



赵明元的推荐菜单

私宴,菜名都是好彩头
团团圆圆里的养生之道
参考价位:688元/位

八仙迎宾(8个冷菜)
精选私房菜(土菜细做)
金龙贺新年(澳洲龙虾)
招财进宝(渔夫三宝)
年年有余(鱼头)
牛气冲天(牦牛头)
发财高手(猪肘子)
步步高升(年糕)
一本万利(贡梨炖品)
蒸蒸日上(五谷杂粮)
八宝聚会(八宝饭)
美景呈祥

大厨:赵明元
联合利华旗下餐饮高级技师
东风美食创新奖

年夜饭私家宴最讲究养生 “中里巴人”也说这里的养生菜很棒

许多人知道菩提精舍,是因为这里曾是民国时期的宅院。门外是秀丽旖旎的西湖风光,院内是精雕细琢的石刻,古朴的木雕门窗、幽深的回廊、瓶状栏杆、光洁的水磨地面,中西合璧的建筑风格很有特色。

这里不太好找,刻在石头门梁上的字也是隐隐约约,进门看到一个大宅院,很难想象这里是吃饭的地方。踏过石板路,远远看到一尊佛像,进门瞧见的是大堂里的那尊弥勒佛,金灿灿,就在佛像的两边是可以接待散客的席位,在这里吃饭都觉得沾染了菩萨的灵气。小桥流水,青花瓷,就像是换了个年代似的。总共也就8个包厢,最顶层有漂亮的露台。在这里吃饭虽然有会员制,不过也可以接待散客,起步价人均三百。这里其实是一个浓缩了历史、记录了时代变迁的宅院。始建于民国十五年,是杭城24名商人以“居士”名义集资建造的活动的场所建筑。

也就是不久前,这里成了一个深邃而秘密的用餐之地,选一间私密的包间,就可以为自己定制一场私宴。最近这里的大厨推出了秋冬养生系列,主厨赵明元是这里的中餐厨师长,最擅长的就是养生滋补宴。他说今年来这里吃年夜饭的杭州人也特别讲究养生,因此他们在冷菜里特别设置了菩提药膳鸡等等很养生的菜式,另外热菜里核桃河虾仁都是用最新鲜的活虾由大厨亲手剥的,每天只限量四份,而最近推出的牛气冲天则用的是牦牛头,除此之外,客人还可以根据自己的需要选择素斋宴和滋补宴。上个月“中里巴人”(《求医不如求己》的作者)来杭州做养生讲座就在这里,而他亲自尝了赵明元的养生菜以后大为称赞,特别是有一道虫草花炖野鸭,最适合过年的时候养生了。

【大厨推荐】

虫草花炖野鸭 虫草花是秋冬季节最为合适的滋补品,大厨来自广东,对煲汤有着深厚的功底,这个煲汤每天只限量50份,经过12个小时的慢火炖出来的,野鸭肉紧实而有韧劲,而这道菜的精华全在汤汁里。

鱼翅虾球 吃过了油腻腻的鲍鱼鱼翅,总觉得这些大富大贵的菜少了一分淡雅,这里的大厨倒是很体贴地将鱼翅和虾球放在了一起,虾球是柔嫩无比极富弹性的,虾球表面的几丝鱼翅不多不少刚刚好,浓浓的高汤爽滑润泽,据说也是这里养生菜系列中最受青睐的。



现在订年夜饭 可以去角落一点的饭店看看

现在还没订年夜饭的人一定是在家里自己动手了,不过也有还想订年夜饭的。这个时候恐怕要被人笑话了,懂不懂行情呀?不过聪明人自有其办法,小赵是个资深食客,他说,闹,市中心肯定订不到了,就去周边半郊区呀,有些好吃而不失身份的饭店就藏在角落里,不仅不会那么拥挤,避开了塞车的高峰,价格还实惠!

城东 海陆鲜烩

这是一家刚开业不久的饭馆,虽然说地方稍微有那么点难找,但是进到里边就会觉得还是很值得一去的,装修很古朴,餐桌和椅子都是带着岁月痕迹的老东阳木雕,更重要的是菜价很实惠,据说现在去吃饭还有送每人一只小鲍鱼。

年夜饭价格:1266元、1680元、2008元
剩余:10桌
地址:近江路1号好多超市南大门

城西 向阳大院

装修的风格是略带农家味的,虽然路途遥远了点,但是停车还算方便。这里的菜都是地道的农家,比如清蒸大鲳鱼、干菜夹馍都是特色。许多人来这里吃饭是因为性价比挺高,如果说年夜饭喜欢尝尝农家特色倒是可以试试。

年夜饭价格:1288元、1588元、1888元
地址:西湖区西溪路788号

老蔡家

这家店主推的是滋补甲鱼煲,裙边特别丰厚粘嘴,嫩滑软糯,汤汁也是浓稠醇香,口味稍带辣,咸鲜,香气扑鼻。这家店似乎评价不错,好多客人开车到这里就为了吃上一个甲鱼煲。老板说,现在还有好几桌年夜饭预留。

年夜饭价格:1299元
地址:西湖区留和路58号(近天目山路)

城北 乡间草堂

跟春夏秋冬差不多,玩风雅,玩诗意,是家庭聚会比较推荐的地方。打的是农家菜的招牌,砂锅甲鱼很有名,如果想找个地方滋补又清净的,这里不错。

年夜饭价格:1088-1888元
地址:拱墅区上塘高架北口下南兜庄(杭宁高速收费站附近)

城中 澳门街

这家餐厅位置虽说是黄金地段,但是还不至于到抢手的地步。喜欢吃粤菜的杭州人倒是可以考虑这里,价位不算高,最近推出了香港的名菜元郎盆菜,很有特色。大厅位置还有预留。

年夜饭价格:600-2000元
地址:延安路90号



Galanz 格兰仕

中国红 格兰仕

美味达人密谋“私家 Party”

很快就是一年一度的春节了,知己们正紧锣密鼓地为我们“私家 Party”忙碌。

新年大餐通常是大鱼大肉,容易让人吃得饱腻,我们主张的聚会餐饮以清淡为主。小美要炮制“金玉满堂”,浓浓的南瓜汤汁很适合冬天饮用。Yoyo新研制了“甜蜜蜜”水晶草莓饼,口感柔软,色彩清新艳丽,相信会给节日的餐桌增添气氛。而我则精心准备了诱人的“田园比萨”,软软的芝士味道,肯定会把我们愉快的心情连在一起……

Party 食物的关键要“色香味美”,大家一致通过请具有“有氧烹调”功能的“中国红”光波微波炉来担当 Party 主厨。我们这个准“主厨”可是世界微波炉龙头品牌格兰仕的最新创新成果哦!它特

设了“有氧生态舱”,在烹调过程中释放出的负氧离子,不但能够对炉腔和其中的食物起到杀菌的作用,还能对食物形成包裹式健康加热,保持食物原味,以至食物烹调后仍然色泽亮丽。我们这班超级美味达人注重美食,也非常懂得保养自己,中国红光波微波炉“有氧生态舱”释放出来的负氧离子还有利于净化厨房空气,健康清新的烹调环境会让大家更加乐在其中。

在快乐的氛围中迎接新年,既可以选择自己喜欢的美食,安排自己心怡的节目,还能避免和不相识的人拥挤,像这样属于私家圈子的新年 Party,相信大家都很向往。

更多资讯:www.galanz.com.cn
全国售后热线:4008-300-333