

实时发布

## Cafe Deco Group 旗下餐厅呈献滋味圣诞佳节

(香港 - 2017 年 11 月 30 日) 十二月将至, **Cafe Deco Group** 旗下的德国餐厅酒吧 **Beerliner German Bar & Restaurant**、**Cafe Deco Pizzeria**(上环)及 **Made in HK Restaurant** 均推出一系列应节套餐及美食, 与你度过普天同庆的圣诞佳节。此外, 来自新加坡的**金鸭手工咸蛋薯片@**及**手工咸蛋鱼皮@**亦趁佳节期间于尖沙咀海港城 LCX 增设**最新 Pop-Up 零售点**及即将于澳门威尼斯人发售, 为各位的派对及庆祝活动增添无穷乐「脆」!

### Beerliner German Bar & Restaurant



**Beerliner 欢乐圣诞二人分享套餐(\$498/两位)**

若想轻松随意地与一众好友开怀畅饮大嚼庆祝圣诞节, 共有五间分店的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 定是你的不二之选。分别位于奥海城、屯门市广场、新都会广场、朗豪坊及黄埔

花园的 **Beerliner German Bar & Restaurant** 同时推出**欢乐圣诞二人分享套餐(\$498/两位)**，藉着这个喜庆时刻，让你与亲朋好友一起举杯，共度佳节。此外，黄埔花园分店更为你贴心准备**圣诞外卖派对套餐**，令欢乐气氛蔓延到每个家中。

### **欢乐圣诞二人分享套餐**

**欢乐圣诞二人分享套餐(\$498/两位)**于 12 月 24、25 及 31 日期间供应，以多款美食满足你的味蕾。套餐先献上丰富的前菜拼盘，**焗蘑菇合桃卷**的蘑菇切粒后炒香，混入香脆合桃粒后以法国芥末及粉红胡椒作调味，最后用酥皮包起并在摄氏 180 度焗炉焗 15 分钟。焗好的卷皮松化酥脆，却掩盖不住中间浓郁的菇香，合桃粒更能增加咬口。香口小食**蒜香忌廉芝士球**混合了薯蓉、蒜蓉、忌廉芝士、豆蔻及面包糠并搓成球状，再炸至金黄色，扑鼻的蒜香及芝士香令人一口接一口！**香煎鸡肝草莓沙律**以加入了柚子果酱及油醋汁的草莓火箭菜沙律作底层，上面放上用牛油及橄榄油煎香的鸡肝粒，柚子果酱的甘甜能中和火箭菜及鸡肝的苦涩味，更为菜式添上一份柚子香。**德式烟鲑鱼黑麦包**的德国传统黑麦包切成薄片，伴上来自挪威的苹果木烟鲑鱼及蜜糖芥末酱，充满欧陆风情。前菜拼盘更佐以苹果橙酒酱，新鲜的焦糖苹果粒及肉桂、八角等香料能为你清新味蕾。

主菜拼盘同样集合了不同滋味菜式，让你与亲友分享快乐。**焗猪手配日式照烧汁**在经典德国菜式中加入和风元素，来自日本冲绳的嫩猪手用加入日本豉油、肉桂、八角及干邑的照烧汁焗熟，每件猪手均软腍入味，香气十足。**慢煮鸭腿**以正宗法式煮法炮制，油封慢煮 1 个半小时的鸭腿表皮焦脆，鸭腿肉却能保留肉汁，嫩滑无比。**炸芝麻紫薯球**用同样来自冲绳的紫薯入馔，加入了麻糬的紫薯球炸过后烟韧微甜，带有淡淡紫薯甜味，外层的芝麻令入口层次更加丰富。配菜方面，**红酒焗椰菜**的切丝紫椰菜用红酒、醋、牛油及杜松子等焗煮，味道酸甜醒胃，**德式煎薯饼**口感弹牙，再配上**烤杂锦甜椒**及浓郁的**鸭肝烧汁**，为主菜锦上添花！盛宴过后，甜品可品尝**合桃朱古力蛋糕配云呢拿雪糕**，朱古力蛋糕中夹杂粒粒合桃，配搭经典的云呢拿雪糕，为佳节晚餐画上完美句号！

