

省内首家万达文华酒店盛大开业

烟台万达文华酒店于11月21日荣耀揭幕

11月21日,烟台万达文华酒店荣耀揭幕。这是万达酒店及度假村管理有限公司在中国开业的第67家五星级酒店,第30家自营酒店,第9家万达文华品牌酒店,同时也是山东省第一家万达文华酒店。

烟台万达文华酒店位于烟台市中心商务区,与集购物、餐饮、娱乐为一体的万达广场近在咫尺,距烟台汽车站、火车站和轮渡客运站仅5分钟车程,距莱山国际机场仅25分钟车程,地理位置优越,交通便利。酒店将以“个性、精致、愉悦”的服务诠释浓厚的东方底蕴,通过“海之蓝、海之灵动”的时尚设计装点港城的璀璨繁华。

酒店率先将独一无二的品牌特色——“万达文华天使”迎宾服务以及茶艺师精心演绎的中华茶道——“茶之旅”引入烟台。独特的空中海景大堂位于二十六层,彰显了居高临下的风范,让嘉

宾享受海风拂面的清凉舒适,领略海光山色的完美景致。303间典雅舒适的豪华客房及套房设计独特,斑斓的当代艺术点缀,深浅融汇的珊瑚刺绣,奔腾的水墨浪花地毯,还配备“万达文华之床”及“妙梦”助眠系列,让宾客夜夜悠享酣梦。

酒店还精心奉上独有的珍馐美饌,为美食饕客们带来难忘的味蕾体验。“美食汇”全日餐厅提供汇聚各国佳肴的自助大餐,让您的午间聚会和晚间盛宴惊喜不断;“24小时精选”更让您随时品尝心仪美味。品珍中餐厅以粤菜为主,吸纳地方菜精华;设有8间装修精美的包房,悉心提供私享聚会。“和”日式料理以东瀛风情为特色,让客人细品美饌。大堂酒廊提供各类咖啡、茶、酒,您可以和朋友在这舒适优雅的环境中悠闲地品茗畅谈。

酒店会议场地面积近2700平方米,拥有大宴会厅



及7间设计高贵典雅的多功能厅和会议室,全部配备先进的视听及多媒体设备。层高11米,面积为1400平方米的无柱大宴会厅华丽璀璨,在城中首屈一指;亦让车辆直接驶入,为各类活动创造可能性;更可分隔成3个独立的多功能厅,打造私享会议和宴会。专业的会议管家和策划团队悉心关注每个细节,确保会议和宴会尽善尽美。

烟台万达文华酒店总经理董军先生说:“无论您是商务出差还是随心旅行,饱含艺术气息的万达文华酒店都是您最惬意的居停之所。我相信,充满东方温情的烟台万达文华酒店必将在美丽静谧的烟台打造一处豪华酒店新的里程碑。”

万达文华酒店

万达文华是万达酒店及度假村旗下超五星级酒店品牌。专为成功人士而设,人文艺术氛围环绕,充满东方温情的服务,让宾客恣意挥洒,展现最佳状态。至2014年底,将开业并运营10家,至2018年底,包括伦敦、马德里、芝加哥、黄金海岸的万达文华酒店在内,万达文华品牌在全球的规模将达到26家。

万达酒店及度假村管理有限公司

万达酒店及度假村管理有限公司是一个集酒店业主、经营与销售功能为一体的国际豪华酒店管理公司,致力于为全球旅行者提供深浸中国文化的殷勤服务,旗下拥有五星级酒店品牌——万达嘉华、超五星级酒店品牌——万达文华以及奢华酒店品牌——万达瑞华三个酒店品牌。至2014年底,将在国内持有71家五星级高端酒店。至2018年底,包括伦敦、马德里、芝加哥、黄金海岸的万达文华酒店在内,万达酒店及度假村在全球持有并管理的酒店将超过150家。忠诚客户计划“万悦会”亦由万达酒店及度假村管理有限公司持有并统一管理。

如何调一碗销魂的火锅蘸料



想要火锅有格调,全凭一碗好蘸料。麻酱、蚝油、韭花、腐乳、辣油……每次站在调料台前,面对丰富的调料,你是选择困难症发作不知如何下手?还是一把抓20多种调料都来点和一和就吃?蘸料是火锅的灵魂,犹如画龙点睛,不同火锅应搭配不同蘸料,配得好,就会像金风玉露相逢,胜却人间无数。下面就让小编来说说,如何调制一碗销魂的火锅蘸料。

辣油+辣椒粉+麻椒粉+小米椒+香菜+葱花
适用于牛羊肉

如果你无辣不欢,那就试试这个配方吧。不同的辣味调料混在一起,让“辣”变得有了层次,立体起来。再加上香菜、葱花,辣中多了一丝清香,解油腻,最下饭。

重口必备款



经典百搭款



芝麻酱+腐乳+韭花+蒜泥+香菜
适用于所有人士及菜品

这款蘸料集酱香、清香、咸、甜、辣于一体,可谓是最常见、最百搭的,也是最省劲的搭配方法,不用根据食材而变换蘸料。如果要帮别人取料,却不知他的口味,按这个配方走一定不会出错。

糖+醋+香菜+芥末
适用于蔬菜、菌类

爱吃生鱼片的人,就连吃火锅也不会忘记芥末。芥末的辣不同于辣椒,它是一种呛鼻的辛辣,与糖醋一结合,再加上香菜提味,有股清幽之气,能给蔬菜提鲜。

生猛辛辣款



甜辣时尚款



沙茶酱+榨菜末+蒜泥+辣油
适用于鱼、虾、鱿鱼

沙茶酱是南方多用的复合型调味品,受年轻人喜爱,近几年传到北方。因为它本身就带有甜辣味,因此不用太多费心,只要稍加一点蒜泥、榨菜末点缀就可以了。

香油+芝麻+花生碎+蒜泥+辣椒粉+葱花
适用于肉类(适用于不能吃辣的人)

芝麻与花生都是酱香型配料,入口嚼得越久越香醇,与肉类搭配最妙,此外,蒜泥也是吃肉时不能少的,既解毒又能提鲜。



酱味醇香款

海鲜保鲜款

姜汁+芝麻酱+生抽+蒜泥+虾皮+香菜+炸花生
适用于贝类海鲜

吃海鲜最重要的就是保持它原本的鲜味,所以姜汁是主角。但是海鲜类的食材在火锅里,容易沾染其他肉类的味道,所以要配上蒜泥去味,再加上虾皮提味。

忆生忆世 礼品定制

0535-6207806
15726557051



盛唐葡萄酒

中国海岸葡萄酒领袖产区,阳光、海洋、沙砾完美融合。一棵树,一瓶酒。历经时光雕刻,成就馥郁优雅。天赋自然精华,点染人文风尚。以唐风酒韵,引领中国酒庄酒新风尚。

贵宾服务专线/400-112-9799

国宾酒庄官网/www.stateguest.com



2012年第三届亚洲沙滩运动会指定茶叶
2012年第三届亚洲沙滩运动会唯一特许产品

留格茗茶



招商热线: 0535-3662222