



实时发布

## 2016 Beerliner 德国啤酒节 独家啤酒及期间限定特色佳肴



香脆猪柳卷配暖椰菜烟肉沙律、德式薯仔粉团及黑麦啤酒汁(港币 178 元)



小怪兽大爆炸  
(港币 78 元)



HACKER-PSCHORR  
德国啤酒独家发售

(香港 - 2016 年 9 月 14 日) 为庆祝一年一度的德国啤酒节，Cafe Deco Group 旗下的德国餐厅 Beerliner 由即日起至 10 月 31 日期间，于星期一至五晚市时段及周末全日供应一系列精选菜式及独家发售 HACKER-PSCHORR 德国啤酒，以地道的德式滋味让宾客尽享节庆欢愉。Prost (饮胜)!

### 600 年传统德国啤酒 香港独家发售

想要全情投入节日庆典，先来一杯德国啤酒吧！喜爱啤酒的人士绝对不可错过，Beerliner 严选的 3 款德国品牌 HACKER-PSCHORR 直送全港独家啤酒让您开怀畅饮！当中包括广受大众欢迎的慕尼黑传统啤酒 **Hacker Pschorr Münchner Hell** (港币 72 元/ 0.5 公升；港币 134 元/ 1 公升)，采用大麦芽及啤酒花酿造，味道清新且带有淡淡啤酒花香；而 **Hacker Pschorr Weissbier** (港币 72 元/ 0.5 公升；港币 134 元/ 1 公升) 则带来清新果香口感，香蕉与蜜糖的味道中和了啤酒本来的苦涩味，极具特色；还有色泽金黄的 **Hacker Pschorr Münchner**

**Kellerbier** (港币 72 元/ 0.5 公升; 港币 134 元/ 1 公升), 喝下去带有甘香浓郁的麦味之余, 配搭苹果及葡萄酿造, 带来啖啖果香, 配合德式酥脆美食绝对让您不能抗拒!

### 啤酒节期间限定 德式佳肴老幼皆宜

餐厅的德国籍总厨 Jörn Henninger 特别为啤酒节炮制了多款应节美食。先推介首次登陆香港、以啤酒入馔的**德式浓芝士啤酒牛肉汤** (港币 68 元), 将德国啤酒及香浓芝士煮成幼滑汤底, 加入牛肉及洋葱令浓汤更鲜甜, 芝士及牛肉的甜味中和啤酒的苦涩味, 作为传统德国食品, 绝对是啤酒节必试之选; **香脆猪柳卷配暖椰菜烟肉沙律、德式薯仔粉团及黑麦啤酒汁** (港币 178 元) 软嫩猪柳包着香脆乳猪, 经香料及黑麦啤酒腌制后再放入烤炉, 黑麦啤酒使乳猪外层香脆可口, 内里肉汁丰腴, 令人回味无穷; 而**红酒烩牛面颊配香滑薯蓉及烩红椰菜** (港币 178 元) 则最适合配搭冰冻啤酒, 红酒汁令牛面颊香气四溢, 边吃边饮最开怀!

德国啤酒节又岂会只得美酒佳肴呢? 为令小朋友也可一起欢度德国这个最历史悠久的节日, Jörn 亦特别设计了老幼皆宜的**小怪兽大爆炸配迷你面包圈、燕麦饼及棉花糖** (港币 78 元), 团队特别使用了 Beerliner 特色靴形啤酒杯盛载各种色彩缤纷的迷你面包圈、燕麦饼及棉花糖, 加上 Movenpick 雪糕配以巧克力酱及软滑鲜忌廉, 既是甜品又是饮品的香甜配搭, 绝对是德国啤酒节最香甜的诱惑。想与三五知己分享德国传统风味, **啤酒节特色拼盘** (港币 248 元) 就最适合不过, 拼盘包括香脆猪柳卷、德式芝士肠配椰菜沙律及香脆薯饼伴黑麦啤酒汁, 配以 Beerliner 独家 HACKER-PSCHORR 啤酒, 尽享德国风味。

为配合啤酒节, Beerliner German Bar & Restaurant 特别推出啤酒节印花卡, 于 2016 年 9 月 17 日至 10 月 31 日, 凡于星期一至日(公众假期除外)惠顾任何生啤或樽装啤酒, 即可获赠印花一个, 集齐五个印花即可于下次惠顾时免费换取**小怪兽大爆炸**一杯; 十个印花即可于下次惠顾时免费换取**炸秘制德国咸猪手**一客。于德国啤酒节期间, 留意 Beerliner German Bar & Restaurant 的 Facebook 专页, 参加专页游戏更可随时获取 2016 德国慕尼黑啤酒节的纪念品, 机会难得, 万勿错过!

#### Beerliner 分店:

##### **Beerliner (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

营业时间: 星期一至日上午 11 时 30 分至下午 11 时

##### **Beerliner (朗豪坊)**

电话: +852 2972 0078

地址: 香港旺角朗豪坊 13 楼 05 店

营业时间:

星期日至星期四 中午 12 时至凌晨 12 时

星期五、六及公众假期前夕中午 12 时至凌晨 1 时

##### **Beerliner (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

营业时间:

星期日至星期四 上午 11 时至晚上 11 时

星期五、六及公众假期前夕上午 11 时至晚上 11 时

30 分

##### **Beerliner (奥海城店)**

电话: 2148 5388

地址: 九龙大角咀海泓道 1 号奥海城 3 期地下 G18 店

营业时间:

星期一至日中午 12 时至凌晨 12 时

### **Beerliner (屯门市广场)**

电话: +852 2904 6333

地址: 屯门市广场一期 3 楼 3227-3228 店

营业时间:

星期一至五中午 12 时至晚上 11 时

星期六、日及公众假期前夕上午 11 时 30 分至晚上 11 时

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: <http://bit.ly/2cvmGTy>

### **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。集团旗下品牌包括于尖沙咀开设 The ONE 新店的**峰景餐厅**、坐拥 270 度醉人维港美景的 **Watermark**、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)

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)

电话: +852 2290 6661

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

邹日明 (Reiko Chow)

电话: +852 2290 6654

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