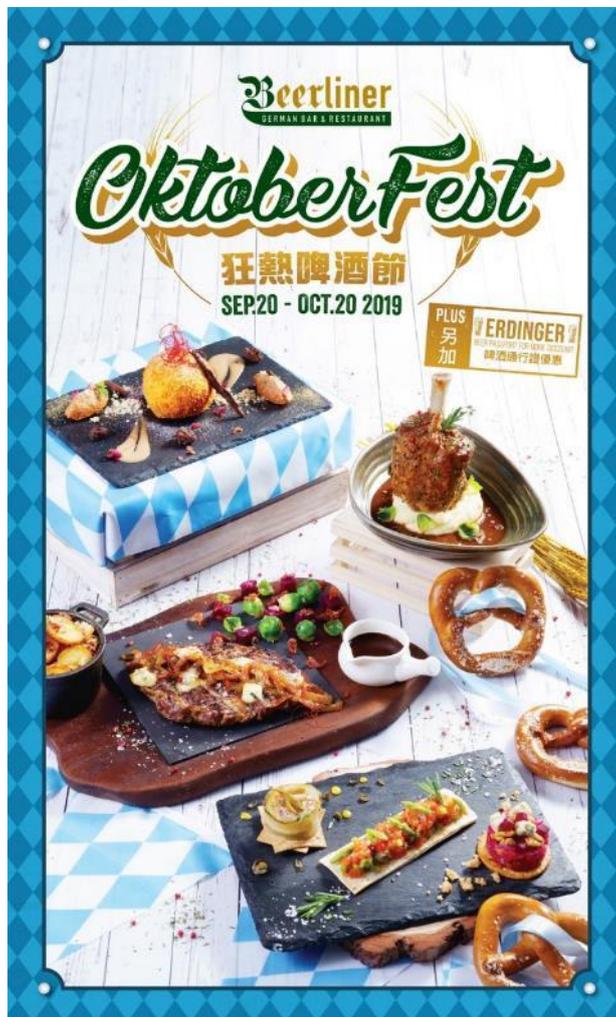




即時發佈

Beerliner German Bar & Restaurant 狂熱啤酒節 2019



Beerliner German Bar & Restaurant 狂熱啤酒節 2019

(香港 - 2019 年 9 月 17 日) 德國酒吧餐廳 **Beerliner German Bar & Restaurant** 的三間分店(旺角朗豪坊、沙田新城市廣場及屯門市廣場)將於 **9 月 20 日至 10 月 20 日** 期間推出「**狂熱啤酒節 2019**」，以冰凍啤酒及滋味美食襯托這個一年一度的國際盛事。除了幾款啤

酒節限定菜式外，餐廳更會與 **Erdinger** 合作呈獻「啤酒通行證」，向客人送出免費啤酒，令氣氛更熱烈，快來 **Beerliner** 體驗狂熱的德國啤酒節！

啤酒節限定菜式

德籍行政總廚 **Jörn Henninger** 特別創作出 4 道德式元素與新意兼備的期間限定菜式，與香港人一起慶祝一個與別不同的十月啤酒節！



三色煙三文魚他他：水瓜柳醃青瓜、松露蘆筍、紅菜頭藍芝士(\$98)

前菜有三色煙三文魚他他：水瓜柳醃青瓜、松露蘆筍、紅菜頭藍芝士(\$98)，**Jörn** 運用心思，將看似簡單的煙三文魚他他用三種不同賣相及風味呈現於大家眼前。第一款用上了水瓜柳、洋蔥、芥末及醋等製成，並用醃青瓜包住外圍，集合兩種西式常見的醃漬蔬菜，來營造酸甜爽口的效果。第二款以松露油、蘆筍、洋蔥及紅椒等拌勻煙三文魚粒，給你一種濃香卻清甜的滋味。最後一款則是帶有濃郁細滑的口感的紅菜頭藍芝士，醃紅菜頭能帶給他他奪目顏色，合桃及藍芝士可添加複雜層次。



燴豬膝配球芽甘藍、薯蓉及黑啤酒醬(\$238)

若想享受啖啖肉的主菜，必試軟腩惹味的燴豬膝配球芽甘藍、薯蓉及黑啤酒醬(\$238)。豬膝先以黑啤酒及雜菜湯燴煮兩小時，表面再鋪上迷迭香、百里香及胡椒粒等，份量十足。配菜有球芽甘藍、薯蓉及黑啤酒醬，充滿啤酒節風味！



烤美國肉眼扒配德國香草酒煮洋蔥、藍芝士、煙肉炒薯、紅菜頭及球芽甘藍(\$238)

此外，也可以試試另一款同樣吸引的主菜：烤美國肉眼扒配德國香草酒煮洋蔥、藍芝士、煙肉炒薯、紅菜頭及球芽甘藍(\$238)。厚切多汁的美國肉眼扒烤香後，加上用德國香草酒炒香的

洋蔥絲及半溶藍芝士，再蘸點燒汁，配搭獨特。香口的煙肉炒薯伴以清新的紅菜頭粒及球芽甘藍，也是絕佳的配菜。



炸意大利雪糕配吉士醬、朱古力脆脆及啤酒花泡沫(\$78)

啤酒節餐牌的甜品是外形吸引的炸意大利雪糕配吉士醬、朱古力脆脆及啤酒花泡沫(\$78)，雲呢拿意大利雪糕沾滿炸漿及麵包糠後炸至外表金黃，內裏卻冰涼透心，配上以啤酒花、忌廉及糖打成的豐盈泡沫，能細味絲絲啤酒香。朱古力脆脆及吉士醬也可為甜品增加咬口及甘甜。

Erdinger 啤酒通行證



Erdinger 啤酒通行證

Beerliner 更於啤酒節期間與 **Erdinger** 合作呈獻「啤酒通行證」，向客人送出免費啤酒！於啤酒節期間，顧客如惠顧任何 **Erdinger** 啤酒可獲啤酒通行證內之印花一個。儲滿 4 個印花，便可換取免費啤酒一杯。飲得多，送得多！（先到先得，換完即止。活動受條款及細則約束，詳情請向店員查詢）

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/2kIPGXt>

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
108/128 號店

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
(朗豪坊)

電話：+852 2972 0078/88

地址：香港旺角朗豪坊 13 樓 05 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。集團旗下品牌包括悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、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