

入冬之后,不少市民就开始筹划年夜饭了,结果一打电话,发现有些酒店的包厢竟已订满,“离除夕还有近3个月,怎么这么火热!”近日,记者对无锡部分餐厅酒店进行了探访。



离除夕还有三个月 年夜饭已“一厢难求”?

中秋节过后已开始预订

“目前包厢预订率已达70%,9月份就开始接受预定了。”中威蓝海御华大酒店市场部总监尹莉告诉记者,锡城市民大多在中秋节后会陆续开始咨询,“元旦将迎来一波咨询高峰,不过那个时候基本都订满了。”

记者又咨询了几家在社交平台上比较“火”的餐厅酒店,以无锡本帮菜闻名的老牛窝里告诉记者“早就开始预定了”,和团团和古罗马大酒店回复“我们全订满了”,同庆楼惠山万达店表示“要查查看还有没有包厢”。艾迪花园酒店共15个包厢,目前还有少量剩余,“我们的回头客和老顾客占很大比例,所以大家的预定时间会稍微晚一点。”

无锡市旅游饭店业协会相关负责人告诉记者,无锡人对于年夜饭非常重视,“目前有一定规模、有一定知名度的社会餐饮和星级酒店的包厢都已基本订满,大厅还有少量余位,市

民可以抓紧时间咨询预定,或者考虑小年夜等日子。”

套餐依然是“主打”形式

记者咨询了多家不同规模的餐厅酒店,大部分年夜饭还是以套餐为主。“我们中威蓝海的大厅是1580元/桌起订,包厢是3680元/桌,有四个档次的套餐可以选择,也有针对周边游客的年夜饭包价套餐。”尹莉表示,套餐中的菜品包含冷菜、热菜、甜品和主食,基本包含了酒店的招牌菜式,会取有吉祥寓意的名字,比如“金玉满堂”是海鲜佛跳墙、“大吉大利”是干蒸草鸡等。

“过年期间客人多,现点的饭后厨备餐时间会跟不上。”艾迪花园酒店相关负责人告诉记者,一般年夜饭都是10人朝上,15人甚至20人左右都很正常,针对不同人数提供不同类型的套餐对于客人来说也比较方便。虽然是套餐,但客人还是可以提前沟通增减或者更换某些菜品。“其实我们也提供单点

和其他形式的年夜饭,比如自助餐等,不过选择套餐的客人还是比较多。”

不少企业早早筹备年会

今年,不少企业早早就联系了酒店,开始筹备年会。据了解,无锡太湖皇冠假日酒店目前已预定的年会有20档左右,集中在12月和明年1月,基本都在十几桌左右。艾迪花园酒店从9月开始就接到年会的相关咨询,最多的接近40桌,“12月中旬有一档,对方表示不想在年末和其他企业‘撞档’,所以准备早早办完,迎接全新的一年。”

无锡某机械设备公司负责人告诉记者,自己正在联系酒店准备预定企业年会。“就我了解下来,今年年会的价格和往年基本持平,一些星级酒店大概在2000元/桌起步,提供不错的音响、舞台、大屏幕,有的还会配备主持人。其实菜色倒是其次,主要是让大家聚一聚,鼓励团队士气、展望新的一年。”

业内预测—— 年夜饭礼盒与外卖依然热销

前几年,年夜饭市场花样翻新,打包自取、外卖、半成品套餐、厨师上门等服务的推出,受到很多锡城市民的“追捧”。三凤桥、新万鑫等老字号推出了非遗美食礼盒;翠山花园、二泉园老菜馆等餐饮企业采取创新烹饪技艺推出新春套餐;还有像必胜客、肯德基等洋快餐推出了西式年夜饭。据调查,今年大多数酒店还有各个价位的不同礼盒。

“今年推出了3种类型的砂锅盆菜和2个价位的年夜饭外卖。外卖从冷菜到水果,一整套都配齐,去年我们卖了一百多份。”艾迪花园酒店相关负责人表示。中威蓝海御华大酒店预备推出3种礼盒和3-4种外卖,“现在最终方案还没出,一般在除夕前一个月接受预定,价格从几百元到一千多元都有。”

市民赵女士在去年除夕选择了同庆楼988元的外卖套餐,有8个菜,包含红烧肉、豉油鸡、海鲈鱼、羊肉煲、炒海蟹等品类的荤菜,“外卖送来的时候还飘着热气,外卖盒很精致,还附送了点心,我今年还准备点外卖。”赵女士表示,在家吃更温馨,但又图省事,外卖不用买和烧,甚至不用洗碗,何乐而不为呢!

业内人士表示,由于今年除夕夜并不在法定假期,考虑到方便程度,预计年夜饭礼盒和外卖依然会热销。(晚报记者 吴雨琪)

“烹”然心动 “味”爱而来 “盛阳水产杯”第十届美厨娘厨艺大赛顺利收官

本报讯 一年一度的“盛阳水产杯”美厨娘厨艺大赛于19日如约而至,来自各行各业且年龄不同的美厨娘们与孩子们一起上阵,组队炫厨艺夺奖项。最终,锡山区的徐莉组以菜

品《鲈果鱼你相遇》摘得了本次比赛桂冠。

正值无锡盛阳食品城水产批发市场成立十周年,美厨娘亲子厨艺大赛也迎来了十届之期。本届大赛中,

盛阳采用亲子协同的方式,鼓励妇女儿童和家庭在劳动体验中提升生活技能,在亲子互动中弘扬美食文化,在言传身教中传承良好家风。此举契合了盛阳水产一以贯之的公益理念,也获得了市妇联、市妇女儿童发展服务中心的认可。为此,盛阳被正式纳入妇女儿童劳动教育共建基地,并在比赛现场举行了揭牌仪式。

作为锡城销量领先的水产批发市场,每届大赛所用的食材都是盛阳从各个合作产地精挑细选的优质水产品。决赛现场,10组美厨娘以鲈鱼为主食材切菜、翻炒、调味,手中的锅铲上下翻飞,“食神”范儿十足。小朋友们在旁为家长“打辅助”的同时也不忘加油打气。不一会儿,10道摆盘美观、颇具创意且色香味俱全的菜品摆上了评委桌。评委们根据刀工、口味、摆盘、创意、亲子配合等方面,最终评出各大奖项。在评审、统分时

间段,众多市民积极参与现场水产知识问答和互动小游戏,将整场活动气氛推上了高潮。据统计,历时3个小时的比赛在直播平台现场浏览人数达15.5万人次。

“为全方位夯实百姓食品安全,积极承担水产品保供稳价的主体责任,盛阳将知责思为、知责有为、知责担当、知责思进。”盛阳食品城董事长龚志勇表示,十年来,美厨娘活动得到了众多无锡市民尤其是美厨娘们的支持与赞赏,成为锡城地区颇具知名度的品牌活动。盛阳食品城坚持举办这项赛事,旨在弘扬无锡特色美食文化,传承民间美食记忆,用平凡的油盐酱醋和新鲜的水产食材,创造出邂逅舌尖的美味。他希望,该活动能更好地展示无锡市水产行业独特的饮食文化,弘扬勤俭节约的传统美德,展现无锡广大妇女儿童的聪明才智和精神风貌。(天易)

