

招牌年夜饭

眼看年关将至,年夜饭大戏又将再一次上演。随着人们生活水平的不断提高,去饭店吃年夜饭早已不是什么稀罕事。那么,今年年夜饭又有哪些好吃的呢?记者就带大家一起去瞧瞧。

记者连日走访了郑州多家酒店,发现大多数酒店的年夜饭预订依然在如火如荼地进行着。陇海路一家酒店的负责人刘女士说,他们这里初一、初二中午的包间已经被预订,连大厅也只剩部分小桌。

“之前除夕的预订被取消了不少,但如今也基本只剩下大厅了。”刘女士说,今年虽然由于除夕不放假,好多原先预订过的市民都取消了除夕的包间,但越靠近年关,预订的人也越来越多,基本已经没有位置。

然而,也有饭店情况特殊,要到春节前一周才接受预订。舒来喜饭店的负责人告诉记者,由于他们的包间数量较少,所有的年夜饭预订都集中在年前一周的时间内,而菜单和菜价也都未定。

据了解,今年大部分酒店的年夜饭价格都出现了不同程度的上涨,涨幅约为15%左右。“今年人工和材料成本都在上涨,所以年夜饭涨价也在所难免,不过涨幅都不大。”刘女士说。

记者 刘凌智 实习记者 谢君锐

1 预订年夜饭之提醒

提防这些“猫腻” 吃上顺心年夜饭

河南成务律师事务所的王斌律师说,每年关于年夜饭的纠纷都非常多。问题主要集中在价格虚高,私自提价,数量、规格与预订不符等方面。为了让大家都能够吃上顺心的年夜饭,我们一起来看看年夜饭预订中的那些猫腻,提早防范。

猫腻一 菜量偷工减料大盘变小盘

目前郑州大中酒店年夜饭每桌的价格大多在600到2000元。在预订时,大多数餐馆会收取200元左右的定金,同时会给消费者出具一张菜单,上面写明每桌的菜品数量,包括几道凉菜、几道热菜,详细一些的则标注了每道菜着的名称和价格。不过,每道菜着的主料、配料分量究竟有多少,在菜单上看不出来。

猫腻二 “时价”成幌子点菜藏玄机

不少消费者在预订年夜饭时有过这样的经历,即拿到手的菜单上经常出现“时价”两个字,尤其是海鲜、水产品等一些价格波动较大的菜品。对于时价到底是多少,餐馆通常会表示目前还不清楚,看当天进价而定。

时价相当于没有标价,意味着餐馆可以随时变更价格。而标着时价的

菜到底需要多少钱,只有到吃年夜饭的当天才能知道。消费者在菜价不明确的情况下预订年夜饭,如果遇到不良商家打着成本上涨的幌子变相涨价,吃亏的就是消费者。

猫腻三 餐馆突然涨价要退定金难

不少消费者在预订年夜饭时,只是预订了位置,餐馆没有确定具体菜单和报价,或者消费者只与餐馆进行了价格和菜品的口头约定,付了定金,餐馆仅出具一张收据。临到过年时,餐馆通知消费者,因为年底菜价、原料都涨了,因此双方约定好的餐费价格要涨价,如果消费者想退定,定金则要不回来。而且即使餐馆退还了定金,到这个时候能否再订到合适的年夜饭也是个问题。消费者多半是忍气吞声,不予追究。



川菜

又一村解先生

“解先生”时尚川菜,在川菜麻辣浓香的基础上,兼容豫菜风味和多种时尚流行元素,适合中原人的口味。

特色菜:清蒸鲈鱼、木桶水滑肉等。

包房预订情况:

除夕晚上仅余一间小包,可容8~10人,大厅

初一中午大厅还有两桌

初二中午已全部预订满

初一、初二晚上还有部分8~10人包房未预订

菜单 富贵满堂宴 1200元

凉菜	果木烤鸭	卤水大拼	刺身三文鱼	五香酱牛腱	XO酱螺片
	腊味焗鸡肘	秘制嫩豆腐	菌香雪莲笋	桂花糯米藕	土芹拌蹄笋
热菜	清蒸鳜鱼	白灼虾	神仙鸡	大葱烧海参	金沙大排
	酸辣广肚	香辣霸王肘	果仁玉米	油淋菜心	虫草花浸时蔬
汤羹	野生菌汤	米酒元宵			
面点	莲蓉酥	高炉烧饼			