



实时发布

## Beerliner German Bar & Restaurant 新城市广场店隆重开幕 带来正宗德国滋味及开幕日免费猪手派发活动!

(香港 - 2018 年 5 月 28 日) 广受大众欢迎的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 继黄埔花园、奥海城、朗豪坊、屯门市广场及新都会广场 5 间分店后，即将落户沙田新城市广场，并于 **6 月 1 日隆重开幕**，为区内食客呈献期待已久的传统德国美馔。为庆祝新店开幕，餐厅更将推出**新城市广场店限定优惠**，让客人以优惠价率先品尝德式滋味!

### 回馈忠实粉丝支持 新城市广场店推出限定优惠



### **Beerliner(新城市广场)推出新店开幕优惠**

为了与食客一起庆祝餐厅开幕，**Beerliner** 新城市广场店将推出 2 个新张限定优惠，以回馈粉丝支持：

- 1)** 于开幕首日(6月1日)下午6时起，餐厅将派发一张礼券给首300位到场赞好 **Beerliner** Facebook 或 Instagram 的客人，于指定日期换取**免费秘制德国咸猪手一份(价值\$228)**!

2) 餐厅更会于 6 月 4 日起，派发**每周特选优惠券**单张，让客人定期以优惠价**\$88**

享用墨西哥辣椒芝士肠或**半价**品尝秘制德国咸猪手等，为你提供加倍优惠！

快与亲友一起莅临 **Beerliner** 新城市广场店感受正宗德国情怀！（优惠受条款及细则约束。优惠券先到先得，送完即止。）

### 融合正宗风味及新颖装潢 沙田店带来全新德式餐饮体验

**Beerliner** 新店位于沙田新城市广场第 1 期，交通方便，是同区首间具规模的正宗德国餐厅。室内设计采用糅合摩登和传统的现代工业风，利用独特的古式拱门入口、时尚的枝形吊灯、灰色墙身及棕色木纹家具来营造简约时尚的用餐环境，带有巴伐利亚色彩与之余亦不失当代格调。用餐区域中的天花更特别悬挂了一个迷你火车轨，看着模型小火车在头上运行驶过，份外轻松写意。室外区域参照了德国常见的啤酒花园 (Biergarten) 为概念，以木地板、植物墙及柔和色调来营造自然舒适的气氛，最适合与一众亲友欢聚、开怀畅饮。



秘制德国咸猪手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)



德式香肠拼盘配酸椰菜及烧薯(\$228)

餐牌方面，德籍行政总厨 **Jörn Henninger** 在一系列德式招牌菜中注入当地元素，满足各方食客的味蕾！**秘制德国咸猪手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)**以独特方法先煮后焗，先以多款香料同煮，令猪手肉湿润入味，再进行高温烤焗，令猪皮香脆十足，味道令人着迷。香滑薯蓉及酸椰菜更是充满德国风味的经典配菜。客人必试的**德式香肠拼盘配酸椰菜及烧薯(\$228)**齐集多款香肠，包括自家制得奖冠军肉肠、纽伦堡肠及芝士肠等，款款惹味，用来佐以冰冻的德国生啤感觉一流。**特色德国黑麦啤烧猪配椰菜甘笋丝沙律及红酒烩洋葱(\$228)**特别运用黑麦啤酒来涂上乳猪皮一起烤焗，令猪皮带有淡淡啤酒香，并达致外皮松脆、肉质鲜嫩的口感。**德式柠檬烧鸡配长青豆及香草烧薯(\$175)**则用香草及柠檬汁为鸡肉调味，烤过后更添香气，配上烧汁、长青豆及香草烧薯更加滋味。



忌廉芝士烟鲑鱼卷配香橙奇亚籽汁(\$69)



海鲜烤肉拼盘(\$388)

其他菜式也非常吸引，忌廉芝士烟鲑鱼卷配香橙奇亚籽汁(\$69)用烟鲑鱼片卷起幼滑的忌廉芝士，再淋上香橙奇亚籽汁，开胃又健康。德式啤酒浆炸鲜虾串配蜜糖芥末酱(\$94)以啤酒炸浆包着弹牙大虾肉炸成，无论作为前菜或佐酒也相当不错！每天限量供应的海鲜烤肉拼盘(\$388)足够多人分享，包括香草牛油焗羊架、口感软腩的肉眼扒、鲜嫩多汁的龙虾尾及辣肉肠，定能满足每位食客！香煎龙脷柳配青瓜沙律及薯条(\$169)专为喜欢鱼鲜的朋友而设，煎过的原块龙脷柳外层金黄香脆、内里油香十足，与清新的青瓜沙律同食更加合衬。西红柿黑松露酱大虾意粉(\$172)中的去壳虎虾煎香后，与香气浓郁的西红柿黑松露酱及意粉同炒，酸甜可口。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！



德国直送 Hacker-Pschorr 生啤  
(\$76/500ml; \$138/1L)



Happy Schnappy (\$68)

饮品方面，餐厅全天候供应多款德国进口生啤、樽装啤酒及鸡尾酒等，以至为驾车人士而设的无酒精啤酒，伴随德式酥脆美食！推介德国直送生啤 **Hacker-Pschorr Münchner Hell (\$76/500ml; \$138/1L)**，味道清新且带有淡淡啤酒花香；还

有色泽金黄的 **Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier (\$76/500ml; \$138/1L)**，带有甘甜麦味及焦糖香！客人也可选择多款清新的冰冻鸡尾酒如 **Happy Schnappy (\$68)**和 **German Mule (\$68)**，或无酒精特饮 **Berry-licious (\$58)**及 **Coconut Mint Cooler (\$58)**等。

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://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：<https://bit.ly/2HvPHOY>

### **Beerliner German Bar & Restaurant 分店资料**

**Beerliner German Bar & Restaurant (新城市广场) (全新分店)**  
电话：+852 2152 8968  
地址：新界沙田正街新城市广场第 1 期 108 号店

**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 (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)**  
电话：+852 2796 2203  
地址：葵芳新都会广场 5 楼 531-540 店

**Beerliner German Bar & Restaurant (奥海城)**  
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

### **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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)