合了贵湘两地的口味之长,形成了辣嘴不辣胃的独特风味。二不正:特色菜不正。鲜嫩富于咬劲的酱牛肉、弹性十足的贡丸、鱼香肉丝的包心鱼丸等均是食客必点之物。三不正:调味碟不正。由芝麻酱、花生酱和其他特制调料配制而成,刚涮出的内蒙精选羔羊肉片蘸上它,回味越发鲜美绵延。

本组整理 史丽君