

实时发布

Cafe Deco Group 旗下餐厅带来圣诞佳节美饌

(香港 - 2018 年 11 月 23 日) **Cafe Deco Group** 旗下多间餐厅，包括 **Beerliner German Bar & Restaurant**、**Made in HK (apm)**、**Pivo Czech Bar**、**Stormies (圆方)**、**The Boathouse** 及 **Pickled Pelican**，于今年平安夜、圣诞节及除夕夜呈献一系列应节美饌，与你一同迎接普天同庆的圣诞节，在这寒冬为你带来满满的甜蜜温暖感！

Beerliner German Bar & Restaurant



派对狂热巨型拼盘(\$350/位, 8-10 位用)

有多间分店的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 将由 12 月中旬起为佳节推出派对狂热巨型拼盘(每位\$350, 8-10 位用)，让客人与一众亲友共聚欢度圣诞！推介 8 至 10 位分享的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，更加尽兴！（请于一日前预订及最少 8 人份量）（新城市广场店暂不供应）

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！

Made in HK Restaurant (apm)



节日晚餐(\$158 起)

港式餐厅 **Made in HK apm** 分店一向供应港式西餐及经典菜式，也想借着佳节带给食客一个充满本土味道，又价格实惠的圣诞大餐！餐厅将在**圣诞及新年期间(12月24、25、31日及2019年1月1日)**推出节日限定的午餐及晚餐，让一众食客大快朵颐！

节日午餐(\$108 起，上午 11 时至下午 3 时供应)呈献多款精美主菜如**烧肉眼牛扒伴松露野菌肉汁(\$148)**、**焗葡汁海鲜饭(\$128)**、**咖喱烩牛肋条饭(\$118)**、**香煎夏威夷猪扒饭(\$108)**及**铁板瑞士汁大虾炒意粉(\$108)**，非常吸引。

节日晚餐(\$158 起，下午 5 时 30 分至 11 时)则带来**蟹肉南瓜姜忌廉汤**或**烟火鸡沙律伴金巴利汁**、主菜及特色甜品！主菜可从**腐乳宝云酥羊架伴鲁思玛利肉汁(\$218)**、**烧日本原只鱿鱼拼西红柿汁意粉(\$188)**、**36 小时慢煮红酒烩牛面颊肉配饭(\$178)**及**吉列猪柳咖喱饭(\$158)**等。

Pivo Czech Bar

经典装潢的 **Pivo Czech Bar** 别具捷克色彩，一砖一瓦拼凑出无与伦比的中欧氛围。厨师团队为客人精心设计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**烟鲑鱼他他配牛油果及芒果莎莎**作前菜，烟鲑鱼他他带有一层薄薄的烟熏香，配上清新的牛油果及芒果莎莎，味道口感都十分匹配。客人亦可选择**捷克啤酒汤伴高打芝士**，迎接这个温馨暖心的圣诞节。

客人可从两款主菜中挑出心水之选。先有**慢煮挪威鲑鱼伴青豆蓉及红菜头**，厨师以摄氏 48 度慢煮挪威鲑鱼，将鱼肉保持鲜甜嫩滑，入口速溶！而嗜牛的客人绝对会爱上另一款主菜**美国肉眼扒伴薯蓉、芦笋及烩梨酱**，厨师将美国 USDA 级肉眼煎香，令肉汁锁在其中，让客人感受牛扒软嫩多汁的顶级滋味！

甜品则有**流心朱古力挞伴香橙酱及云呢拿意大利雪糕**，为这顿丰盛美味的晚餐作结。

Stormies (圆方)

一直深受宾客欢迎的餐厅酒吧 **Stormies** 环境惬意舒适，非常适合与三五知己一起欢度佳节，开怀畅饮。圆方分店的厨师团队会为客人呈献滋味满分的**平安夜及除夕夜三道菜套餐(每位\$258)**，套餐会以二选一的头盘揭开序幕，客人可选择**青木瓜柚子冻虾沙律配芒果油醋汁**或**栗子忌廉汤伴烟肉**。前者有清新的青木瓜配上柚子、冻虾及开胃的芒果油醋汁，酸酸甜甜的感觉令人一试倾心；后者的栗子味道浓郁、质感滑溜，令人回味无穷。主菜方面则奉上**香煎带子意大利饭配海胆忌廉**，香口弹牙的带子伴上意大利饭及海胆忌廉，令人垂涎三尺。客人亦可选择**美国肉眼扒伴沙律、薯条及蓝芝士汁**，味道独特的蓝芝士与香浓味美的肉眼扒搭配，可突出牛扒浓郁味道，风味一流。晚餐并以别具特色的**脆脆朱古力饼伴云呢拿意大利雪糕**作结，为这顿丰盛佳肴划上完美句号。

The Boathouse

坐拥海湾美景的 **The Boathouse** 是赤柱大街上最惹人注目的地标，其轻松写意的氛围绝对是与朋友或情人欢度圣诞佳节的好去处。今个平安夜亦诚意推出两款节庆菜式，特别推介**烧火鸡伴牛面颊、烤甜薯、根茎蔬菜及鹅肝汁(\$268)**，当中加入圣诞必备的火鸡，厨师把火鸡烧得金黄香脆，同时亦保持肉质嫩滑，再配上软腩无比的牛面颊，绝对是庆祝圣诞的不二之选！另一款应节的菜式为晚餐必不可少的甜品，主厨为您带

来**圣诞布丁伴糖浸橙柳配白兰地汁及云呢拿意大利雪糕(\$68)**，送你一个甜蜜温馨的圣诞！

Pickled Pelican

若想在充满欧陆风的环境下度过温暖浪漫的圣诞节，同样位于赤柱的 **Pickled Pelican** 便成为你的另一选择。平安夜当晚将会供应**慢烤火鸡胸伴火鸡脾馅卷配手指薯、南瓜及红桑子砵酒汁(\$238)**，慢烤过的火鸡胸嫩滑多汁，加上火鸡腿馅卷及浓郁的红桑子砵酒汁，味道配合得天衣无缝。还有质感绵滑的**圣诞布丁伴迷你蛋白饼配姜汁吉士及云呢拿意大利雪糕(\$62)**为这丰盛晚宴作结，为这寒冷的节日带来满满的温暖感。

Pivo Czech Bar、Stormies 圆方分店、The Boathouse 及 Pickled Pelican 的佳节晚餐均需于 12 月 19 日前预订并付半数按金。

详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。食物图片只供参考，如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2PqjUXI>

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 (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 (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 (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

Made in HK Restaurant (apm)

电话：+852 2156 2000
地址：九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

Pivo Czech Bar

地址：九龙柯士甸道西 1 号圆方顶层 R004 店

电话：+852 2196 8733

Stormies (圆方)

地址：九龙柯士甸道西 1 号圆方顶层 R005-R007 店

电话：+852 2196 8098

The Boathouse

地址：香港赤柱大街 88 号

电话：+852 2813 4467

Pickled Pelican

地址：香港赤柱大街 90 号

电话：+852 2813 4313

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