



实时发布

## Beerliner German Bar & Restaurant 推出最新滋味午餐及三人同行一人免费优惠



(左上)秘制 500 克烧烤汁猪肋骨配薯条及甘笋椰菜丝沙律(\$118/148)

(右上)自家制德式香肠拼盘配酸椰菜及烧薯(\$118/148)

(左下)200 克澳洲肉眼牛扒配黑醋西红柿沙律、炸薯角及黑松露肉汁(\$138/168)

(右下)龙虾尾(半条)配香煎羊扒、薯蓉及兰度豆(\$138/168)

(香港 - 2019 年 2 月 15 日) 有多间分店的传统德国酒吧餐厅 **Beerliner German Bar & Restaurant** 带来 7 套每周转换的最新滋味午市套餐，每周为食客呈献多达 10 款精致主菜，总共达 70 个主菜选择！另加上多元化的头盘、餐汤及甜品，定能为你营造最「德」滋味体验！最新午市套餐将由 2 月 18 日起于星期一至日中午 12 时至下午 5 时供应(星期一至五价钱由 \$78 起，包括头盘或汤、主菜及甜品各一款配饮品；星期六及日价钱由 \$88 起，包括头盘、汤、主菜及甜品各一款配饮品)，更另设多款额外升级及追加之选，让你灵活配搭最丰富的德

式午餐！于 2 月 18 日至 3 月 1 日期间，午餐更会特设三人同行，一人免费优惠，让你以更超值价钱尽尝美馔！（以下菜式价钱分别为星期一至五及星期六、日价钱）

### 丰富主菜选择



**照烧酱汁烩迷你猪手配烧薯(\$118/148)**



**德式香煎薄猪柳配西红柿酱及烧薯(\$118/148)**

喜爱正宗德式滋味的可选自家制**德式香肠拼盘配酸椰菜及烧薯(\$118/148)**，拼盘内囊括 4 款自家制的德式香肠，包括纽伦堡肠、墨西哥辣椒芝士肠、图林根肠及迷你辣肉肠，惹味非凡！经典的酸椰菜及烧薯，更是香肠的绝佳配搭。谈德国菜当然少不了猪手，德籍行政总厨 **Jörn Henninger** 在**照烧酱汁烩迷你猪手配烧薯(\$118/148)**中，将幼嫩的迷你猪手以另一方式呈现，用浓郁的日式照烧酱汁烩煮至软腩入味，浓厚的照烧香及骨胶原口感令人着迷。**德式香煎薄猪柳配西红柿酱及烧薯(\$118/148)**也是传统德式佳肴之一，家传户晓的 Schnitzel 就是将猪柳切成薄片后沾粉浆煎至金黄色，啖啖香脆，加上西红柿酱汁同吃更加满足。



**蓝带炸猪扒配甘笋椰菜丝沙律及烧薯(\$108/128)**



**蜜桃猪扒配烧薯、波本酒及罗勒(\$108/128)**

钟情锯扒的朋友亦有一系列主菜可供选择，**200 克澳洲肉眼牛扒配黑醋西红柿沙律、炸薯角及黑松露肉汁(\$138/168)**选来自澳洲的肉眼部位，油花及肉味俱佳，最适合煎至五成熟，既能尝到炭烧焦香，也可细味嫩滑肉质。香浓黑松露肉汁可突显牛扒原味，黑醋西红柿沙律亦能带来清新感觉。**香煎羊扒配牛油焗薯、烧甘笋及俄式甜酸汁(\$138/168)**为平凡的煎羊扒带来变奏，**Jörn** 特别用俄式甜酸汁来配搭羊扒，酱汁中的酸忌廉能使口感更加幼滑，非试不

可！**蓝带炸猪扒配甘笋椰菜丝沙律及烧薯(\$108/128)**更是厨师团队的心思之作，先将每块薄切猪扒包好芝士及火腿，再炸至香脆，一切开便看到热辣辣的半溶芝士及多汁猪扒，配以甘笋椰菜丝沙律及烧薯，美味窝心。**蜜桃猪扒配烧薯、波本酒及罗勒(\$108/128)**中的厚切猪扒用了蜜桃、波本酒及罗勒来烹调，酱汁集果甜、酒香及香草气味于一身，为菜式添加独特的味道，比平常的猪扒多出一份层次感。**香草烧春鸡(半只)配鲜菌意式烩饭(\$98/108)**亦是拿手之作，细嫩的法国春鸡用混合香草腌制，烤至皮脆肉滑，再配上以白酒及忌廉煮成的鲜菌意大利饭，令人回味无穷！



