

酒店大厨租回家 网购半成品食材……

今年年夜饭劲吹“私人订制”风



今年年夜饭，劲吹“私人订制”风，不愿出门的，4000元就能租个星级酒店的大厨回家；还可以通过网购，订一套半成品食材，方便省事还实惠。与此同时，打算外出就餐的市民，选择也更多，大型传统餐饮企业放下身段，价格更亲民；去时尚餐厅，2人即可成行。

记者 孙美星 周雁
房伟 杨江 王婧



江东一家酒店推出年夜饭预订服务。

记者 王增芳 摄

居家“私人订制”版>>>

酒店大厨租回家 食材全包的起步价为3000元/桌

价位：3600~10000元/桌

推荐指数：★★★★

优点：价格与酒店相当，在家能品尝酒店星级菜肴。

提醒：外包厨师人数有限应提前预订，事先和酒店商量菜单，以便提前购买食材。

今年不少酒店都推出了厨师外包服务——厨师和服务员带着餐具、菜肴原料或半成品，到消费者家中进行现场加工，由消费者支付相应的费用。

“从现在开始到过年结束，我们每天能承接3到4笔这样的业务。”阳光豪生大酒店营销处王总监介绍，酒店今年首次推出了厨师外包服务，有两种形式：一、消费者自购食材的，酒店委派厨师到客户指定的地点进行服务，这种业务，酒店不提供调料、厨房用具、桌椅板凳等物料，服务费按照每桌

食材价位的百分比收取，如果客户需要服务员，则需另外支付服务费；另一种则是酒店全包食材，厨师会带去调料、餐具、菜肴半成品到消费者指定场所中进行现场加工。

向阳渔港则把往年零散的厨师外包服务打包冠名“家宴”推出，且只提供全包食材的厨师外包服务——消费者提前到酒店确定好菜谱，酒店厨师及服务人员将自带餐具和菜肴原料上门服务，让顾客在家中既能品尝星级年夜饭的美味。

这种厨师外包服务的收费相对较高，以10人桌、酒店全包食材为例，阳光豪生大酒店每桌的“起步价”为3000元左右，贵的要八九千元，还要另外加收运费和约20%的服务费；向阳渔港每桌的最低收费为3600元，贵的超过1万元。从价格上看，选择这种“私人订制”的，基本上都是“土豪”。

传统外出就餐版>>>

大型传统餐饮企业 有的降价格 有的提档次

价位：150~400元/人

推荐指数：★★★★

优点：价格亲民，菜品档次有保证。

提醒：大多数饭店的包厢已预订出去，仅剩下少量包厢或大厅，需要预订年夜饭的市民得抓紧时间。

临近除夕，宁波各大型餐饮企业的年夜饭开始热销。与往年年夜饭价格节节攀升的情况相比，今年有许多饭店放下“姿态”，以吸引更多的普通消费者。

老字号宁波梅龙镇酒家的年夜饭今年特别红火，该酒店20多个包厢一个月前就全预订出去了，现在只剩下大厅。“去年我们这儿的人均消费价位为300~500元，今年仅为200~300元。”酒店工作人员介绍说，今年年夜饭的菜品仍以海鲜为主，还有一些土鸡、土猪等乡土气息比较浓的菜品。

东方石浦大酒店去年人均消费价位是200元，今年则在150元到200元之间，目前该酒店只剩四楼有部分包厢。

向阳渔港旗下几家酒店的年夜饭预订也很红火，目前4家门店230多个包厢1月初已经预订完了。该酒店有关负责人介绍，今年年夜饭价格更加亲民，而且增加了不少新菜品。

同样预订火爆的还有宁波彩虹坊大酒店，截至昨天，该酒店的60多个包厢仅剩下几个未订出。

有的饭店虽然没降价，但菜品的档次有所提升。据东福园饭店工作人员介绍，去年的大黄鱼是人工养殖的，一斤只需98元，而今年年夜饭套餐里用的大黄鱼是在东海里放养的，平时的价格为288元/斤。此外，2980/桌的套餐里，还有大闸蟹（每人一只）、葱爆大龙虾、冰糖甲鱼等高档菜肴。

高星级酒店 包厢气氛好 大厅价格很亲民

价位：888~3688/桌

推荐指数：★★★★

优点：环境舒适，服务更优，家庭聚会氛围浓厚。

提醒：星级酒店的消费层次差距比较大，包厢相对较贵，预订热门；大厅消费便宜，余位较多。

经历了一整年的艰苦维持，宁波诸多星级酒店都将盈利最大的筹码押在了年夜饭市场上，而且不约而同地降低了价格，提高了菜品的含金量，甚至还走起了网络团购的路子，与诸多社会餐饮火拼客源。

