

# 年会饭局去哪儿 小江南免费请你聚餐啦

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

这一年眼看就要走到年尾,接下来将是一连串节日——圣诞节、新年、春节,想想就兴奋。当然,年末,就意味着马上就要进入“年底聚会季”了。一方面,人脉、关系、感情、影响力统统都能在各种聚会中产生、发酵和维系;另一方面,忙碌了一年,确实该以各种理由奖励一下自己、放松放松心情。



金丝虾



抱腌樱桃萝卜



江南鱼冻



西湖牛肉羹



小江南环境

## 公司年会,亲友相聚,“吃吃吃”的主题不会变

接下来漫长的一个月,会是食欲与你的热恋期,为了犒劳一下过去一年累得像狗一样的自己,大吃一顿丝毫不为过。

可是问题来了:去哪吃?在哪聚?餐厅这么多,挑得眼睛都花了。选择怎样的吃饭地点,才能满足所有人对于情调和口味的完美调和

想让大家满意,不妨来小江南餐厅试试,因为这家餐厅要给大家“发免费福利”啦。

“小江南”饭店位于白洋桥美食街北入口左手边的第三栋房子。整座宅子颇具江南古典园林风格,精巧素雅,古朴自然,水中列小石,水面架小桥,曲折婉转,令人有源流无尽之慨。点缀其间的亭、台、楼、阁、廊,或出没于绿树丛中,或穿行于假山之间,院落门柱上一副西冷印社出版社社长江吟题的“小江南”三字,笔力遒劲、字势俊美,道出整座宅子的风雅之情。

古朴的大堂里,摆着一罐罐店里自制的青梅酒、桑果酒、长白山人参酒、蛇酒、鹿茸酒和荞麦酒,供客

人现场点。整个饭店一共有12个包厢,每个包厢的命名很别致,如两个联包就叫“七里扬帆”和“十里荷花”,每个包厢都装着雕花门窗,挂着清秀的字画,简单却不失端庄。

吃货们评论说,“小江南”走的是精致的宴会菜系。依我看,这是大错特错,虽然坐拥精妙的环境,菜式耗时、费工、精料,但大厅人均消费却在50元左右,价格简直称得上平价得可爱。

当然“小江南”最值得骄傲的,是自成系统的一套仿古法绿色餐饮哲学。这里所用的食材都是从农家的自留地上精心搜集而来,酱料也是店家自制,而且菜肴不加添加剂,不放味精和糖精,连一盘碧绿生翠的青菜都要用老母鸡汤来吊出鲜味。

大师傅说:“我们做菜完全按照传统工艺,菜好吃的关键就是食材的新鲜,不只是指刚刚采摘,更重要的是要因时而宜地吃,吃那些按照自然周期生长出来的蔬菜和肉禽。”

## 土猪肉夹馒头、江南鱼冻、西湖牛肉羹……好吃得停不下来

招牌菜“千岛湖土猪肉夹馒头”是每桌必点的,选取猪两肋精肥适中的五花肉,上炉蒸熟,再衬以笋干细丝放在一起用慢火来煨,待笋吸进了土猪肉的鲜美再开锅上桌,缕缕笋香随氤氲的热气四处飘散。馒头发酵得松软软,从中间掰开,夹上一块吱吱冒油的红肉,鲜香的油汁瞬间被馒头吸附,面粉香夹杂着肉香,馒头微甜,五花肉油而不腻,咬上一口,味蕾瞬间被满足感包围。

江南鱼冻,鱼汤经夜就凝固了,其色如胶如琥珀,触舌滑如蒸鸡蛋,入口即化,形若果冻,俗称“鱼冻子”。一口鱼冻就一口饭,非常相宜,小江南的鱼冻鲜美但不腥气,舀起来颤颤然,黏度适中,色泽晶润。

老杭州酱鸭颜色油亮,肉不干不柴又有嚼劲,随你怎么吃都好,就连蒸酱鸭蒸出的汤汁,拿来拌饭也是好吃得停不下来。

烤羊肉也是绝妙的,被切成细条的羊肉,羊皮香酥、柔嫩骨脆,肉汁渗出,蘸一蘸秘制的芝麻辣椒酱,香味更难抵挡,只顾用手大口大口地将肉往嘴里送,体会食物最原始吃法。

西湖牛肉羹香滑润喉、鲜美可口,再加上香菜的芬芳,浓而不稠,非常的开胃。

本期福利如下:

福利一:价值600的年会套餐5份,关注“下沙去哪吃”文末点赞前五即可入围。

福利二:价值200元的优惠券10份(进入“下沙去哪吃”公众号后台与我们互动,留下关于和小江南餐厅的小故事即可获得)。

福利三:出示本页面进店享受菜金88折,活动时间即日起至2017年12月31日。