



实时发布

Beerliner German Bar & Restaurant

以全新优惠及主餐牌迎接新一年

(香港 - 2019 年 1 月 4 日) 广受大众欢迎的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 一直主打传统德国美馔，深受食客的爱戴。为迎接新一年，全线六间分店将带来全新冬日优惠及重量级 **8-10** 人派对拼盘，并隆重推出**最新主餐牌**，德籍行政总厨 **Jörn Henninger** 会于 2019 年继续为食客呈献更多经典德式滋味！

冬日限定精选优惠



蜜糖烧烤汁猪肋骨配薯条(\$88)

Jörn 为了让各方食客于这个季节大快朵颐，特别炮制出充满冬日气氛的**蜜糖烧烤汁猪肋骨配薯条(\$88)**，500 克的猪肋骨上铺了一层浓郁的烧烤汁，还有芳郁扑鼻的蓝芝士汁作点缀，与香脆的炸薯条同食非常匹配，啖啖诱人。客人由即日起至 **1 月 31 日** 期间，于 **Beerliner** 任何一间分店即可以优惠价享用指定烧猪肋骨一份！



含酒精德式暖红酒配德式苹果卷(\$88)

与此同时，全线 **Beerliner** 会推出期间限定的**德式暖红酒(Mulled wine)**特饮，客人可于即日起至**2月28日**期间以优惠价**\$58**享用一杯含酒精或无酒精的德式暖红酒。**含酒精暖红酒**以红酒、肉桂、八角、丁香及糖等调制而成，而杯上会放上一个载有黑糖的滤匙，即席加入燃烧中的茴香酒 **Sambuca**，溶解的黑糖与茴香酒慢慢渗入红酒之中，整个过程为客人带来一场精彩的视觉享受！暖红酒带有淡淡黑糖香，为你带来温馨暖心的冬日感觉。而清新怡人的**无酒精暖红酒**绝对是健康之选，这款用了苹果汁、橙汁、蔓越莓汁及香草等炮制，酸酸甜甜的感觉令人一试倾心。客人更可另加**\$30**享用一份传统甜点**德式苹果卷**，伴上手指饼和风干水果片，令晚餐加倍尽兴！

派对狂热巨型拼盘



派对狂热巨型拼盘(\$350/位, 8-10位用)

于圣诞前推出的期间限定**派对狂热巨型拼盘(每位\$350, 8-10 位用)**大受欢迎, 不少食客都与三五知己一起到 **Beerliner** 欢度佳节, 开怀畅饮。为延续热潮, **Beerliner** 决定继续推出这巨型的德式美馔, 与你一起迎接 2019 年的来临!

前菜拼盘当中包括多款小食及沙律: **烟鲑鱼泡芙、香脆鱿鱼圈、德式香草炸鸡锤、德式鲜菜沙律、德式薯仔沙律、德式面包圈配风干火腿、烧猪手肉丝卷及薯条**, 滋味满分。主菜拼盘则包括: **西红柿黑松露酱大虾意粉、德式乡村肉批、原只烧春鸡、香煎纽伦堡肠、自家制墨西哥辣椒芝士肠、香煎图林根肠及迷你辣肉肠**, 份量十足! 这顿巨型盛宴除了有丰富的前菜拼盘及主菜拼盘外, 还已包括了 **2 小时生啤或汽水任饮**, 用丰盛美馔迎接新一年! (请于一日前预订及最少 8 人份量)(新城市广场店暂不供应)

2019 年最新主餐牌

Beerliner 的厨师团队亦为餐牌带来新菜式, 精心设计出不同前菜、小食、主菜及甜品, 以全新形象迎接 2019 年!



(上)原只特色烧春鸡(\$175)

(下)300 克烧美国肉眼扒配扒鲜菜、焗薯及蒜蓉忌廉汁(\$228)

Jörn 在主餐牌添加了几款主菜款式, **原只特色烧春鸡(\$175)**以海草及柠檬熏香, 并烤焗至金黄香脆, 将其肉汁锁紧, 肉质软嫩鲜甜, 再配上大大杯德国啤酒, 味道配合得天衣无缝! 牛扒爱好者必试 **300 克烧美国肉眼扒配扒鲜菜、焗薯及蒜蓉忌廉汁(\$228)**, 味道浓郁的蒜蓉忌廉汁配上焗薯及美国肉眼扒, 更能突出肉眼扒浓郁的味道。**Jörn** 更特别设计出一道**自家制德式小粉团配烧猪腩肉卷(\$165)**, 德式小粉团是

