



即時發佈

Cafe Deco Group 旗下餐廳呈獻滋味聖誕佳節

(香港 - 2017 年 11 月 30 日) 十二月將至，**Cafe Deco Group** 旗下的德國餐廳酒吧 **Beerliner German Bar & Restaurant**、**Cafe Deco Pizzeria**(上環)及 **Made in HK Restaurant** 均推出一系列應節套餐及美食，與你度過普天同慶的聖誕佳節。此外，來自新加坡的**金鴨手工鹹蛋薯片**®及**手工鹹蛋魚皮**®亦趁佳節期間於尖沙咀海港城 LCX 增設**最新 Pop-Up 零售點**及即將於澳門威尼斯人發售，為各位的派對及慶祝活動增添無窮樂「脆」！

Beerliner German Bar & Restaurant



Beerliner 歡樂聖誕二人分享套餐(\$498/兩位)

若想輕鬆隨意地與一眾好友開懷暢飲大嚼慶祝聖誕節，共有五間分店的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 定是你的不二之選。分別位於奧海城、屯門市廣場、新都會廣場、朗豪坊及黃埔

花園的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 同時推出**歡樂聖誕二人分享套餐(\$498/兩位)**，藉着這個喜慶時刻，讓你與親朋摯友一起舉杯，共度佳節。此外，黃埔花園分店更為你貼心準備**聖誕外賣派對套餐**，令歡樂氣氛蔓延到每個家中。

歡樂聖誕二人分享套餐

歡樂聖誕二人分享套餐(\$498/兩位)於 12 月 24、25 及 31 日期間供應，以多款美食滿足你的味蕾。套餐先獻上豐富的前菜拼盤，**焗蘑菇合桃卷**的蘑菇切粒後炒香，混入香脆合桃粒後以法國芥末及粉紅胡椒作調味，最後用酥皮包起並在攝氏 180 度焗爐焗 15 分鐘。焗好的卷皮鬆化酥脆，卻掩蓋不住中間濃郁的菇香，合桃粒更能增加咬口。香口小食**蒜香忌廉芝士球**混合了薯蓉、蒜蓉、忌廉芝士、豆蔻及麵包糠並搓成球狀，再炸至金黃色，撲鼻的蒜香及芝士香令人一口接一口！**香煎雞肝草莓沙律**以加入了柚子果醬及油醋汁的草莓火箭菜沙律作底層，上面放上用牛油及橄欖油煎香的雞肝粒，柚子果醬的甘甜能中和火箭菜及雞肝的苦澀味，更為菜式添上一份柚子香。**德式煙三文魚黑麥包**的德國傳統黑麥包切成薄片，伴上來自挪威的蘋果木煙三文魚及蜜糖芥末醬，充滿歐陸風情。前菜拼盤更佐以蘋果橙酒醬，新鮮的焦糖蘋果粒及肉桂、八角等香料能為你清新味蕾。

主菜拼盤同樣集合了不同滋味菜式，讓你與親友分享快樂。**燴豬手配日式照燒汁**在經典德國菜式中加入和風元素，來自日本沖繩的嫩豬手用加入日本豉油、肉桂、八角及干邑的照燒汁燴熟，每件豬手均軟腴入味，香氣十足。**慢煮鴨腿**以正宗法式煮法炮製，油封慢煮 1 個半小時的鴨腿表皮焦脆，鴨腿肉卻能保留肉汁，嫩滑無比。**炸芝麻紫薯球**用同樣來自沖繩的紫薯入饌，加入了麻糬的紫薯球炸過後煙韌微甜，帶有淡淡紫薯甜味，外層的芝麻令入口層次更加豐富。配菜方面，**紅酒燴椰菜**的切絲紫椰菜用紅酒、醋、牛油及杜松子等燴煮，味道酸甜醒胃，**德式煎薯餅**口感彈牙，再配上**烤雜錦甜椒**及濃郁的**鴨肝燒汁**，為主菜錦上添花！盛宴過後，甜品可品嚐**合桃朱古力蛋糕配雲呢拿雪糕**，朱古力蛋糕中夾雜粒粒合桃，配搭經典的雲呢拿雪糕，為佳節晚餐畫上完美句號！