现凡于 **12 月 15 日或之前**订座享用**欢乐圣诞二人分享套餐**，可享 **9 折优惠**！惠顾套餐的客人更可享**全日啤酒欢乐时光**，以优惠价钱购买任何啤酒！

### **圣诞外卖派对套餐**

**Beerliner** 黄埔花园分店由**即日起至 2018 年 1 月 1 日**呈献**圣诞外卖派对套餐**，让你将佳节气氛带回家！**二人之选(\$398/两位)**内有六款精致美食供二人分享，包括西泽沙律、兰度豆汤配烟肉及香肠、杂菜鲜虾串、德式香肠拼盘、秘制德国咸猪手及迷你苹果卷。如于 **12 月 10 日前**订购二人之选**外卖套餐**更可获赠樽装啤酒或汽水！

**多人狂欢之选(\$1,888/12 至 14 位)**则是与一众好友举行圣诞派对的**最佳选择**！套餐中可选 2 款沙律、2 款头盘(热)、2 款主菜及 2 款意粉或饭，非常丰富！订购及取货详情请致电 2254 6178 或电邮至 [beerlinerwg@cafedecogroup.com](mailto:beerlinerwg@cafedecogroup.com) 向黄埔花园分店店员查询。

## **Cafe Deco Pizzeria(上环)**

若想家人及伴侣温馨地度过一个特别的晚上，以黑白及啡木色为设计主调的 **Cafe Deco Pizzeria(上环)** 定能带给你不一样的感受。大厨精心设计出**平安夜三道菜套餐(每位\$258)**、**除夕夜三道菜套餐(每位\$258)**及**6至8人外卖派对套餐(\$788)**，还特别炮制了十二月薄饼精选，让宾客有一个难忘的平安夜及除夕夜。



### **平安夜三道菜套餐**

平安夜套餐(每位\$258)由二选一的头盘揭开序幕，客人可选择沙律或汤作前菜，当中分别是**手撕火鸡田园沙律配杂莓及金巴利汁**，当中加入圣诞必食的火鸡，洋溢浓烈圣诞气氛之余，配上开胃的杂莓及金巴利汁，更是令人吃不停口！另外可选圣诞传统的**南瓜忌廉汤配牛油粟米**，驱寒又窝心。

大厨特别推出两款主菜让来宾选择，推介**烧春鸡及烟猪柳配焗新薯、节日蔬菜及砵酒汁**，厨师先以调味料及秘制香草牛油涂匀鸡只全身，再用锡纸包起放入焗炉，焗后鸡肉嫩滑多汁，加上烟猪柳及葱味的砵酒汁，令人一试倾心。另一款主菜为**香煎鲑鱼柳**，当中配上薯蓉、西班牙辣肉肠、青豆及红花忌廉，绝对是庆祝圣诞的最佳美食。

美满的平安夜晚上又怎可缺少一份令人满足的甜品？**薄荷慕丝配樱桃、朱古力碎及杏仁脆脆**必定能给你一个甜蜜圣诞！

### **除夕夜三道菜套餐**

于大除夕晚上的三道菜套餐(每位\$258)，厨师首先以**风干火腿芦笋沙律配罗马生菜及香草田园汁**作前菜，当中风干火腿的咸香配上清新的芦笋沙律及香草田园汁，味道口感都配合得恰到好处。另外客人亦可选择**英式蚬肉周打汤**，品尝充满鲜甜蚬肉的浓稠周打汤。

主菜方面，**炭烧顶级肉眼扒配松露酱薯角、炒杂菌及砵酒汁**，大厨以纯熟手艺将顶级肉眼扒煎香，令肉汁锁于其中，让食客每一口都能尝到啖啖浓郁牛味。喜欢海鲜的客人绝对会爱上**香煎比目鱼柳配虾肉甘笋意大利饭及牛油果莎莎**，比目鱼柳煎得香脆嫩滑，虾肉弹牙可口，伴上意大利饭及牛油果莎莎，实在无可媲美。

