



即時發佈

Beerliner German Bar & Restaurant 以全新優惠及主餐牌迎接新一年

(香港 - 2019 年 1 月 4 日) 廣受大眾歡迎的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 一直主打傳統德國美饌，深受食客的愛戴。為迎接新一年，全線六間分店將帶來全新冬日優惠及重量級 **8-10 人派對拼盤**，並隆重推出**最新主餐牌**，德籍行政總廚 **Jörn Henninger** 會於 2019 年繼續為食客呈獻更多經典德式滋味！

冬日限定精選優惠



蜜糖燒烤汁豬肋骨配薯條(\$88)

Jörn 為了讓各方食客於這個季節大快朵頤，特別炮製出充滿冬日氣氛的**蜜糖燒烤汁豬肋骨配薯條(\$88)**，500 克的豬肋骨上鋪了一層濃郁的燒烤汁，還有芳郁撲鼻的藍芝士汁作點綴，與香脆的炸薯條同食非常匹配，啖啖誘人。客人由即日起至 **1 月 31 日** 期間，於 **Beerliner** 任何一間分店即可以優惠價享用指定燒豬肋骨一份！



含酒精德式暖紅酒配德式蘋果卷(\$88)

與此同時，全線 **Beerliner** 會推出期間限定的**德式暖紅酒(Mulled wine)**特飲，客人可於即日起至**2月28日**期間以優惠價**\$58**享用一杯含酒精或無酒精的德式暖紅酒。**含酒精暖紅酒**以紅酒、肉桂、八角、丁香及糖等調製而成，而杯上會放上一個載有黑糖的濾匙，即席加入燃燒中的茴香酒 **Sambuca**，溶解的黑糖與茴香酒慢慢滲入紅酒之中，整個過程為客人帶來一場精彩的視覺享受！暖紅酒帶有淡淡黑糖香，為你帶來溫馨暖心的冬日感覺。而清新怡人的**無酒精暖紅酒**絕對是健康之選，這款用了蘋果汁、橙汁、蔓越莓汁及香草等炮製，酸酸甜甜的感覺令人一試傾心。客人更可另加**\$30**享用一份傳統甜點**德式蘋果卷**，伴上手指餅和風乾水果片，令晚餐加倍盡興！

派對狂熱巨型拼盤



派對狂熱巨型拼盤(\$350/位，8-10位用)

於聖誕前推出的期間限定派對狂熱巨型拼盤(每位\$350, 8-10位用)大受歡迎,不少食客都與三五知己一起到 **Beerliner** 歡度佳節,開懷暢飲。為延續熱潮, **Beerliner** 決定繼續推出這巨型的德式美饌,與你一起迎接 2019 年的來臨!

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!這頓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**,用豐盛美饌迎接新一年!(請於一日前預訂及最少 8 人份量)(新城市廣場店暫不供應)

2019 年最新主餐牌

Beerliner 的廚師團隊亦為餐牌帶來新菜式,精心設計出不同前菜、小食、主菜及甜品,以全新形象迎接 2019 年!



(上)原隻特色燒春雞(\$175)

(下)300 克燒美國肉眼扒配扒鮮菜、焗薯及蒜蓉忌廉汁(\$228)

Jörn 在主餐牌添加了幾款主菜款式,原隻特色燒春雞(\$175)以海草及檸檬燻香,並烤焗至金黃香脆,將其肉汁鎖緊,肉質軟嫩鮮甜,再配上大大杯德國啤酒,味道配合得天衣無縫!牛扒愛好者必試 **300 克燒美國肉眼扒配扒鮮菜、焗薯及蒜蓉忌廉汁(\$228)**,味道濃郁的蒜蓉忌廉汁配上焗薯及美國肉眼扒,更能突出肉眼扒濃郁的味