2014年春节年夜饭各家酒店的定价与菜单发布得比往年都要早。从去年12月上旬开始，多家五星级酒店都推出了重磅广告宣传年夜饭信息。东港波特曼888元/桌的起步价很吸引眼球；威斯汀、开元、开元名都等高星级酒店年夜饭的售价，大厅普遍在2000元/桌以内，包厢则3000元/桌出头。而且包厢的气氛、环境都非常不错。

“总体价位比往年略有下调，包厢的预订进度与往年差不多。”开元大酒店相关负责人告诉记者，不过面向大众消费市场、1000多元一桌的年夜饭预订压力挺大。“来自社会餐馆的竞争很强烈，我们今年也首次尝试了网络团购，抛出1999元的平价，拼一下再说。”

此外，记者还注意到，一些酒店列出的2000元左右一桌的年夜饭，菜品还是比较丰富的。

江东天港禧悦酒店的10人份、1988元套餐里，有8道冷菜、14道热菜、2道点心、1盘水果。冷菜中有宁波人爱吃的红膏炆蟹、五香牛肉、芹菜鳗鲞，热菜里有海参黄鱼羹、广式蒸石斑鱼、葱油白蟹、白灼基围虾、豆豉蒸大连鲍，还有眼下热门的富贵扣肉、红洋葱牛仔骨、广式片皮鸭等。

开元大酒店望海楼1999元的团购年夜饭也很实在。冷菜有温炆白蟹、香油海蜇、紫金牛肉，热菜有港式蒸龙虾、虫草花珍菌炖鲜鲍、香油焗鲜虾、手扒蒙古羊、豆瓣酱蒸毛蟹、椒香牛蛙、洋参莲子炖老鸽、广式蒸青石斑等。

网购半成品食材 方便实惠，但价格太低的要当心

价位：90~1000元/份

推荐指数：★★

优点：价格实惠，简单方便。

提醒：百元以内的低价套餐要谨慎购买，年底快递繁忙，注意根据发货地远近约定收货时间。

如果你觉得饭店吃年夜饭没气氛，自己做又嫌麻烦，不妨选一桌半成品年夜饭。今年，网购半成品年夜饭的业务也挺红火。记者在淘宝上输入“半成品年夜饭”关键词，一共跳出1700多个选项，最便宜的半成品年夜饭只要99元，最贵的上千元。供网购的半成品年夜饭产品不少是江浙沪一带知名老字号出品，像上海的老字号新雅、杏花楼，杭州的知味观等。

年夜饭半成品包括冷盘、热菜、汤、点心、水果等，商家提示“所有菜肴只需厨房简单加工：拆袋加热或起油锅、加清水等，

无需加任何作料。”

记者注意到，售价在200多元到400元左右的年夜饭半成品（有10道菜）卖得最好，标价1000多元的基本无人问津。

由于距离春节时间还是20多天，现在下单半成品年夜饭，折扣挺多，可以选择除夕夜前一两天发货。不过记者发现，一些热卖的超低价格年夜饭套餐，遭遇了不少网友吐槽，要谨慎购买。淘宝网上一份售价仅99元的半成品年夜饭，月成交50多份，在评价内容中不少网友反映“鸭子不是一般的小”、“宫保鸡丁味道不错，但只有10粒花生米……”

业内人士提醒，网上淘年夜饭，虽然比较方便，但消费者还是要注意查看卖家的食品卫生相关资质，以及产品生产日期、保质期，并综合考虑卖家发货地的远近，尽量缩短食物运送时间，收货时要记得检查食品包装及食材质量，保留购物凭证以便维权。

时尚休闲餐厅 推出各种特色餐 人多人少均可成行

价位：80~300元/人

推荐指数：★★★★

优点：价格实惠，订餐方便，人多人少均可成行。

提醒：虽然不少饭店也可以现场点菜，但最好提前订餐、预先确认菜品，以免到时因供不应求而错过最爱的招牌菜。

除了高端大气上档次的星级酒店来势汹汹外，年轻人热衷光顾的时尚休闲餐厅，也开始推出形式多样的年夜饭产品，“蚕食”年夜饭市场。

外婆家天一店的工作人员就告诉记者，针对客户的消费特点，今年餐厅推出了丰富多样的套餐，既有传统的8~10人桌套餐，也有新颖的4~5人桌套餐，甚至还有两人桌

的套餐。其中两人桌套餐有388元和588元可选，4~5人桌套餐则有588元和888元可选，8~10人桌套餐则从1088元起步。据介绍，该店年夜饭预订火爆，目前仅剩少量的两人桌套餐和4~5人桌套餐可订。

泰国餐厅蕉叶的工作人员介绍说，餐厅的包厢已全部预订出去了，不过大厅还有位置。消费者可在除夕当晚现场点餐，也可以现在提前预订；另外，他们还正在制定年夜饭套餐，消费者可以直接预订套餐。据介绍，套餐人均消费150~180元。

近日开张的绿茶餐厅，其店长告诉记者，目前年夜饭套餐正在准备中，预计人均消费80元左右，而且会根据消费者不同的要求，推出4~5人、8~10人的各种套餐。