



10

星期五

2024年12月20日

13508257150

□主编:洪 叶

□编辑:杨蕙菱

□美编:刘侯彬

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州融媒APP。



达州融媒



场景布置营造过年氛围。

距离除夕还有一个多月时间,不少地方的年夜饭预订也逐渐进入高峰期。近日,记者走访达城多家餐饮企业和酒店了解到,今年年夜饭预订情况一片火热,不少餐饮店的包间甚至在12月中旬就被预订一空。而套餐人均消费与去年相比差不多,还略有下降。

年夜饭预订持续升温 不少饭店包间已售罄

按照习俗,年夜饭一般都是在家里吃,一家人围坐在一起,吃着团圆饭看着春晚。如今,随着人们生活品质的提高,越来越多的家庭会选择在大年三十的中午或晚上到饭店或酒店吃年夜饭。

“我们的年夜饭主推地方特色家常菜,让顾客品尝到家乡的味道,而且价格相对亲民,人均消费在80—150元之间,所以很受市民的喜爱。”据达城西外达人街的知味苑达州味道店长向莉芳介绍,从10月初就有市民在咨询、预订年夜饭事宜,而他们店正式开始预订年夜饭是在12月初,目前预订情况非常好,大年三十中午的用餐位置已经基本订满,晚上还有少部分位置。

向莉芳告诉记者,月底他们店将开始陆续布置跟过年相关的装饰品,营造过年氛围,到时候,还会增加服务人员,确保服务质量。

“选择在知味苑吃团圆饭,是因为他们店的菜品基本上都是达州本地的特色食材,比较符合我们一家的胃口。”市民吴女士表示,选择在餐馆吃年夜饭是因为比较方便,不用自己买菜、做菜、洗碗等,而且餐馆的菜品丰富,价格也能接受,还有专业厨师烹饪,可以品尝到各种美味佳肴,满足不同家庭成员的口味。

吴女士告诉记者,除夕当天,他们一大家人一般是选择在中午聚餐,晚上则以各自的小家庭为主在家用餐,这样不会耽误看春晚。

提供抽奖配套活动 还可“年夜饭到家”

年夜饭是大年三十的重头戏,可以说是一年中最受重视的一顿饭。一家人围坐在一起,品尝着丰盛的菜肴,享受团聚时刻,感受亲情的温暖。市民赵先生告诉记者:“每年我们一家人都会在外面找一家菜品味道不错,且环境好的饭店吃年夜饭,前不久就预订好了,就盼着一家人热热闹闹地吃个团圆饭,享受这难得的团聚时光。”

“12月3日起,酒店就陆续接到年夜饭预订电话,大多是家庭聚餐预订,其中10人以上的大包间或连桌包间预订相对受欢迎。”达城西外凤凰国际大酒店餐饮部负责人王丹告诉记者,为了让顾客有更好的用餐体验,酒店除了精心准备菜品,还专门

策划了年夜饭宴席的配套活动,提供一系列增值服务,如安排现场抽奖和拍摄全家福服务等。

采访中,记者了解到,老地方餐饮同样推出了具有特色的年夜饭套餐。“目前来说,团年宴的预订和往年相比变化不大。我们一共有6家门店,其中三家中餐店大年三十中午团年宴包间已经预订满了,大厅也只有少量位置了。”据老地方餐饮有限公司总经理杨雪丽介绍,“今年中餐店推出的年夜饭套餐的菜品搭配以地方特色、健康食材为基础,主打招牌菜有达州满坛香、豆花肥牛、灯影藕片等,人均消费在100—150元,价格比往年还低了一些。”

杨雪丽表示,目前各店均有针对春节氛围的场景布置,以此增添年味和喜庆。另外,除了线下到店用餐外,他们还计划做一些线上团年宴套餐外卖,提供“年夜饭到家”服务,满足不同顾客的需求。

菜名寓意吉祥美好 绿色养生菜品受青睐

记者在走访中发现,许多餐饮店都应景推出了有节日味道的吉祥菜,这些菜品在菜名上蕴含着美好寓意,以及对新年的美好祝愿。

据达城老车坝附近的龙凤堂花园餐厅经理伍小利介绍,他们店今年推出了吉祥如意、金玉满堂、鸿运当头、阖家欢乐等多个套餐,每个套餐名字都带有美好寓意。为了突出性价比,他们店更是将腊味迎春、富贵有余、金玉满堂等多个菜品的价格都做了一些调整,人均消费从去年的150—200元降低到120—150元。

采访中记者了解到,该店则凭借其独特的滋补汤吸引了众多老顾客。“我们的招牌菜就是滋补汤,像山药老鸭汤、山龟炖土鸡、滋补牛尾汤、酸辣羊肉汤等特色汤品是每年年夜饭顾客的必点菜品,很多顾客都是冲着这锅汤来的。”伍小利表示,现在大家的健康意识提高了,年夜饭也希望吃得营养健康,所以他们在菜品设计上也做了调整,推出的年夜饭套餐中,基本上都配备了养生滋补汤,倾向绿色健康化。

从今年的年夜饭预订情况来看,消费者更加注重菜品品质、用餐环境和服务体验。餐饮企业也使出浑身解数,在年夜饭套餐取名、菜品搭配、价格调整、文化氛围营造和服务优化上下功夫,共同迎接这个阖家欢乐的节日。

□记者 郝富成

年夜饭预订火热

达城不少饭店包间已售罄



年夜饭预订包间。