

即時發佈

Cafe Deco Group 旗下餐廳推出聖誕美饌

(香港 – 2019 年 11 月 19 日) **Cafe Deco Group** 旗下多間餐廳，包括 **Beerliner German Bar & Restaurant**、**Cafe Deco Pizzeria**、**Made in HK (apm)**、**Pivo Czech Bar** 及 **Stormies**，於今年聖誕節及除夕夜期間呈獻一系列美饌，在這節慶為你帶來一點小確幸！

Beerliner German Bar & Restaurant



聖誕分享拼盤(\$438，3-4 位用)

Beerliner German Bar & Restaurant 的三間分店(朗豪坊、屯門市廣場及新城市廣場)將由 **12 月 16 至 31** 日期間(星期一至五：下午 **5** 時起；星期六、日及公眾假期：全日供應)為佳節推出限量供應的聖誕分享拼盤(\$438，3-4 位用)，讓客人與

一眾親友共聚溫暖聖誕！當中份量十足的美食包括有：德式燴牛肉配小粉糰、油封鴨腿、火雞肉腸配紅莓醬、栗子卷、紅椰菜、球芽甘藍及迷你甘筍配杏仁牛油！

客人更可於多款追加項目中最多挑選 4 款心儀的前菜、甜品或飲品，令盛宴更加完滿。另加 **\$48** 可追加一份龍蝦忌廉湯或匈牙利牛肉湯；**\$45** 可追加任何一款主餐牌甜品；**\$48** 可追加任何一款雞尾酒；**\$38** 可追加任何一款無酒精雞尾酒。快來 **Beerliner** 以冰凍的啤酒伴隨惹味菜式，令派對加倍盡興！

Cafe Deco Pizzeria



聖誕特色火雞薄餅(\$158)

位於圓方戲院旁的 **Cafe Deco Pizzeria** 也將於 12 月期間推出應節的聖誕特色火雞薄餅(**\$158**)，薄脆手搓餅底上放滿不同材料，包括有煙火雞胸、煙肉、火腿、水牛芝士、球芽甘藍及栗子等，充滿佳節滋味！

Made in HK Restaurant (apm)



節日晚餐(\$218 起)

港式西餐餐廳 **Made in HK (apm)** 亦藉着佳節帶給食客一個充滿本土味道的聖誕大餐！餐廳將在**聖誕及新年期間(12月24、25、31日及2020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(\$158)**、**吉列豬扒青蘋果焗飯(\$138)**、**招牌咖喱雞飯(\$128)**、**瑞士汁大蝦意粉(\$118)**及**肉醬牛柳粒意粉(\$108)**等，非常吸引。

節日晚餐(\$218 起，下午 5 時 30 分至 11 時)則帶來多款心思主菜：**威靈頓牛柳配松露磨菇汁(\$258)**、**燒美國天然豬鞍扒(\$238)**、**紅酒燴羊膝(\$238)**、**黑松露大蝦卡邦尼意粉(\$228)**及**脆香三文魚柳伴松露忌廉汁(\$218)**等。

喜歡熱辣辣鐵板餐的客人也可品嚐**節日鐵板晚餐(\$278 起，下午 5 時 30 分至 11 時)**，大歎**焗波士頓龍蝦及美國安格斯肉眼扒(\$338)**、**脆香鵝肝及紐西蘭牛柳(\$308)**、**特級精選雜扒(\$298)**、**火焰脆燒豬手(\$278)**等，火熱慶祝聖誕佳節！

各款節日午餐可選配前菜**煙火雞沙律**或**磨菇忌廉湯**及**咖啡**或**茶**。節日晚餐及鐵板晚餐均配以前菜**煙火雞沙律**或**法式龍蝦湯**、甜品**意大利雪糕**及**咖啡**或**茶**！

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\$268)**，以**芝麻吞拿魚配牛油果、紅石榴及大菜頭沙律**作前菜，吞拿魚帶有薄薄的芝麻香，配上清新的牛油果及紅石榴，味道口感都十分匹配。客人亦可選擇**栗子忌廉湯伴小紅莓乾及煙火雞多士**，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**香煎石斑柳伴芹菜頭蓉、甜菜頭及小茴香**，廚師將石斑柳以大火煎封，將魚肉保持鮮甜嫩滑，鮮甜多汁！而嗜牛的客人絕對會愛上另一款主菜**黑安格斯西冷扒配蜜糖甜薯、迷你椰菜及紅酒汁**，肉香味濃的半熟西冷扒，讓客人感受軟嫩濃郁的頂級滋味！

甜品則有**意大利軟芝士慕絲**，為這頓豐盛美味的晚餐作結。

Stormies

一直深受食客歡迎的餐廳酒吧 **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。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\$288)**，套餐會以二選一的頭盤揭開序幕，客人可選擇**鵝肝凍批伴砵酒燴梨**或**煙肉甜薯湯配紅莓**。前者有油潤的鵝肝凍批配上砵酒燴梨，滿載酒香的感覺令人一試傾心；後者的甜薯味道濃郁、質感滑溜，令人回味無窮。

主菜方面則奉上**西班牙海鮮飯**，香口彈牙的海鮮伴上軟糯飯粒，令人垂涎三尺。客人亦可選擇**美國肉眼扒伴沙律及松露薯條**，香氣獨特的香草牛油與味美的肉眼扒配搭，可突出牛扒濃郁味道，風味一流。

晚餐並以別具特色的**焗蘋果餡卷伴雲呢拿意大利雪糕**作結，為這頓豐盛佳餚劃上完美句號。

Pivo Czech Bar 及 **Stormies** 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/35pg9Fx>

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

電話：+852 2972 0078
地址：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
(新城市廣場)**

電話：+852 2152 8968
地址：沙田新城市廣場第 1 期 108 號店

Cafe Deco Pizzeria

電話：+852 2196 8099
地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方 2133 號店

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

電話：+852 2196 8733
地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R004 店

Stormies

電話：+852 2196 8098
地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R005-R007 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、上海及悉尼擁有多間餐廳及酒吧。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**、呈現新派越式滋味的 **pho.dle.bar**，以及帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar** 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