

本刊由皇華國際大酒店總冠名

訂餐熱線:84882222 訂房熱線:84881111

時尚 fashion 新 干 線

時尚主編 姚靜:13952703520
楊星:13773444861

時尚直通车

★ ★ ★ ★ ★
東方商厦 / 服務熱線: 85086999
華昇·沁園 / 售房熱線: 84366666
芭蒂娜女装 / 銷售熱線: 84688289
南國咖啡 / 訂位熱線: 84607799
名典咖啡 / 訂位熱線: 85881188

本刊支持栏目

- 小城食事
- 時尚 show
- 樓市 / 家居
- 美容 / 養生
- 車行天下
- 團購消費

金榜題名謝師啦!

皇華·酒店 Hotel 總第 13 期

皇華國際大酒店
HuangHua International Hotel
YANGZHOU, CHINA
★★★★

待到金榜題名時
相約皇華謝師恩

預訂謝師宴優惠內容:

- ★ 餐飲消費按9.6折優惠結算
- ★ 每桌可贈送鮮榨飲品 58元一份
- ★ 每桌可贈送自助早餐 28元一份 (現場派送)
- ★ 10桌以上可贈送豪華標準房 298元一間 (現場派送)
- ★ 海潮廳、宴會廳免費使用LED大屏 (3000元/場)。

訂餐熱線: 0514-84882222



謝師宴菜單標準:

金榜題名 宮	828元/席	飛黃騰達 宮	988元/席
錦繡前程 宮	1088元/席	狀元及第 宮	1288元/席

活動時間: 2013年6月25日—9月15日

又到金榜題名時!感恩是中華民族的傳統美德,謝師也是學子們金榜題名時的一種願望,至此,市皇華國際大酒店隆重推出各式謝師宴,表達莘莘學子的一片感恩之情。

據了解,近期,該酒店重磅推出了金榜題名宴、錦繡前程宴、飛黃騰達宴、狀元及第宴等各種檔次的謝師宴。除此之外,預定謝師宴還可享受以下優惠:餐飲消費按9.6折優惠結算;每桌可贈送鮮榨飲品58元一份;每桌可贈送自助早餐28元一份;10桌以上可贈送豪華標準房298元一間;海潮廳、宴會廳免費使用LED大屏。

皇華創新菜

海派養生拼



原料: 杂粮、生态小南瓜、虾仁、绿茶、莴苣
调料: 淮盐
工艺: 1. 杂粮洗净熬制,南瓜蒸熟备用。
2. 绿茶泡好,河虾仁氽水,用小竹签串好放口杯内。
3. 熬制好的杂粮分装在南瓜盅内,即口。
营养: 杂粮中含有丰富的维生素和纤维素,经常食用能够降低脂肪和胆固醇的作用。

萝卜鮰鱼



原料: 白萝卜、鮰鱼、马蹄
调料: 淮盐、味精
工艺: 大白萝卜修裁成小胡萝卜状,掏空酿入鮰鱼馅料煮制成熟。
营养: 萝卜形象逼真,荤蔬搭配,营养互补。

双味牛肉



原料: 牛肋条、嫩藕
调料: 黑椒汁、香辣汁
工艺: 1. 牛肋条卤制成熟,改刀成片。嫩藕去皮切片。
2. 藕片垫底,牛肉堆码成型,浇黑椒汁、香辣汁即口。
营养: 牛肉富含丰富的蛋白质,氨基酸能够提高人体的抗病能力,具有补中益气、滋养脾胃、强筋健骨的功效。

金盞松仁牛仔粒



原料: 牛仔粒、松仁
调料: 蚝油、鸡精、黑椒汁
工艺: 牛仔粒浆制到位。过油加黑椒汁蚝油调味,炒制成熟即口,分别装入准备好的面盞中。
营养: 牛肉富含丰富的蛋白质,氨基酸能够提高人体的抗病能力。

豉椒带鱼



原料: 本港带鱼
调料: 老干妈豆豉、盐、红油、干椒
工艺: 1. 带鱼洗净改刀,腌制
2. 带鱼拉油至酥脆,调味、翻炒均匀即口。
营养: 带鱼含不饱和脂肪酸较多,脂肪酸碳链较长,具有降低胆固醇的功效。

象形南瓜



原料: 糯米粉、南瓜泥、莲蓉、巧克力粉、牛奶
调料: 绵白糖
工艺: 糯米面加适量的水,南瓜泥,调制成面团。逐个制成南瓜生坯。入笼蒸熟即口。
营养: 糯米面有温肺健脾和胃的功效,南瓜具有驻颜美容的效果,两者有机的集合是不可多得的佳品。