道。**Jörn** 更特別設計出一道**自家製德式小粉糰配燒豬腩肉卷(\$165)**，德式小粉糰是德國的傳統菜式，廚師用麵粉、豆蔻粉、白胡椒、雞蛋和牛奶等材料製成麵糰，再用刀將麵糰切成幼條，焗熟後再與牛油同炒。而燒豬腩肉卷看似平凡，但箇中烹調步驟繁複，由充滿油香的五花腩包著無骨豬柳，中間夾著香料，並以低溫烤熟。豬皮部分再特別塗上啤酒和海鹽，令烤過後的豬皮香脆十足，與口感軟糯的德式小粉糰同吃更添滋味，定能讓你一試難忘！



吉士醬泡芙配意大利雪糕(\$68)



火焰意大利雪糕意粉(\$68)

新餐牌的甜品之中，亦加入了不少新作。除了保留**焗鮮蘋果卷(\$68)**及**黑森林蛋糕(\$68)**等熱門選擇，這次餐牌更加入了賣相精美的**吉士醬泡芙配意大利雪糕(\$68)**及驚喜滿分的**火焰意大利雪糕意粉(\$68)**。後者是一款傳統德國甜點，廚師巧妙地將意大利雲呢拿雪糕壓成幼條意粉形狀，配上曲奇碎、糖霜等材料及吸睛的火焰效果，甜蜜又窩心。



(左)煙三文魚泡芙(\$73)

(右)自家製鄉村肉批配薯仔及煎蛋(\$83)



(左)德式啤酒漿炸鮮蝦串(\$102)

(右)白酒煮青口(\$108)

此外，一系列最新前菜及小食也為您帶來全新德式滋味體驗，當中包括健康之選**德式鮮菜沙律配風乾火腿及自家製香草汁(\$98)**和**德式薯仔沙律配煙三文魚(\$98)**。**煙三文魚泡芙(\$73)**以帶有煙燻香的煙三文魚片捲起黑醋洋蔥，再放入黃金香脆的泡芙裏，

又脆又軟的口感令人愛不釋手。**德式肉丸配燒汁及辣根汁(\$74)**中的肉丸是由混合豬肉和牛肉而成，以達至肉丸軟嫩多汁的口感，配上惹味的燒汁及辣根汁，令人回味無窮。**白酒煮青口(\$108)**更是海鮮愛好者的首選，先炒香洋蔥、蒜頭、香芹及牛油，再加入白酒、忌廉及芥末醬等再與新鮮的青口同煮，香味撲鼻。每款都適合與三五知己分享，並佐以冰凍的德國啤酒，風味一流。賓客更可一嚐 **Beerliner** 現有的熱門菜式，**自家製鄉村肉批配薯仔及煎蛋(\$83)**及**德式啤酒漿炸鮮蝦串(\$102)**一直都大受歡迎，絕對是一家大小分享滋味之選。



海鮮烤肉拼盤(\$438)

德國豬手是 **Beerliner** 的招牌菜式之一，客人除了可選擇**秘製德國鹹豬手配酸椰菜及薯蓉(\$238)**之外，現全線分店更會供應**水煮德國豬手配酸椰菜及薯蓉(\$238)**。前者經 24 小時醃製，採用先煮後焗的方法，廚師先以多款香料烹調豬手，再進行高溫烤焗，令豬皮香脆十足，豬手肉味濃郁！後者經過不同香料醃製及 5 小時慢煮過程，豬皮部分入口即融，肉質軟嫩，客人可根據個人口味可選擇各具特色的德國豬手！另外人氣主菜**海鮮烤肉拼盤(\$438)**份量十足，最適合與朋友分享，當中包括鮮嫩多汁的龍蝦尾，軟脆無比的肉眼扒，味道濃郁的燒羊架，還有份外惹味的辣肉腸，配上黑松露汁及香橙牛油汁，味道相得益彰！**特色德國黑麥啤燒乳豬配椰菜甘筍絲沙律及紅酒燴洋蔥(\$238)**同樣受到客人的歡迎，特別運用黑麥啤酒來塗上乳豬皮一起烤焗，豬皮上淡淡的啤酒香令人垂涎三尺！快與親友於新一年蒞臨 **Beerliner** 感受正宗德國情懷！

詳情可瀏覽：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/2R6Cyol>

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 號店

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 (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)

電話：+852 2796 2203

地址：葵芳新都會廣場 5 樓 531-540 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

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: christychong@cafedecogroup.com