

营养实惠套餐、自助餐,高性价比婚宴、商务宴——

银河聚贤阁,新菜品带来新感觉

□本报记者 程菊梅

只需25元起,就可吃到十道以上热菜、8道凉菜,四个汤,还有水果、饮料、养生酒。只需98元可吃4到6人的套餐,188元吃到6到8人套餐。价位只有10元的特价菜,也许是清蒸鲈鱼,也许是红焖海鱼、养生汤等。也许你会问这是真的吗?的确,这不是传说,这是转型亲民的银河聚贤阁为市民奉献的丰盛大餐。

近日,银河聚贤阁华丽亮相。银河宾馆餐饮依托15年的餐饮积淀,多措并举从菜品、价位、服务、环境等方面给社会大众交出了满意的答案。作为有15年历史的二星级酒店,先后荣获“河南名店”、“河南名菜”、“河南名师”称

号;在全国烹饪技能竞赛中,银河宾馆获得团体赛金奖,这枚金奖是我市宾馆酒店目前获得的最高级别餐饮奖,也代表南阳豫菜的最高级别水平。

作为这样一家餐饮积淀深厚的星级酒店,银河宾馆聚贤阁展现出更多的亮点,菜品总给人更多惊喜,更适合婚宴、亲朋聚会、生日宴、团圆宴等。宴会厅豪华典雅,设施齐全,举办各种大型婚宴,气派高贵;婚宴菜品价位适中,菜品丰富,搭配合理,性价比高,很多举办婚宴的顾客都是满意而归。国家级厨师开发出更多的新菜,菜品精致,价位更实惠。每桌必点的富贵蝶鱼尾,食材珍

贵,份大量足。3斤左右的香辣烤鱼只有58元,此外,酸白菜烩猪肚、酸菜鱼等经典菜系,都是好评如潮。

位于市中心繁华地带的银河聚贤阁,这里经典套餐、自助餐也吸引很多人呼朋唤友前去品尝。中午35元、晚上25元的自助餐,鸡鸭鱼肉、菌类、海鲜、水果、饮料、酒水样样全有,10人以上平均每人只需30元、20元。有了银河聚贤阁,无论是逛街、亲朋聚会,都有了好去处。③

地址:南阳市新华西路与文化路交叉口西南角银河宾馆。订餐电话:63329660 63329988

巷子里赵家菜 延续传奇添新味

一直走在寻找美食路上的巷子里赵家菜负责人研发出“可吃的美元”、“高跟鞋”“地雷巧克力”“现吃现摘水果树”等高大上创意魔术菜,为迎中秋季进补,又推出赵家系列私房菜:黄焖柴鸡、羊肉焖鱼头、赵氏红烧肉、赵家麻烧……让爱好美食的你这个国庆节大饱口福、大开眼界!

中华民族的祖先造就了一个“鲜”字,精耕厨艺的赵家菜大厨深谙其道,创新演绎出一款“羊肉焖鱼头”,鱼头的鲜嫩掩盖了羊肉的膻味,将羊肉的醇香发挥得淋漓尽致,有滋有味的鱼头口感鲜香让人欲罢不能。赵家黄焖柴鸡的做法在大厨家族中已有百年历史,只用油、盐、秘制酱三种调料烹制,汤鲜味美,柴鸡浓香筋道,用杂粮馒头蘸汁儿吃

堪称“无敌美味”。“用最原始的方法做最好吃的菜”一直是店主人的餐饮经。石锅煎唐河凉粉便是用石器烹调食物发挥出食材本味,这种原始器具和工艺征服了众多食客的胃。赵氏红烧肉不用色素、调料、选用土猪肉,采用传统方法精心烹饪,入口即化,鲜香不腻。好吃的菜品会说话,巷子里赵家菜,款款菜品都是店负责人钻研厨艺20年潜心打造,匠心独具,特色鲜明,纷至沓来的食客一次次见证了赵家菜的魅力。

盛和餐饮旗下五店同庆开业,即日起至9月30日,巷子里赵家菜全场菜品8折优惠。③

(程菊梅)

抢座:南阳市人民路金凯悦北巷子里,61567322



(扫二维码就餐有优惠)

国庆假期 关注我们享优惠

本报讯(记者程菊梅)自本报美食微信平台开通时尚生活方式品鉴活动后,受到了读者和网友的热情关注,国庆长假来临,快看看有啥优惠吧。

燕之屋的品鉴真品燕窝继续进行。燕之屋连锁店已遍布全国各省近200个城市。燕之屋首创燕窝“现点、现吃、现炖、现送”,集燕窝出售、燕窝现炖现吃、燕窝外送外卖为一体。燕之屋内特设温馨高雅的品燕阁,备有多种新鲜口味的燕窝。

