



实时发布

Beerliner German Bar & Restaurant 崭新德式美馔隆重登场

(香港 - 2018 年 3 月 29 日) 一直广受大众欢迎的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 由即日起隆重推出最新主餐牌，餐厅的德籍行政总厨 **Jörn Henninger** 在多款德式新滋味中注入更多当地元素，让宾客更能感受正宗德国情怀！



行政总厨 **Jörn Henninger** 为宾客呈献正宗德式美食



(左上)自家制墨西哥辣椒芝士肠配香草烧薯(\$168)
 (右上)迷你辣肉肠配香滑薯蓉及烩啡菇(\$132)
 (下)自家制得奖冠军肉肠配酸椰菜、长青豆及香草烧薯(\$163)

Beerliner 的厨师团队定期为餐牌带来新菜式，无论前菜、小食、主菜至甜品均花尽心思，务求为食客制造滋味惊喜！香肠是德国菜的标志性菜式之一，**Jörn** 特意为香肠系列加入两款新成员：**迷你辣肉肠配香滑薯蓉及烩啡菇(\$132)**及**自家制墨西哥辣椒芝士肠配香草烧薯(\$168)**。前者迷你精致，方便一口享用，咬开香脆外皮后，肉汁在口中四溅，加上惹味微辣，份外令人食欲大增！后者为 **Beerliner** 自家制香肠款式之一，厨师将墨西哥辣椒碎及芝士酿入肠中，辣味与芝士味道平衡得恰到好处，使人一试爱上。餐单中也保留了受大众喜爱的**自家制得奖冠军肉肠配酸椰菜、长青豆及香草烧薯(\$163)**，以油煎自家制 **Bratwurst** 香肠配上开胃酸椰菜、长青豆及香草烧薯，口感丰富又不显油腻。



扒烤菇酿德式小面团及蓝芝士(\$98)



香脆鱿鱼圈(\$72)

此外，一系列最新头盘及小食为您与三五知己创造欢乐畅聚时刻，当中包括**扒烤菇酿德式小面团及蓝芝士(\$98)**，将芳郁扑鼻的蓝芝士及烟韧的小面团酿入大波特菇中烘

烤，让每一口都充满浓厚芝士及菇香！**香脆鱿鱼圈(\$72)**外层炸得松脆，内里的新鲜鱿鱼肉嫩滑弹牙，佐酒一流！**樱桃西红柿紫菜烩青口(\$98)**、**焗猪手肉酱芝士薯条(\$78)**、**忌廉芝士烟鲑鱼卷(\$69)**及**烟牛肉迷你汉堡包(\$68)**都是与良朋知己或一家大小分享滋味之选，配上大大杯德国啤酒，尽享欢愉！



(左上)香味猪柳丝及野菌意式烩饭(\$142)
(右上)辣肉肠意式烩饭(\$142)
(下)西红柿黑松露酱大虾意粉(\$172)



(左上)烟鲑鱼扁面配香草芥末汁(\$165)
(右上)龙虾汁海鲜意式烩饭(\$175)
(下)海鲜烤肉拼盘(\$388)

主菜方面亦添加了不少崭新配搭，**西红柿黑松露酱大虾意粉(\$172)**以矜贵的黑松露西红柿酱及大虾意粉同炒，令新鲜结实的大虾及硬度适中的意粉添上一份酸甜可口的味道。**辣肉肠意式烩饭(\$142)**则将辣肉肠的浓厚香辣味道完全渗入饭中，令人回味无穷！烟鲑鱼爱好者必定要试**烟鲑鱼扁面配香草芥末汁(\$165)**，鲑鱼的烟熏香配以芥末汁的轻微酸辣，味道相得益彰！**Jörn** 特别设计出一道**海鲜烤肉拼盘(\$388)**予喜爱分享佳肴的宾客，当中份量十足，包括香草牛油烤焗的滋味羊架，口感软腩的肉眼扒及鲜嫩多汁的龙虾尾一同享用，另外还有惹味的辣肉肠作伴，定能让你及伙伴们吃个痛快。另外人气主菜**龙虾汁海鲜意式烩饭(\$175)**及**香味猪柳丝及野菌意式烩饭(\$142)**亦得以保留，让宾客一尝 **Beerliner** 原有的受欢迎菜式。

朗豪坊、奥海城及屯门市广场店独家菜式



(上)水煮德国猪手配酸椰菜及薯仔粉团(\$228)
(下)秘制德国咸猪手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)

德国大餐岂可少了德国猪手？全线 **Beerliner** 除了将继续供应人气之选**秘制德国咸猪手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)**之外，当中三间分店（朗豪坊、奥海城及屯门市广场）会特别额外供应**水煮德国猪手配酸椰菜及薯仔粉团(\$228)**，让宾客选择不同质感、各有特色的德国猪手！经过不同香料腌制及长时间焗煮后，水煮猪手的猪皮部分入口即融，中间肉质软嫩，绝对值得一试。三间分店的其他独家菜式包括**烟鲑鱼洋葱脆薄饼(\$153)**及**黑森林风干火腿、蘑菇及洋葱脆薄饼(\$153)**两款德式薄饼、**德式传统芝士小面团配烟肉忌廉汁(\$128)**及**德式火腿蘑菇芝士酥炸薄猪柳配椰菜甘笋丝沙律、薯条及蘑菇汁(\$178)**等。

详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/2G9txoS>

Beerliner German Bar & Restaurant 分店资料

Beerliner German Bar & Restaurant (黄埔花园)

电话：+852 2254 6178
地址：香港红磡黄埔花园第 4 期地下 G10 号店

Beerliner German Bar & Restaurant (朗豪坊)

电话：+852 2972 0078
地址：香港旺角朗豪坊 13 楼 05 店

Beerliner German Bar & Restaurant (奥海城店)

电话：+852 2148 5388
地址：九龙大角咀海泓道 1 号奥海城 3 期地下 G18 店

Beerliner German Bar & Restaurant (屯门市广场)

电话：+852 2904 6333
地址：屯门市广场一期 3 楼 3227-3228 店

Beerliner German Bar & Restaurant
(新都会广场店)

电话: +852 2796 2203

地址: 葵芳新都会广场 5 楼 531-540 店

关于 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最优秀的餐饮集团之一，分别在香港、澳门、上海及悉尼拥有超过 30 间餐厅及酒吧。我们专业的厨师及服务团队以多姿多彩的国际佳肴和贴心殷勤的服务，为宾客打造完美的餐饮体验。集团旗下品牌包括位于尖沙咀 The ONE 的**峰景餐厅**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、体现创意无限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精致点心及巧手小菜闻名的**点一龙**，带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar**，以及充满活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

传媒查询，请联络：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话: +852 2290 6625

电邮: kaming@cafedecogroup.com

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: stephen@cafedecogroup.com

叶子安 (Jacky Yip)

电话: +852 2290 6661

电邮: jacky@cafedecogroup.com