**特色拼盘(炸鲜虾串、鸡锤、鱿鱼圈、薯条配他他酱)(\$78/88)**



**烧鱿鱼筒配海鲜意大利饭及龙虾汁(\$138/168)**

如果想在午餐中大啖品尝海中鲜味，主菜中亦有不少海鲜精选。**龙虾尾(半条)配香煎羊扒、薯蓉及兰度豆(\$138/168)**可让客人同时品尝半条烤波士顿龙虾尾及煎羊扒，以超值价钱享用海陆大餐。**烧鱿鱼筒配海鲜意大利饭及龙虾汁(\$138/168)**用原只烧鱿鱼配以浓香龙虾汁烩煮的海鲜意大利饭，弹牙的鱿鱼肉酿入充满虾味的饭粒，是味觉的多重享受！**香浓西红柿酱烩蓝青口(\$108/128)**将新鲜蓝青口以洋葱、西红柿酱、白酒等烩煮，每只青口肉均吸收了酱汁精华，与面包同吃一流。**香煎鲑鱼配长青豆及薯蓉(\$108/128)**中的鲑鱼柳煎过后香气扑鼻，油润感及鱼鲜十足。**焗比目鱼柳配番红花意式烩饭(\$108/128)**的比目鱼用与别不同的水煮方法炮制，保留鱼肉鲜甜之余，更能衬托出番红花意大利饭的滋味。**特色拼盘(炸鲜虾串、鸡锤、鱿鱼圈、薯条配他他酱)(\$78/88)**将多款香口海鲜及小食共治一炉，令人爱不释手！

午餐中亦有不同精选意粉及饭可供选择，**鲜虾及蟹肉烩扁意粉配白酒忌廉汁(\$108/128)**是经典舒心的意粉配搭，虾肉及蟹肉丝混合白酒忌廉汁后，配合烟韧爽口的扁意粉，令人着迷。**烟熏鸭胸及牛肝菌意式烩饭(\$108/128)**及**香草肉丸烩扁意粉配香浓肉汁(\$98/108)**也是不错的选择！

### 午餐头盘及甜品配搭

除了包罗万有的午餐主菜外，伴随套餐的头盘及甜品也非常吸引。烟鲑鱼古斯米丸配柚子酱汁是崭新的组合，烟鲑鱼加上中东小米制成鱼丸，蘸点清甜微酸的柚子酱汁更能开胃。烟熏鲑鱼包配甘笋椰菜丝沙律及手撕猪柳包配甘笋椰菜丝沙律同样以惹味馅料制作迷你汉堡包，配上唤醒味蕾的甘笋椰菜丝沙律，一样滋味！此外，还有多款沙律及餐汤轮流供应：鸡肉苹果沙律配合桃汁、水牛芝士及西红柿沙律配黑醋汁、栗子蓉汤配苹果酱及南瓜玉桂冻汤等。每周甜品如焦糖意大利雪糕配爱尔兰甜酒忌廉、朱古力意大利雪糕配合桃及爆谷粒粒及抹茶意大利雪糕配朱古力脆糖等亦甜美怡人，所有甜品均用上 **2/3 Dolci** 之意大利雪糕，尽显意大利幼滑细腻之味。

### 多元化升级选择



(左上)德式面包篮(\$48)

(右上)水煮德国猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

(左下)秘制德国咸猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

(右下)自家制得奖冠军肉肠配酸椰菜、长青豆及香草烧薯(\$169)

除了原来的三道菜：头盘、主菜及甜品外，午餐还提供多变的升级及追加选择，让你更加满足！客人可另加**\$28** 将餐汤升级至**龙虾浓汤**；或者加**\$20** 享用多一份餐汤；又或是加**\$48** 同时品尝一份头盘及**龙虾浓汤**！随餐甜品也可作升级选择，客人可加**\$26** 另加一球意大利雪糕；或加**\$45** 另外享用一份**主餐牌甜品**！饮品方面，客人可加**\$15** 将餐饮升级至**果汁**；或加**\$30** 升级至**无酒精鸡尾酒**；或加**\$45** 升级至 **500 毫升生啤、枝装啤酒或鸡尾酒**，尽情畅饮！

如果想在享用午餐同时，品尝更多德式滋味，可额外追加几款最「德」首选！当中包括：秘制德国咸猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)、水煮德国猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)、自家制得冠军肉肠配酸椰菜、长青豆及香草烧薯(\$169)及德式面包篮(\$48)。

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2BDacbh>

### **Beerliner German Bar & Restaurant 分店资料**

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (新城市广场)**

电话: +852 2152 8968  
地址: 新界沙田正街新城市广场第 1 期 108/128 号店

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

电话: +852 2972 0078/88  
地址: 香港旺角朗豪坊 13 楼 05 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 (黄埔花园)**

电话: +852 2254 6178/88  
地址: 香港红磡黄埔花园第 4 期地下 G10 号店

#### **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

### **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](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

庄晓彤 (Christy Chong)  
电话: +852 2290 6625  
电邮: [christychong@cafedecogroup.com](mailto:christychong@cafedecogroup.com)