



即時發佈

## Beerliner German Bar & Restaurant 嶄新德式美饌隆重登場

(香港 - 2018 年 3 月 29 日) 一直廣受大眾歡迎的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 由即日起隆重推出最新主餐牌，餐廳的德籍行政總廚 **Jörn Henninger** 在多款德式新滋味中注入更多當地元素，讓賓客更能感受正宗德國情懷！



行政總廚 **Jörn Henninger** 為賓客呈獻正宗德式美食



(左上)自家製墨西哥辣椒芝士腸配香草燒薯(\$168)  
 (右上)迷你辣肉腸配香滑薯蓉及燴啡菇(\$132)  
 (下)自家製得獎冠軍肉腸配酸椰菜、長青豆及香草燒薯(\$163)

**Beerliner** 的廚師團隊定期為餐牌帶來新菜式，無論前菜、小食、主菜至甜品均花盡心思，務求為食客製造滋味驚喜！香腸是德國菜的標誌性菜式之一，**Jörn** 特意為香腸系列加入兩款新成員：**迷你辣肉腸配香滑薯蓉及燴啡菇(\$132)**及**自家製墨西哥辣椒芝士腸配香草燒薯(\$168)**。前者迷你精緻，方便一口享用，咬開香脆外皮後，肉汁在口中四濺，加上惹味微辣，份外令人食欲大增！後者為 **Beerliner** 自家製香腸款式之一，廚師將墨西哥辣椒碎及芝士釀入腸中，辣味與芝士味道平衡得恰到好處，使人一試愛上。餐單中也保留了受大眾喜愛的**自家製得獎冠軍肉腸配酸椰菜、長青豆及香草燒薯(\$163)**，以油煎自家製 **Bratwurst** 香腸配上開胃酸椰菜、長青豆及香草燒薯，口感豐富又不顯油膩。



扒烤菇釀德式小麵糰及藍芝士(\$98)



香脆魷魚圈(\$72)

此外，一系列最新頭盤及小食為您與三五知己創造歡樂暢聚時刻，當中包括**扒烤菇釀德式小麵糰及藍芝士(\$98)**，將芳郁撲鼻的藍芝士及煙韌的小麵糰釀入大波特菇中烘

烤，讓每一口都充滿濃厚芝士及菇香！**香脆魷魚圈(\$72)**外層炸得鬆脆，內裏的新鮮魷魚肉嫩滑彈牙，佐酒一流！**櫻桃番茄紫菜燴青口(\$98)**、**焗豬手肉醬芝士薯條(\$78)**、**忌廉芝士煙三文魚卷(\$69)**及**煙牛肉迷你漢堡包(\$68)**都是與良朋知己或一家大小分享滋味之選，配上大大杯德國啤酒，盡享歡愉！



(左上)香味豬柳絲及野菌意式燴飯(\$142)  
(右上)辣肉腸意式燴飯(\$142)  
(下)番茄黑松露醬大蝦意粉(\$172)



(左上)煙三文魚扁麵配香草芥末汁(\$165)  
(右上)龍蝦汁海鮮意式燴飯(\$175)  
(下)海鮮烤肉拼盤(\$388)

主菜方面亦添加了不少嶄新配搭，**番茄黑松露醬大蝦意粉(\$172)**以矜貴的黑松露番茄醬及大蝦意粉同炒，令新鮮結實的大蝦及硬度適中的意粉添上一份酸甜可口的味道。**辣肉腸意式燴飯(\$142)**則將辣肉腸的濃厚香辣味道完全滲入飯中，令人回味無窮！煙三文魚愛好者必定要試**煙三文魚扁麵配香草芥末汁(\$165)**，三文魚的煙燻香配以芥末汁的輕微酸辣，味道相得益彰！**Jörn** 特別設計出一道**海鮮烤肉拼盤(\$388)**予喜愛分享佳餚的賓客，當中份量十足，包括香草牛油烤焗的滋味羊架，口感軟脆的肉眼扒及鮮嫩多汁的龍蝦尾一同享用，另外還有惹味的辣肉腸作伴，定能讓你及伙伴們吃個痛快。另外人氣主菜**龍蝦汁海鮮意式燴飯(\$175)**及**香味豬柳絲及野菌意式燴飯(\$142)**亦得以保留，讓賓客一嚐 **Beerliner** 原有的受歡迎菜式。

## 朗豪坊、奧海城及屯門市廣場店獨家菜式



(上)水煮德國豬手配酸椰菜及薯仔粉糰(\$228)

(下)秘製德國鹹豬手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)

德國大餐豈可少了德國豬手？全線 **Beerliner** 除了將繼續供應人氣之選**秘製德國鹹豬手配香滑薯蓉及酸椰菜(\$228)**之外，當中三間分店（朗豪坊、奧海城及屯門市廣場）會特別額外供應**水煮德國豬手配酸椰菜及薯仔粉糰(\$228)**，讓賓客選擇不同質感、各有特色的德國豬手！經過不同香料醃製及長時間焗煮後，水煮豬手的豬皮部分入口即融，中間肉質軟嫩，絕對值得一試。三間分店的**其他獨家菜式**包括**煙三文魚洋蔥脆薄餅(\$153)**及**黑森林風乾火腿、蘑菇及洋蔥脆薄餅(\$153)**兩款德式薄餅、**德式傳統芝士小麵糰配煙肉忌廉汁(\$128)**及**德式火腿蘑菇芝士酥炸薄豬柳配椰菜甘筍絲沙律、薯條及蘑菇汁(\$178)**等。

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://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：<http://bit.ly/2G9txoS>

### **Beerliner German Bar & Restaurant 分店資料**

#### **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 (奧海城店)**

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

#### **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**  
(新都會廣場店)

電話：+852 2796 2203

地址：葵芳新都會廣場 5 樓 531-540 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 30 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：

李嘉明 (Kaming Lee)

電話：+852 2290 6625

電郵：[kaming@cafedecogroup.com](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊賢 (Stephen Lee)

電話：+852 2290 6654

電郵：[stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

葉子安 (Jacky Yip)

電話：+852 2290 6661

電郵：[jacky@cafedecogroup.com](mailto:jacky@cafedecogroup.com)