

即時發佈

Cafe Deco Group 旗下餐廳帶來聖誕佳節美饌

(香港 - 2018 年 11 月 23 日) **Cafe Deco Group** 旗下多間餐廳，包括 **Beerliner German Bar & Restaurant**、**Made in HK (apm)**、**Pivo Czech Bar**、**Stormies (圓方)**、**The Boathouse** 及 **Pickled Pelican**，於今年平安夜、聖誕節及除夕夜呈獻一系列應節美饌，與你一同迎接普天同慶的聖誕節，在這寒冬為你帶來滿滿的甜蜜溫暖感！

Beerliner German Bar & Restaurant



派對狂熱巨型拼盤(\$350/位，8-10 位用)

有多間分店的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 將由 12 月中旬起為佳節推出派對狂熱巨型拼盤(每位\$350，8-10 位用)，讓客人與一眾親友共聚歡度聖誕！推介 8 至 10 位分享的巨型盛宴除了有豐富的前菜拼盤及主菜拼盤外，還已包括了 2 小時生啤或汽水任飲，更加盡興！（請於一日前預訂及最少 8 人份量）（新城市廣場店暫不供應）

前菜拼盤當中包括多款小食及沙律：煙三文魚泡芙、香脆魷魚圈、德式香草炸雞鎚、德式鮮菜沙律、德式薯仔沙律、德式麵包圈配風乾火腿、燒豬手肉絲卷及薯條，滋味滿分。主菜拼盤則包括：番茄黑松露醬大蝦意粉、德式鄉村肉批、原隻燒春雞、香煎紐倫堡腸、自家製墨西哥辣椒芝士腸、香煎圖林根腸及迷你辣肉腸，份量十足！

Made in HK Restaurant (apm)



節日晚餐(\$158 起)

港式餐廳 **Made in HK apm** 分店一向供應港式西餐及經典菜式，也想藉着佳節帶給食客一個充滿本土味道，又價格實惠的聖誕大餐！餐廳將在**聖誕及新年期間(12月24、25、31日及2019年1月1日)**推出節日限定的午餐及晚餐，讓一眾食客大快朵頤！

節日午餐(\$108 起，上午 11 時至下午 3 時供應)呈獻多款精美主菜如燒肉眼牛扒伴松露野菌肉汁(\$148)、焗葡汁海鮮飯(\$128)、咖喱燴牛肋條飯(\$118)、香煎夏威夷豬扒飯(\$108)及鐵板瑞士汁大蝦炒意粉(\$108)，非常吸引。

節日晚餐(\$158 起，下午 5 時 30 分至 11 時)則帶來蟹肉南瓜薑忌廉湯或煙火雞沙律伴金巴利汁、主菜及特色甜品！主菜可從腐乳寶雲酥羊架伴露絲瑪利肉汁(\$218)、燒日本原隻魷魚拼番茄汁意粉(\$188)、36 小時慢煮紅酒燴牛面頰肉配飯(\$178)及吉列豬柳咖喱飯(\$158)等。

Pivo Czech Bar

經典裝潢的 **Pivo Czech Bar** 別具捷克色彩，一磚一瓦拼湊出無與倫比的中歐氛圍。廚師團隊為客人精心設計出具地道捷克滋味的**平安夜及除夕夜三道菜套餐(每位\$258)**，以**煙三文魚他他配牛油果及芒果莎莎**作前菜，煙三文魚他他帶有一層薄薄的煙燻香，配上清新的牛油果及芒果莎莎，味道口感都十分匹配。客人亦可選擇**捷克啤酒湯伴高打芝士**，迎接這個溫馨暖心的聖誕節。

客人可從兩款主菜中挑出心水之選。先有**慢煮挪威三文魚伴青豆蓉及紅菜頭**，廚師以攝氏 48 度慢煮挪威三文魚，將魚肉保持鮮甜嫩滑，入口即溶！而嗜牛的客人絕對會愛上另一款主菜**美國肉眼扒伴薯蓉、蘆筍及燴梨醬**，廚師將美國 USDA 級肉眼煎香，令肉汁鎖在其中，讓客人感受牛扒軟嫩多汁的頂級滋味！

