



即時發佈

## Beerliner German Bar & Restaurant 推出最新滋味午餐及三人同行一人免費優惠



(左上)秘製 500 克燒烤汁豬肋骨配薯條及甘筍椰菜絲沙律(\$118/148)

(右上)自家製德式香腸拼盤配酸椰菜及燒薯(\$118/148)

(左下)200 克澳洲肉眼牛扒配黑醋番茄沙律、炸薯角及黑松露肉汁(\$138/168)

(右下)龍蝦尾(半條)配香煎羊扒、薯蓉及蘭度豆(\$138/168)

(香港 - 2019 年 2 月 15 日) 有多間分店的傳統德國酒吧餐廳 **Beerliner German Bar & Restaurant** 帶來 7 套每周轉換的最新滋味午市套餐，每周為食客呈獻多達 10 款精緻主菜，總共達 70 個主菜選擇！另加上多元化的頭盤、餐湯及甜品，定能為你營造最「德」滋味體驗！最新午市套餐將由 2 月 18 日起於星期一至日中午 12 時至下午 5 時供應(星期一至五價錢由 \$78 起，包括頭盤或湯、主菜及甜品各一款配飲品；星期六及日價錢由 \$88 起，包括頭盤、湯、主菜及甜品各一款配飲品)，更另設多款額外升級及追加之選，讓你靈活配搭最豐富的德

式午餐！於 2 月 18 日至 3 月 1 日期間，午餐更會特設三人同行，一人免費優惠，讓你以更超值價錢盡嚐美饌！（以下菜式價錢分別為星期一至五及星期六、日價錢）

### 豐富主菜選擇



照燒醬汁燴迷你豬手配燒薯(\$118/148)



德式香煎薄豬柳配番茄醬及燒薯(\$118/148)

喜愛正宗德式滋味的可選自家製德式香腸拼盤配酸椰菜及燒薯(\$118/148)，拼盤內囊括 4 款自家製的德式香腸，包括紐倫堡腸、墨西哥辣椒芝士腸、圖林根腸及迷你辣肉腸，惹味非凡！經典的酸椰菜及燒薯，更是香腸的絕佳配搭。談德國菜當然少不了豬手，德籍行政總廚 **Jörn Henninger** 在照燒醬汁燴迷你豬手配燒薯(\$118/148)中，將幼嫩的迷你豬手以另一方式呈現，用濃郁的日式照燒醬汁燴煮至軟腩入味，濃厚的照燒香及骨膠原口感令人著迷。德式香煎薄豬柳配番茄醬及燒薯(\$118/148)也是傳統德式佳餚之一，家傳戶曉的 Schnitzel 就是將豬柳切成薄片後沾粉漿煎至金黃色，啖啖香脆，加上番茄醬汁同吃更加滿足。



藍帶炸豬扒配甘筍椰菜絲沙律及燒薯(\$108/128)



蜜桃豬扒配燒薯、波本酒及羅勒(\$108/128)

鍾情豬扒的朋友亦有一系列主菜可供選擇，200 克澳洲肉眼牛扒配黑醋番茄沙律、炸薯角及黑松露肉汁(\$138/168)選用來自澳洲的肉眼部位，油花及肉味俱佳，最適合煎至五成熟，既能嚐到炭燒焦香，也可細味嫩滑肉質。香濃黑松露肉汁可突顯牛扒原味，黑醋番茄沙律亦能帶來清新感覺。香煎羊扒配牛油焗薯、燒甘筍及俄式甜酸汁(\$138/168)為平凡的煎羊扒帶

來變奏，**Jörn** 特別用俄式甜酸汁來配搭羊扒，醬汁中的酸忌廉能使口感更加幼滑，非試不可！**藍帶炸豬扒配甘筍椰菜絲沙律及燒薯(\$108/128)**更是廚師團隊的心思之作，先將每塊薄切豬扒包好芝士及火腿，再炸至香脆，一切開便看到熱辣辣的半溶芝士及多汁豬扒，配以甘筍椰菜絲沙律及燒薯，美味窩心。**蜜桃豬扒配燒薯、波本酒及羅勒(\$108/128)**中的厚切豬扒用了蜜桃、波本酒及羅勒來烹調，醬汁集果甜、酒香及香草氣味於一身，為菜式添加獨特的味道，比平常的豬扒多出一份層次感。**香草燒春雞(半隻)配鮮菌意式燴飯(\$98/108)**亦是拿手之作，細嫩的法國春雞用混合香草醃製，烤至皮脆肉滑，再配上以白酒及忌廉煮成的鮮菌意大利飯，令人回味無窮！



特色拼盤(炸鮮蝦串、雞鎚、魷魚圈、薯條配他他醬)(\$78/88)



燒魷魚筒配海鮮意大利飯及龍蝦汁(\$138/168)

