

影视名人也爱“龙宫”

这些年,龙宫大酒店的名气在南京的确很响亮,以“虾兵蟹将”闻名,有着让人垂涎三尺的美味佳肴。但凡人们有宴请,都会不自觉地将它挂在嘴边。随着元旦的脚步即将临近,南京的气温也越来越冷,龙宫的超人气却越发显得火热了……



洪泽碧水育美味

龙宫大酒店的掌门人刘小龙,家乡在风景秀丽的洪泽湖畔。每个人都会有一些关于故乡的情结,刘总做餐饮的理念就是将家乡的原生态美味搬上酒店的餐桌。

洪泽湖湖水清澈,水草茂盛,水生资源丰富,素有“日出斗金”之说。湖内鲤、鲫、鳊、青、草、鲢等近百种淡水鱼和虾、蟹等水产因无土腥味,所以味道鲜美异常。龙宫大酒店热卖的“龙宫烤鱼”正是选用了真正的洪泽湖野生大鲫鱼,每条重在两斤以上,确保了原料的优良品质。

端上桌的烤鱼似乎还滋滋作响,香味随着热气四处飘散;炭烤的热度封住了鱼肉的鲜香,轻轻拨开上面的调料,金黄的外表下是雪白细嫩的鱼肉;尝一口,调料的味在鱼肉中隐隐呈现,透着几分鲜辣却丝毫不油腻。这种清淡鲜香的口感,迎合了越来越多都市人的健康饮食理念。

影视名人慕名而来

位于卫岗的龙宫大酒店坐落在青山环绕绿树相拥的城东紫金山脚下。身后蜿蜒连绵的青山是它的身躯,外观大方恢宏、内部精美雅致的酒店本身是它昂首欲飞的头部,如此优越的地理位置和环境,加上盛名在外的佳肴,先后已有周

杰、金巧巧、范伟、小龙等星光灿烂的影视名人慕名而来,著名的影视红星许晴和王志文在拍《DA师》的时候,就在“龙宫”呆了一个多月,提起龙宫的虾、龙宫的蟹,到现在还啧啧称赞。龙宫大酒店在南京餐饮界如同一声春雷响彻金陵大地,引来无数赞叹声。

岁末的冬日,热气腾腾的“龙宫烤鱼”俘获了众多美食爱好者的爱。不过光主角唱得好还不够到位,得有配角来搭戏,洪泽风情的龙宫美味连绵不断地精彩,最值得一提的就是特色活鱼锅贴。

纯朴的不只是美味

龙宫大酒店能够借洪泽风情的美食在南京美食舞台拓展天地,并不为怪,对于越来越注重饮食健康的人们而言,返璞归真的美食最能打动他们的心弦。然而尽管龙宫大酒店的知名度越来越高,但是多年来龙宫的价格还是一如既往的实在,或许这也是龙宫人气超火爆的秘诀之一吧。

当我们好奇如何使得“龙宫”的品牌能在南京餐饮界立于不败之地时,创始人刘小龙表示:有时候做人比做生意更重要,在做生意上他不算是个精明的人,他靠的仅仅就是诚信厚道,舍得给客人吃。难怪“龙宫”的回头客这么多,这和龙宫掌门人自身的“纯朴”不无关系。

万种巴伐利亚风情

——体味宝莱纳南京啤酒花园



关于宝莱纳

宝莱纳(Paulaner)始于1634年,德国慕尼黑,迄今已有370多年历史。

宝莱纳啤酒花园是德国宝莱纳旗下的高端餐饮品牌,集餐厅、酒吧、酒廊、会议、啤酒花园及啤酒屋于一体。1992年进入中国,第一家店在北京燕莎中心的凯宾斯基酒店,各大城市均有分布。南京宝莱纳于2007年10月开业,位于极富人文气息的五台山,天然绿化带、一流硬件设施、原汁原味的德国巴伐利亚风情。

宝莱纳啤酒

当年,宝莱纳的修道士们采用精细缓慢的传统手工技艺,将大麦、啤酒花、酵母和水作为基本成分来酿造啤酒。370多年后的今天,宝莱纳依旧遵循着当年对啤酒质量的承诺,所有成分根据1516年《纯净法令》的规定源于自然。

在南京宝莱纳啤酒花园餐厅,我们的德国酿酒师Wolfgang Sesser负责酿造100%新鲜、自然的啤酒。

每一批新鲜纯净的宝莱纳啤酒,从发酵到饮用,需要4个星期的时间。成熟之后,所有的啤酒无须经过高温的过滤,天然不透明,保留了所有的营养成分,富含各种维生素和矿物质。不含有任何化学添加剂和防腐剂,原汁原味的啤酒直接从酿酒罐倒入您的

酒杯中。

国际化美食

宝莱纳的餐饮以德国巴伐利亚菜系为主,在德国,巴伐利亚菜系是最主要也是最主流的一种。在宝莱纳你可以品尝到巴伐利亚主厨烹制的传统美食,包括烤猪肘、牛排、各式香肠、浓汤、德式咸面包和特色甜点等。此外,为迎合更多人的口味,宝莱纳引进意、法、西班牙的经典美食,例如意大利、纯意式披萨、意式冷盘、法式煎鹅肝、洋葱汤、煎鸭胸、甜点等。

屋顶花园

南京宝莱纳拥有独一无二的户外花园,在餐厅的二楼。不是所有宝莱纳都有一个啤酒花园,但有啤酒花园的宝莱纳都是最好的。限于南京的天气,一年中仅在春、秋两季可以享受户外啤酒花园的独特风情。在闲暇的午后,阳光明媚,一杯鲜酿啤酒,或者宝莱纳的自制甜点——啤酒提拉米苏,伴你度过一段惬意、甜美的时光。

酒吧

酒吧时间是在9点后,是人气最高的时间。不过,很多人9点前就早早地觅一个自己喜爱的位子,厚实、宽大的木质桌椅,查黄的铜质吊灯照着大杯的宝莱纳啤酒,听菲律宾乐队唱舒缓的经典老歌,你会觉得宝莱纳的气氛便如同醇厚、清香的啤酒花、纯正浓郁的麦芽香味,连空气都感觉回味无穷。



宝莱纳(南京)啤酒花园
Paulaner Bräuhaus Nanjing

始于1634年,德国慕尼黑 Since 1634, Munich

好啤酒,好朋友,老地方,南京宝莱纳

贺岁盛宴 西班牙美食节

Spanish Gourmet Festival

1月12日-24日

宝莱纳与桃乐丝(中国)
打造新年国际美食巨献

西班牙大师级厨师 JOAQUÍN CAMPOS 坎普斯 先生亲理

数十款经典西班牙美食、创意小点

坎普斯先生履历

98-99年 “Royal Hispania Cruise Line” 豪华邮轮上的明星主厨

97-98年 西班牙莫拉拉萨尔萨-马德里地区“El Cenador de Salvador” 餐厅
(米其林1星餐厅)

客座烹饪:西班牙巴塞罗那“Gaig” 餐厅(米其林1星餐厅)

以上餐厅以其极致的餐饮品质享誉西班牙

国际高端连锁

世界斯诺克江苏精英赛指定餐厅 / 国际橄榄球世界杯男篮赛指定餐厅 / 《现代快报》年度最具异城风情餐厅

营业时间/Opening time: 11:00 02:00 Tel: 025 8323 3999 8311 7188
Add: 中国, 南京市广州路123号 123 Guangzhou road, Nanjing, P.R.China

恭贺新禧
Happy new year

www.paulaner-bräuhaus.com/nanjing