現凡於 **12 月 15 日或之前**訂座享用**歡樂聖誕二人分享套餐**，可享 **9 折優惠**！惠顧套餐的客人更可享**全日啤酒歡樂時光**，以優惠價錢購買任何啤酒！

聖誕外賣派對套餐

Beerliner 黃埔花園分店由**即日起至 2018 年 1 月 1 日**呈獻**聖誕外賣派對套餐**，讓你將佳節氣氛帶回家！**二人之選(\$398/兩位)**內有六款精緻美食供二人分享，包括凱撒沙律、蘭度豆湯配煙肉及香腸、雜菜鮮蝦串、德式香腸拼盤、秘製德國鹹豬手及迷你蘋果卷。如於 **12 月 10 日前**訂購**二人之選外賣套餐**更可獲贈樽裝啤酒或汽水！

多人狂歡之選(\$1,888/12 至 14 位)則是與一眾好友舉行聖誕派對的最佳選擇！套餐中可選 2 款沙律、2 款頭盤(熱)、2 款主菜及 2 款意粉或飯，非常豐富！訂購及取貨詳情請致電 2254 6178 或電郵至 beerlinerwg@cafedecogroup.com 向黃埔花園分店店員查詢。

Cafe Deco Pizzeria(上環)

若想家人及伴侶溫馨地度過一個特別的晚上，以黑白及啡木色為設計主調的 **Cafe Deco Pizzeria(上環)** 定能帶給你不一樣的感受。大廚精心設計出**平安夜三道菜套餐(每位\$258)**、**除夕夜三道菜套餐(每位\$258)**及**6至8人外賣派對套餐(\$788)**，還特別炮製了十二月薄餅精選，讓賓客有一個難忘的平安夜及除夕夜。



平安夜三道菜套餐

平安夜套餐(每位**\$258**)由二選一的頭盤揭開序幕，客人可選擇沙律或湯作前菜，當中分別是**手撕火雞田園沙律配雜莓及金巴利汁**，當中加入聖誕必食的火雞，洋溢濃烈聖誕氣氛之餘，配上開胃的雜莓及金巴利汁，更是令人吃不停口！另外可選聖誕傳統的**南瓜忌廉湯配牛油粟米**，驅寒又窩心。

大廚特別推出兩款主菜讓來賓選擇，推介**燒春雞及煙豬柳配焗新薯、節日蔬菜及砵酒汁**，廚師先以調味料及秘製香草牛油塗勻雞隻全身，再用錫紙包起放入焗爐，焗後雞肉嫩滑多汁，加上煙豬柳及惹味的砵酒汁，令人一試傾心。另一款主菜為**香煎三文魚柳**，當中配上薯蓉、西班牙辣肉腸、青豆及紅花忌廉，絕對是慶祝聖誕的最佳美食。

美滿的平安夜晚上又怎可缺少一份令人滿足的甜品？**薄荷慕絲配車厘子、朱古力碎及杏仁脆脆**必定能給你一個甜蜜聖誕！

除夕夜三道菜套餐

於大除夕晚上的三道菜套餐(每位**\$258**)，廚師首先以**風乾火腿蘆筍沙律配羅馬生菜及香草田園汁**作前菜，當中風乾火腿的鹹香配上清新的蘆筍沙律及香草田園汁，味道口感都配合得恰到好處。另外客人亦可選擇**英式蜆肉周打湯**，品嚐充滿鮮甜蜆肉的濃稠周打湯。

主菜方面，炭燒頂級肉眼扒配松露醬薯角、炒雜菌及砵酒汁，大廚以純熟手藝將頂級肉眼扒煎香，令肉汁鎖於其中，讓食客每一口都能嚐到啖啖濃郁牛味。喜歡海鮮的客人絕對會愛上香煎比目魚柳配蝦肉甘筍意大利飯及牛油果莎莎，比目魚柳煎得香脆嫩滑，蝦肉彈牙可口，伴上意大利飯及牛油果莎莎，實在無可媲美。