德国的传统菜式，厨师用面粉、豆蔻粉、白胡椒、鸡蛋和牛奶等材料制成面团，再用刀将面团切成幼条，無熟后再与牛油同炒。而烧猪腩肉卷看似平凡，但个中烹调步骤繁复，由充满油香的五花腩包着无骨猪柳，中间夹着香料，并以低温烤熟。猪皮部分再特别涂上啤酒和海盐，令烤过后的猪皮香脆十足，与口感软糯的德式小粉团同吃更添滋味，定能让你一试难忘！



吉士酱泡芙配意大利雪糕(\$68)



火焰意大利雪糕意粉(\$68)

新餐牌的甜品之中，亦加入了不少新作。除了保留焗鲜苹果卷(\$68)及黑森林蛋糕(\$68)等热门选择，这次餐牌更加入了卖相精美的吉士酱泡芙配意大利雪糕(\$68)及惊喜满分的火焰意大利雪糕意粉(\$68)。后者是一款传统德国甜点，厨师巧妙地将意大利云呢拿雪糕压成幼条意粉形状，配上曲奇碎、糖霜等材料及吸睛的火焰效果，甜蜜又窝心。



(左)烟鲑鱼泡芙(\$73)

(右)自家制乡村肉批配薯仔及煎蛋(\$83)



(左)德式啤酒浆炸鲜虾串(\$102)

(右)白酒煮青口(\$108)

此外，一系列最新前菜及小食也为您带来全新德式滋味体验，当中包括健康之选德式鲜菜沙律配风干火腿及自家制香草汁(\$98)和德式薯仔沙律配烟鲑鱼(\$98)。烟鲑鱼泡芙(\$73)以带有烟熏香的烟鲑鱼片卷起黑醋洋葱，再放入黄金香脆的泡芙里，又脆又软的口感令人爱不释手。德式肉丸配烧汁及辣根汁(\$74)中的肉丸是由混合猪肉和牛肉而成，以达至肉丸软嫩多汁的口感，配上惹味的烧汁及辣根汁，令人回味无穷。

白酒煮青口(\$108)更是海鲜爱好者的首选，先炒香洋葱、蒜头、香芹及牛油，再加入白酒、忌廉及芥末酱等再与新鲜的青口同煮，香味扑鼻。每款都适合与三五知己分享，并佐以冰冻的德国啤酒，风味一流。宾客更可一尝 **Beerliner** 现有的热门菜式，自家制乡村肉批配薯仔及煎蛋(\$83)及德式啤酒浆炸鲜虾串(\$102)一直都大受欢迎，绝对是一家大小分享滋味之选。



海鲜烤肉拼盘(\$438)

德国猪手是 **Beerliner** 的招牌菜式之一，客人除了可选择秘制德国咸猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)之外，现全线分店更会供应水煮德国猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)。前者经 24 小时腌制，采用先煮后焗的方法，厨师先以多款香料烹调猪手，再进行高温烤焗，令猪皮香脆十足，猪手肉味浓郁！后者经过不同香料腌制及 5 小时慢煮过程，猪皮部分入口即融，肉质软嫩，客人可根据个人口味可选择各具特色的德国猪手！另外人气主菜**海鲜烤肉拼盘(\$438)**份量十足，最适合与朋友分享，当中包括鲜嫩多汁的龙虾尾，软腩无比的肉眼扒，味道浓郁的烧羊架，还有份外惹味的辣肉肠，配上黑松露汁及香橙牛油汁，味道相得益彰！**特色德国黑麦啤烧乳猪配椰菜甘笋丝沙律及红酒烩洋葱(\$238)**同样受到客人的欢迎，特别运用黑麦啤酒来涂上乳猪皮一起烤焗，猪皮上淡淡的啤酒香令人垂涎三尺！快与亲友于新一年莅临 **Beerliner** 感受正宗德国情怀！

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：<https://bit.ly/2R6CyoI>

Beerliner German Bar & Restaurant 分店资料

**Beerliner German Bar & Restaurant
(新城市广场)**

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
(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
(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
(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
(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
(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 20 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：

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: stephen@cafedecogroup.com

庄晓彤 (Christy Chong)

电话: +852 2290 6625

电邮: christychong@cafedecogroup.com