位于中州东路清真寺楼下燕之屋南阳分店,邀请读者品鉴燕窝的口味有天山雪莲、红枣银耳莲子、宫燕炖秋梨等。读者可扫描晚报美食公共微信平台,凭订

阅号或微信留下姓名、电话,以98元品尝价尝原价228元燕窝。

同时,扫二维码还可享以下优惠:海底家园重阳节就餐送特色鲜滑一份;慢时光咖啡代金券30元;建设东路湘香红时尚餐厅消费100元送20元券,花生油一壶;张衡路和人民路交叉口诸葛烤鱼送诸葛烧饼每人一个;和润粤菜馆特色菜一个;工业路地道老土席,酱焖鸡只需8元;蒸蒸日上3至4人6菜一汤现价88元;太子金樽天下第一鱼18元;小灶居新品上市,9.5折;一品布衣汤烤锅王领取价值8元会员卡 and 50元代金券。详情尽阅南阳晚报美食地图。③

海底家园手工滑类美食节开幕

即日起充值1000元送1000元

吃火锅,必点滑类美食。嫩滑鲜美、色泽晶莹的滑类美食,对于视觉与味觉都是一大享受!滑类美食是火锅食材中的贵族菜品,更是吃火锅的最高境界。南阳知名火锅品牌——海底家园开启南阳首届手工滑类美食节,十大手工鲜滑10月1日华丽登场,为食客捧出世界最好吃、最安全、最健康的滑类美食,打造南阳独具特色火锅滑类文化,掀起一轮美食新时尚。该美食节历时一月,并为周冠军、月冠军准备了丰厚的礼品。

海底家园登陆南阳已6年时间,是南阳首家花园式、透明厨房、一直坚持4D无死角管理的餐厅,目前已开了6家直营店,深受消费者的青睐。在海底家园众多的美食中,滑类美食堪称一绝,深受食客热捧。这次滑类美食节推出的系列鲜滑,全部选用最新鲜食材,“手工打制”,不加任何防腐剂 and 食用香料。

据了解,海底家园鲜滑系列产品有秘制嫩羊肉滑、脆骨鲜肉



海底家园滑类产品

滑、麻辣牛肉滑、墨鱼滑、鱼滑、肉滑、山药滑、虾滑、牛肉滑、羊肉滑等十多个种类,“色、香、味、形、养”面面俱全;口感韧脆,Q感十足,时尚营养,食后爽口爽心,令人心旷神怡。为感恩回报社会,10月2日、3日重阳节带父母就餐免费送特色滑类一份。10月1日起至10月31日,储值1000元送1000元。③

(程菊梅)

总店:建设路与文化路交叉口

向东50米路南。电话:65011666
理工分店:理工学院东来自水家属院楼下。电话:62062666
南航店:人民北路中南宾馆楼下。电话:62088666
中达店:南阳市长江东路,中达天润苑c区楼下。电话:62062888
咪咻咪咻涮涮锅:南阳市卧龙区文化路与八一路交汇处银基购物中心北门咪咻咪咻涮涮锅。电话:61818118



吃特色,看这里!

扫描二维码留言或打电话13937731681参与

净心缘素食,养身又养心

在紧张忙碌的红尘闹市中,净心缘素食是你驻足营养的歇心驿站。禅味、绿色、健康、营养、美味让你有非一般的美食体验。店内根据人体五行,科学搭配每道菜品,美味堪与荤食大菜媲美,甚至更胜一筹。

净心缘素食,食材均选用天然原生态食材、自榨芝麻油、花生油,不使用任何添加剂等。秋季滋补新菜款款美味。用猴头菌、板栗、山药、芦笋做成的“佛

光普照”,脆、滑、筋道;素斋菌包,晶莹透亮,咬一口,清香溢满口中;蛋黄焗花菇,香味浓郁;木瓜桃胶芦荟汤,甜而不腻,弹性十足,养颜美容祛秋燥。素食馆各类名贵菌菇:牛肝菌、羊肚菌、鲜天麻、猴头菇、灵芝真菌、天山雪莲等,让亲朋聚会高端大气更有面子。

做素食餐饮引领者的净心缘,为让更多的人了解素食、品尝素食、爱上素食,自费印刷传

统文化和素食理念的书籍赠给就餐顾客,免费开办公益国学大讲堂,让就餐养身又养心。即日起,充1000元送200元。③

(程菊梅)

地址:七一路南阳日报社南边同乐新城3楼净心缘
电话:15538776060
63109696



寻找南阳招牌菜

健康饮食,从蒸开始

蒸蒸日上

百种创新蒸品颠覆传统蒸概念

地址:人民路与两相路交叉口向东100米路北。电话:63779699

盛和烤鸭

烤鸭专家

总店:张衡路与仲景路交叉口西北角盛和家园酒店。订座:62376699
旗舰店:社旗县改行街与青山路交叉口。订座:67006999