晚餐最後以濃厚的意大利軟芝士配蜜糖、合桃及檸檬金寶作結，將 2017 年的美滿帶到新一年當中。新年快樂！

6 至 8 人外賣派對套餐

於即日起至 12 月 31 日期間供應的 6 至 8 人外賣派對套餐(\$788)，包括應節的聖誕火雞薄餅、蒜蓉包、自選前菜及薄餅各一款及兩款自選意粉，適合多人分享美味！套餐可經外賣速遞平台 Deliveroo 購買或到上環分店自取，詳情請致電 2559 4100 查詢。

十二月薄餅精選



聖誕火雞薄餅(\$165)

餐廳一向以意大利進口的麵粉手製薄餅底，加入新鮮優質食材，再放入世界頂級石爐烤製，令烤焗出來的薄餅香脆美味。大廚特別為傳統薄餅加入佳節元素，推出創新的十二月限定聖誕火雞薄餅(\$165)。大廚先以迷迭香番茄醬塗於餅底，再放上芝士、煙肉及煙燻雞胸肉，配上紅莓酸辣醬作點綴，令味道提昇。快於聖誕月份與親友來分享這份歡樂滋味！

Made in HK Restaurant

若想簡單與好友過一個充滿港式風味的聖誕節、除夕及新年，著重本土文化的 **Made in HK Restaurant (MIHK)** 定可以滿足你的要求！位於觀塘 apm 的 **MIHK**，為客人提供地道「港式西餐」，從早到晚與眾同饗。在聖誕及新年期間(12 月 24、25、31 日及 2018 年 1 月 1 日)，

MIHK 將推出節日限定的午餐、下午茶餐、晚餐及鐵板晚餐予一眾賓客大快朵頤！



精選雜扒(肉眼扒、豬扒、雞扒及德國肉腸)(\$218)

午餐(\$98 起)(11am – 3pm)

由午餐開始，廚師已準備了一系列菜式，特別推介肉眼牛扒伴黑松露蘑菇燒汁配雜菜及飯**(\$148)**，份量十足之餘，味道及賣相亦非常吸引。其他多款主菜如煎盲鱸魚柳伴芥末子汁配雜菜及薯蓉**(\$138)**、咖哩牛舌飯**(\$128)**、厚切豬扒伴夏威夷汁配雜菜及薯蓉**(\$118)**及雜菜意粉伴自家製番茄汁**(\$98)**，也定能令你滿意！

下午茶餐(\$58 起)(3pm – 5:30pm)

如果想享受一個悠閒下午，必選港式三層下午茶(兩位用)**(\$188)**，慢慢細嚐多款小食，包括玉桂多士、紅豆椰汁糕、焦糖嫩蛋、叉燒酥、炸雞翼、肉醬焗薯皮、夏威夷薄餅及迷你熱狗，另配兩杯咖啡或茶，輕鬆又寫意。另有多款下午茶美食選擇：黑松露卡邦尼意粉**(\$78)**、焗肉醬煎蛋飯**(\$78)**、珍寶熱狗**(\$68)**及港式蜜糖西多士伴士多啤梨醬**(\$58)**。

聖誕及新年晚餐(\$148 起)(5:30pm – 11pm)

晚餐當然是慶祝聖誕及新年的最好時機！咖哩吉列豬扒飯**(\$148)**微辣惹味；三文魚柳伴香草忌廉汁配雜菜紅頭菜薯蓉**(\$148)**嫩滑多汁；海鮮扁意粉**(\$158)**則香氣撲鼻。想要更豐富的大餐？肉眼牛扒伴大蝦配雜菜及薯條**(\$198)**、扒羊架伴露絲瑪莉燒汁配雜菜及薯條**(\$198)**及紅酒燴牛尾及飯**(\$168)**均是令人垂涎之選！