晚餐最后以浓厚的**意大利软芝士配蜜糖、合桃及柠檬金宝**作结，将 2017 年的美满带到新一年当中。新年快乐！

### **6 至 8 人外卖派对套餐**

于即日起至 **12 月 31 日** 期间供应的 **6 至 8 人** 外卖派对套餐**(\$788)**，包括应节的**圣诞火鸡薄饼、蒜蓉包、自选前菜及薄饼**各一款及两款**自选意粉**，适合多人分享美味！套餐可经外卖速递平台 Deliveroo 购买或到上环分店自取，详情请致电 2559 4100 查询。

### **十二月薄饼精选**



**圣诞火鸡薄饼(\$165)**

餐厅一向以意大利进口的面粉手制薄饼底，加入新鲜优质食材，再放入世界顶级石炉烤制，令烤焗出来的薄饼香脆美味。大厨特别为传统薄饼加入佳节元素，推出创新的十二月限定**圣诞火鸡薄饼 (\$165)**。大厨先以迷迭香西红柿酱涂于饼底，再放上芝士、烟肉及烟熏鸡胸肉，配上红莓酸辣酱作点缀，令味道提升。快于圣诞月份与亲友来分享这份欢乐滋味！

## **Made in HK Restaurant**

若想简单与好友过一个充满港式风味的圣诞节、除夕及新年，着重本土文化的 **Made in HK Restaurant (MIHK)** 定可以满足你的要求！位于观塘 apm 的 **MIHK**，为客人提供地道「港式西餐」，从早到晚与众同飨。在**圣诞及新年期间(12 月 24、25、31 日及 2018 年 1 月 1 日)**，

**MIHK** 将推出节日限定的午餐、下午茶餐、晚餐及铁板晚餐予一众宾客大快朵颐！



**精选杂扒(肉眼扒、猪扒、鸡扒及德国肉肠)(\$218)**

### **午餐(\$98 起)(11am – 3pm)**

由午餐开始，厨师已准备了一系列菜式，特别推介肉眼牛扒伴黑松露蘑菇烧汁配杂菜及饭(\$148)，份量十足之余，味道及卖相亦非常吸引。其他多款主菜如煎盲鳢鱼柳伴芥末子汁配杂菜及薯蓉(\$138)、咖喱牛舌饭(\$128)、厚切猪扒伴夏威夷汁配杂菜及薯蓉(\$118)及杂菜意粉伴自家制西红柿汁(\$98)，也定能令你满意！

### **下午茶餐(\$58 起)(3pm – 5:30pm)**

如果想享受一个悠闲下午，必选港式三层下午茶(两位用)(\$188)，慢慢细尝多款小食，包括玉桂多士、红豆椰汁糕、焦糖炖蛋、叉烧酥、炸鸡翼、肉酱焗薯皮、夏威夷薄饼及迷你热狗，另配两杯咖啡或茶，轻松又写意。另有多款下午茶美食选择：黑松露卡邦尼意粉(\$78)、焗肉酱煎蛋饭(\$78)、珍宝热狗(\$68)及港式蜜糖西多士伴草莓酱(\$58)。

### **圣诞及新年晚餐(\$148 起)(5:30pm – 11pm)**

晚餐当然是庆祝圣诞及新年的最好时机！咖喱吉列猪扒饭(\$148)微辣惹味；鲑鱼柳伴香草忌廉汁配杂菜红头菜薯蓉(\$148)嫩滑多汁；海鲜扁意粉(\$158)则香气扑鼻。想要更丰富的大餐？肉眼牛扒伴大虾配杂菜及薯条(\$198)、扒羊架伴鲁思玛莉烧汁配杂菜及薯条(\$198)及红酒烩牛尾及饭(\$168)均是令人垂涎之选！