甜品則有**流心朱古力撻伴香橙醬及雲呢拿意大利雪糕**，為這頓豐盛美味的晚餐作結。

Stormies (圓方)

一直深受賓客歡迎的餐廳酒吧 **Stormies** 環境愜意舒適，非常適合與三五知己一起歡度佳節，開懷暢飲。**圓方分店**的廚師團隊會為客人呈獻滋味滿分的**平安夜及除夕夜三道菜套餐(每位\$258)**，套餐會以二選一的頭盤揭開序幕，客人可選擇**青木瓜柚子凍蝦沙律配芒果油醋汁**或**栗子忌廉湯伴煙肉**。前者有清新的青木瓜配上柚子、凍蝦及開胃的芒果油醋汁，酸酸甜甜的感覺令人一試傾心；後者的栗子味道濃郁、質感滑溜，令人回味無窮。主菜方面則奉上**香煎帶子意大利飯配海膽忌廉**，香口彈牙的帶子伴上意大利飯及海膽忌廉，令人垂涎三尺。客人亦可選擇**美國肉眼扒伴沙律、薯條及藍芝士汁**，味道獨特的藍芝士與香濃味美的肉眼扒配搭，可突出牛扒濃郁味道，風味一流。晚餐並以別具特色的**脆脆朱古力餅伴雲呢拿意大利雪糕**作結，為這頓豐盛佳餚劃上完美句號。

The Boathouse

坐擁海灣美景的 **The Boathouse** 是赤柱大街上最惹人注目的地標，其輕鬆寫意的氛圍絕對是與朋友或情人歡度聖誕佳節的好去處。今個平安夜亦誠意推出兩款節慶菜式，特別推介**燒火雞伴牛面頰、烤甜薯、根莖蔬菜及鵝肝汁(\$268)**，當中加入聖誕必備

的火雞，廚師把火雞燒得金黃香脆，同時亦保持肉質嫩滑，再配上軟腴無比的牛面頰，絕對是慶祝聖誕的不二之選！另一款應節的菜式為晚餐必不可少的甜品，主廚為您帶來**聖誕布丁伴糖浸橙柳配白蘭地汁及雲呢拿意大利雪糕(\$68)**，送你一個甜蜜溫馨的聖誕！

Pickled Pelican

若想在充滿歐陸風的環境下度過溫暖浪漫的聖誕節，同樣位於赤柱的 **Pickled Pelican** 便成為你的另一選擇。平安夜當晚將會供應**慢烤火雞胸伴火雞脾餡卷配手指薯、南瓜及紅桑子砵酒汁(\$238)**，慢烤過的火雞胸嫩滑多汁，加上火雞腿餡卷及香濃的紅桑子砵酒汁，味道配合得天衣無縫。還有質感綿滑的**聖誕布丁伴迷你蛋白餅配薑汁吉士及雲呢拿意大利雪糕(\$62)**為這豐盛晚宴作結，為這寒冷的節日帶來滿滿的溫暖感。

Pivo Czech Bar、Stormies 圓方分店、The Boathouse 及 Pickled Pelican 的佳節晚餐均需於 12 月 19 日前預訂並付半數按金。

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費。食物圖片只供參考，如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2PqjUXI>

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 (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 (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 (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

Made in HK Restaurant (apm)

電話：+852 2156 2000

地址：九龍觀塘創紀之城 5 期 apm L1 樓 L1-13 號舖

Pivo Czech Bar

地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R004 店

電話：+852 2196 8733

Stormies (圓方)

地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R005-R007 店

電話：+852 2196 8098

The Boathouse

地址：香港赤柱大街 88 號

電話：+852 2813 4467

Pickled Pelican

地址：香港赤柱大街 90 號

電話：+852 2813 4313

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 **Berliner**、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

莊曉彤 (Christy Chong)

電話：+852 2290 6625

電郵：christychong@cafedecogroup.com