如果想在午餐中大啖品嚐海中鮮味，主菜中亦有不少海鮮精選。**龍蝦尾(半條)配香煎羊扒、薯蓉及蘭度豆(\$138/168)**可讓客人同時品嚐半條烤波士頓龍蝦尾及煎羊扒，以超值價錢享用海陸大餐。**燒魷魚筒配海鮮意大利飯及龍蝦汁(\$138/168)**用原隻燒魷魚配以濃香龍蝦汁燴煮的海鮮意大利飯，彈牙的魷魚肉釀入充滿蝦味的飯粒，是味覺的多重享受！**香濃番茄醬燴藍青口(\$108/128)**將新鮮藍青口以洋蔥、番茄醬、白酒等燴煮，每隻青口肉均吸收了醬汁精華，與麵包同吃一流。**香煎三文魚配長青豆及薯蓉(\$108/128)**中的三文魚柳煎過後香氣撲鼻，油潤感及魚鮮十足。**烱比目魚柳配番紅花意式燴飯(\$108/128)**的比目魚用與別不同的水煮方法炮製，保留魚肉鮮甜之餘，更能襯托出番紅花意大利飯的滋味。**特色拼盤(炸鮮蝦串、雞鎚、魷魚圈、薯條配他他醬)(\$78/88)**將多款香口海鮮及小食共冶一爐，令人愛不釋手！

午餐中亦有不同精選意粉及飯可供選擇，**鮮蝦及蟹肉燴扁意粉配白酒忌廉汁(\$108/128)**是經典舒心的意粉配搭，蝦肉及蟹肉絲混合白酒忌廉汁後，配合煙韌爽口的扁意粉，令人著迷。**煙燻鴨胸及牛肝菌意式燴飯(\$108/128)**及**香草肉丸燴扁意粉配香濃肉汁(\$98/108)**也是不錯的選擇！

### 午餐頭盤及甜品配搭

除了包羅萬有的午餐主菜外，伴隨套餐的頭盤及甜品也非常吸引。**煙三文魚古斯米丸配柚子醬汁**是嶄新的組合，煙三文魚加上中東小米製成魚丸，蘸點清甜微酸的柚子醬汁更能開胃。**煙燻三文魚包配甘筍椰菜絲沙律及手撕豬柳包配甘筍椰菜絲沙律**同樣以惹味餡料製作迷你漢堡包，配上喚醒味蕾的甘筍椰菜絲沙律，一樣滋味！此外，還有多款沙律及餐湯輪流供應：**雞肉蘋果沙律**配合桃汁、**水牛芝士及番茄沙律**配黑醋汁、**栗子蓉湯配蘋果醬**及**南瓜玉桂凍湯**等。每周甜品如**焦糖意大利雪糕配愛爾蘭甜酒忌廉**、**朱古力意大利雪糕配合桃及爆谷粒粒**及**抹茶意大利雪糕配朱古力脆糖**等亦甜美怡人，所有甜品均用上 **2/3 Dolci** 之意大利雪糕，盡顯意大利幼滑細膩之味。

### 多元化升級選擇



(左上)德式麵包籃(\$48)

(右上)水煮德國豬手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

(左下)秘製德國鹹豬手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

(右下)自家製得獎冠軍肉腸配酸椰菜、長青豆及香草燒薯(\$169)

除了原來的三道菜：頭盤、主菜及甜品外，午餐還提供多變的升級及追加選擇，讓你更加滿足！客人可另加**\$28** 將餐湯升級至**龍蝦濃湯**；或者加**\$20** 享用多一份餐湯；又或是加**\$48** 同時品嚐一份頭盤及**龍蝦濃湯**！隨餐甜品也可作升級選擇，客人可加**\$26** 另加一球意大利雪糕；或

加**\$45** 另外享用一份主餐牌甜品！飲品方面，客人可加**\$15** 將餐飲升級至果汁；或加**\$30** 升級至無酒精雞尾酒；或加**\$45** 升級至 **500 毫升**生啤、枝裝啤酒或雞尾酒，盡情暢飲！

如果想在享用午餐同時，品嚐更多德式滋味，可額外追加幾款最「德」首選！當中包括：秘製德國鹹豬手配酸椰菜及薯蓉(**\$238**)、水煮德國豬手配酸椰菜及薯蓉(**\$238**)、自家製得獎冠軍肉腸配酸椰菜、長青豆及香草燒薯(**\$169**)及德式麵包籃(**\$48**)。

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2BDacbh>

### **Beerliner German Bar & Restaurant 分店資料**

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (新城市廣場)**

電話：+852 2152 8968  
地址：新界沙田正街新城市廣場第 1 期  
108/128 號店

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (朗豪坊)**

電話：+852 2972 0078/88  
地址：香港旺角朗豪坊 13 樓 05 店

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (新都會廣場)**

電話：+852 2796 2203  
地址：葵芳新都會廣場 5 樓 531-540 店

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (黃埔花園)**

電話：+852 2254 6178/88  
地址：香港紅磡黃埔花園第 4 期地下 G10 號店

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (屯門市廣場)**

電話：+852 2904 6333  
地址：屯門市廣場一期 3 樓 3227-3228 店

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (奧海城)**

電話：+852 2148 5388  
地址：九龍大角咀海泓道 1 號奧海城 3 期地下 G18 店

### **關於 Cafe Deco Group**

**Cafe Deco Group** 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港、澳門、上海及悉尼擁有超過 20 間餐廳及酒吧。我們專業的廚師及服務團隊以多姿多彩的國際佳餚和貼心殷勤的服務，為賓客打造完美的餐飲體驗。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 The ONE 的**峰景餐廳**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、體現創意無限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精緻點心及巧手小菜聞名的**點一龍**，帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

李俊賢 (Stephen Lee)  
電話: +852 2290 6654  
電郵: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: [christychong@cafedecogroup.com](mailto:christychong@cafedecogroup.com)