### **铁板晚餐(\$158 起)(5:30pm – 11pm)**

铁板晚餐在港式西餐中绝对占一重要席位，酱汁于热腾腾的铁板上滋滋作响，实在是令人难以抗拒！餐厅特别推出多款窝心铁板美食，当中包括牛柳拼春鸡(\$208)、肉眼牛扒拼春鸡(\$208)、牛柳(\$218)、肉眼牛扒(\$208)及农场春鸡(\$158)。花心的客人更可选精选杂扒(\$218)，一次过

品尝肉眼扒、猪扒、鸡扒及德国肉肠，尽情吃喝！另外，铁板晚餐亦有红酒汁、黑椒汁及蘑菇松露汁可供选择。

## 金鸭手工咸蛋薯片及鱼皮最新 Pop-Up 及澳门零售点



广受欢迎、风靡全亚洲的**金鸭 (The Golden Duck Co.)** 现已登陆尖沙咀海港城 LCX! **Cafe Deco Group** 特别趁圣诞佳节期间于 LCX Xplus 增设 **Pop-Up 零售点**，供应两款超人气咸蛋零食：**金鸭手工咸蛋薯片®**及**金鸭手工咸蛋鱼皮® (各\$55/包)**，方便大家购买，于派对及庆祝活动中随时享用！

**金鸭**更即将于 12 月初冲出香港，于集团旗下的澳门**威丰味**餐厅以**每包澳门币 60 元**发售！位于威尼斯人购物中心内的**威丰味**每天 24 小时开放，让你能随时抢购回家品尝！无比的香脆惹味俘虏每位食家的味蕾，届时势必将于港澳再次掀起全城咸蛋零食热！

**金鸭**将香浓惹味的咸蛋黄与香脆的炸鱼皮及薯片结合，炮制出咸中带甜，并有阵阵香草味道的邪恶滋味。每包**金鸭手工咸蛋薯片®**及**金鸭手工咸蛋鱼皮®**均由经验厨师于新加坡自家厂房巧手炮制，直送到港，包包真材实料，绝对不是其他调味薯片可以媲美。

想品尝**金鸭**令人上瘾的香脆滋味，快到尖沙咀海港城 LCX、澳门**威丰味**餐厅及其他 **Cafe Deco Group** 旗下餐厅抢购！其他销售点详情：<http://bit.ly/2AKKCOQ>。

如欲了解更多，请浏览**金鸭网站**、[Facebook \(@The Golden Duck Co. - Hong Kong\)](#)或[Instagram \(@goldenduck\\_hk\)](#)。

所有堂食价目设加一服务费。详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。如有需要可于以下网页  
下载高解像度图片：<http://bit.ly/2nhw1bA>

**Beerliner German Bar & Restaurant  
(黄埔花园)**

电话：+852 2254 6178  
地址：香港红磡黄埔花园第 4 期地下 G10 号  
店

**Beerliner German Bar & Restaurant  
(奥海城店)**

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

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

电话：+852 2972 0078  
地址：香港旺角朗豪坊 13 楼 05 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  
(新都会广场店)**

电话：+852 2796 2203  
地址：葵芳新都会广场 5 楼 531-540 店

**Cafe Deco Pizzeria (上环)**

电话：+852 2559 4100  
地址：香港上环普仁街 11 号世银花苑地下 3-4 店

**Made in HK Restaurant**

电话：+852 2156 2000  
地址：九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

**LCX 金鸭 Pop-Up 零售点**

地址：尖沙咀海港城海运大厦 3 楼 LCX Xplus 内

**威丰味**

电话：+853 2882 3326  
地址：澳门威尼斯人购物中心 1036 店（威尼斯人剧场对面）

**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 30 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**、坐拥 270 度醉人维港美景的 **Watermark**、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：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话: +852 2290 6625

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

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

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

叶子安 (Jacky Yip)

电话: +852 2290 6661

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