鐵板晚餐(\$158 起)(5:30pm – 11pm)

鐵板晚餐在港式西餐中絕對佔一重要席位，醬汁於熱騰騰的鐵板上滋滋作響，實在是令人難以抗拒！餐廳特別推出多款窩心鐵板美食，當中包括牛柳拼春雞**(\$208)**、肉眼牛扒拼春雞**(\$208)**、牛柳

(\$218)、**肉眼牛扒(\$208)**及**農場春雞(\$158)**。花心的客人更可選**精選雜扒(\$218)**，一次過品嚐肉眼扒、豬扒、雞扒及德國肉腸，盡情吃喝！另外，鐵板晚餐亦有**紅酒汁**、**黑椒汁**及**蘑菇松露汁**可供選擇。

金鴨手工鹹蛋薯片及魚皮最新 **Pop-Up** 及澳門零售點



廣受歡迎、風靡全亞洲的**金鴨 (The Golden Duck Co.)** 現已登陸尖沙咀海港城 LCX! **Cafe Deco Group** 特別趁聖誕佳節期間於 LCX Xplus 增設 **Pop-Up** 零售點，供應兩款超人氣鹹蛋零食：**金鴨手工鹹蛋薯片®**及**金鴨手工鹹蛋魚皮®** (各**\$55/包**)，方便大家購買，於派對及慶祝活動中隨時享用！

金鴨更即將於 12 月初衝出香港，於集團旗下的澳門**威丰味**餐廳以**每包澳門幣 60 元**發售！位於威尼人購物中心內的**威丰味**每天 24 小時開放，讓你能隨時搶購回家品嚐！無比的香脆惹味俘虜每位食家的味蕾，屆時勢必將於港澳再次掀起全城鹹蛋零食熱！

金鴨將香濃惹味的鹹蛋黃與香脆的炸魚皮及薯片結合，炮製出鹹中帶甜，並有陣陣香草味道的邪惡滋味。每包**金鴨手工鹹蛋薯片®**及**金鴨手工鹹蛋魚皮®**均由經驗廚師於新加坡自家廠房巧手炮製，直送到港，包包真材實料，絕對不是其他調味薯片可以媲美。

想品嚐**金鴨**令人上癮的香脆滋味，快到尖沙咀海港城 LCX、澳門**威丰味**餐廳及其他 **Cafe Deco Group** 旗下餐廳搶購！其他銷售點詳情：<http://bit.ly/2AKKCOQ>。

如欲了解更多，請瀏覽**金鴨網站**、[Facebook \(@The Golden Duck Co. - Hong Kong\)](#)或

[Instagram \(@goldenduck_hk\)](#)。

所有堂食價目設加一服務費。詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。如有需要可於以下網頁
下載高解像度圖片：<http://bit.ly/2nhw1bA>

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

電話：+852 2254 6178
地址：香港紅磡黃埔花園第 4 期地下 G10 號
店

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

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

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

電話：+852 2972 0078
地址：香港旺角朗豪坊 13 樓 05 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
(新都會廣場店)**

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

Cafe Deco Pizzeria (上環)

電話：+852 2559 4100
地址：香港上環普仁街 11 號世銀花苑地下 3-4 店

Made in HK Restaurant

電話：+852 2156 2000
地址：九龍觀塘創紀之城 5 期 apm L1 樓 L1-13 號舖

LCX 金鴨 Pop-Up 零售點

地址：尖沙咀海港城海運大廈 3 樓 LCX Xplus 內

威丰味

電話：+853 2882 3326
地址：澳門威尼斯人購物中心 1036 店（威尼斯人劇場對面）

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 30 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**、坐擁 270 度醉人維港美景的 **Watermark**、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。

傳媒查詢，請聯絡：

李嘉明 (Kaming Lee)

電話: +852 2290 6625

電郵: kaming@cafedecogroup.com

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com

葉子安 (Jacky Yip)

電話: +852 2290 6661

電郵: jacky@cafedecogroup.com