

# 德式圣诞 无尽狂欢 尽在南京宝莱纳啤酒花园餐厅

圣诞节越来越近了，在这个最重要、最经典的节日中，一贯以举办国际化水准的派对及活动给消费者留下深刻印象的南京宝莱纳啤酒花园，今年推出了什么样的节目及大餐呢？为此，记者专门到南京宝莱纳探秘，得知今年南京宝莱纳准备了丰盛的平安夜自助晚宴，数十道菜品，包括德国巴伐利亚经典佳肴、牛排、圣诞烤火鸡等，并含正宗 Paulaner 啤酒、欢迎鸡尾酒和不限量的软饮。除晚宴让你大饱口福外，还有盛大的表演，欢乐、炫目的节目，晚宴结束后，圣诞缤纷舞会开幕，零时，全场共同倒数，迎接圣诞节的到来，彻夜娱乐不间断。



由于南京宝莱纳融餐饮和酒吧于一体，所以圣诞当天既可以享受圣诞晚宴，又兼顾酒吧，不需转场子，一举两得。其国际化水准的接待和娱乐，不管是西方人还是东方人，都将得到绝佳的经验。所有出品坚持严谨、纯粹的原则，这个新年，南京宝莱纳用德语问候你：圣诞平安，新年快乐！一栋绿色的玻璃房子，是对南京宝莱纳最初的印象。临近晚间时段，在屋外就可以看见星星点点的泛着柔和色调的灯光。推开沉重的木质大门，最先注意到的是那满柜的陶瓷啤酒杯和透明的玻璃墙。穿着传统德国长裙的服务生亲切地迎上前来，带领好奇的探访者走进这个美妙而又新奇的世界。顺着楼梯蜿蜒而上，来到花园，这中间的感受只能用豁然开朗来形容。

宝莱纳(PAULANER)做为德国首屈一指的啤酒品牌，也是慕尼黑甚至巴伐利亚的象征，在闻名于世的慕尼黑啤酒节上，Paulaner啤酒独领风骚。Paulaner凝聚了巴伐利亚千年来啤酒酿制之大成，成为德国啤酒餐饮文化的杰出代表。1516年，德国巴伐利亚皇室颁布了世界上第一部啤酒酿酒法，规定啤酒酿制只能用水、麦芽、酒花和酵母。这一著名法典宝莱纳(PAULANER)一直沿用至今。置身绿树掩映下的南京宝莱纳，是一座真正的花园餐厅，由德国的总设计师舒赫先生设计，并到场指导、布置一切大小事项。从一幅挂画到一面墙，一张柜面到一张凳面的纹理，传统巴伐利亚风情的各种装饰、厚重的木质桌椅、芬芳的鲜花……进入南京宝莱纳餐厅，自然古朴的雕刻、传统的图案，以及伸手既触的历史气息，



大到建筑的设计风格，小到一个门把手、菜单、盛具，都能让人感受到扑面而来的德国文化和德国式的执着细节。

不过，需要提醒你的是，由于节日期间，位置抢手，尽早预订一张票最保险。根据去年圣诞及往常节假日的经验，当天是订不到位子的。推荐菜肴：滋滋冒油的烤猪肘 中国人是最爱吃猪肘的。大概是因为很有营养，又富含丰富的胶原蛋白，以至于连不少女生都视它为最爱。这间南京宝莱纳餐厅所提供的猪肘是道地地道的德式风味。肉是酥烂的，与脆脆的肉皮形成一种完美的结合，一点也不油腻，让人止不住地流口水。据餐厅的副厨师长介绍，这独特的酒香其实就是归功于在烤制的过程中淋上的

啤酒。在南京宝莱纳，这种啤酒必须是自酿的。或许这就是南京宝莱纳餐厅所独有的美味猪肘的奥秘所在吧。

穿白衣的香肠——慕尼黑“白色香肠”在南京宝莱纳餐厅，会提供一种慕尼黑“白色香肠”(WEISSWURST)。这种香肠是真正的巴伐利亚特制香肠。与众多外表相似的香肠不同，它是白色的，让人在众多肉质鲜红、相似的香肠之中一眼就可以辨别得出。与独特的色泽相比，它的自身更是娇贵：只能用70℃的热水慢慢煮熟，绝对不能用沸水来煮，否则香肠本身不仅会皮开肉绽而且清爽的口感也会消失殆尽。如果可以再配上一杯慕尼黑黑啤酒的话，那真是人生一大享受了！



## 2014 宝莱纳圣诞自助晚宴 & 派对

### 圣诞套票热售中

	贵宾区 999 元/人	Tickets are available
	嘉宾区 599 元/人	Ticket A RMB 999 / Person
		Ticket B RMB 599 / Person

时间：12月24日 18:00 - 21:00



圣诞自助晚宴，  
尽享佳肴美酒，精彩晚会表演  
圣诞老人和幸运抽奖，  
赢取圣诞惊喜大奖  
21:00 - 02:00  
圣诞缤纷派对  
Dec. 24  
18:00 - 21:00  
Christmas Eve dinner buffet  
Fantastic performance  
Santa Claus, lucky draws and win the prizes  
21:00 - 02:00  
Christmas Eve Joyful Party





