



实时发布

Beerliner German Bar & Restaurant 呈献环球猪手系列、全线猪手六折及急口令送猪手活动

(香港 - 2019 年 4 月 1 日) 德国酒吧餐厅 **Beerliner German Bar & Restaurant** 一直为港人带来正宗德式美馔，包括秘制咸猪手及得奖肉肠等，猪手更已累积卖出超过 30 万只！德籍行政总厨 **Jörn Henninger** 决定在传统猪手中加入无比创意，为新菜式分别注入日式及泰式元素，于 **4 月 2 日至 6 月 17 日** 期间为客人呈献环球猪手系列，另配以 4 款最新创作的日、泰特饮！此外，餐厅更会于指定日期举行**全线猪手六折优惠**与「猪手急口令」急口令送猪手活动，提供超值优惠及向参加者送出共 480 只免费猪手来增添炽热气氛！



和风味噌猪手(\$238)

Jörn 以日本经典食物大阪烧为灵感，创作出味道浓厚的**和风味噌猪手(\$238)**。菜式特别选用嫩滑多肉的迷你猪手，在日式照烧汁中烩煮 4 小时，令猪手肉软腩入味。煮好的猪手在碟上排成圆形后，再加上番红花蛋黄酱、鲣鱼丝、紫菜丝、葱花及黑白芝麻，无论卖相与味道也和风十足！



海鲜冬荫功猪手(\$238)

另一款充满泰式风味的选择，就是香辣惹味的**海鲜冬荫功猪手(\$238)**。菜式创新地将德式烤猪手及泰式冬荫功汤放在一起，配搭新奇。厨师先用西红柿、泰式辣椒、青柠叶、香茅、南姜、干葱等多种香料熬成冬荫功汤底，再加入大虾及青口同煮，令汤汁在香辣中渗出海鲜甘甜。然后在烤至焦脆可口的猪手上淋上冬荫功汤汁，为香口的猪手肉增添辣劲，令人欲罢不能，配上以泰式辣酱、鱼露及醋等制成的木瓜沙律更加开胃！



(左) Amaou (\$68)

(右) Samurai (\$68)

为配合两款特色猪手，餐厅将同时推出 4 款最新创作的日式及泰式鸡尾酒来延续亚洲风情，惠顾日式或泰式猪手的客人更可以**独家优惠价\$48** 享用特饮！两款日式特饮 **Samurai (\$68)** 及 **Amaou (\$68)** 分别加入了清酒调制，为鸡尾酒带来淡淡米香。**Samurai (\$68)** 中除清酒外，还加入了荔枝甜酒、荔枝糖浆、苹果汁及绿茶，感觉清爽优雅又富花香；**Amaou (\$68)** 则取日本「甘王」草莓为名，清酒中混入新鲜草莓、青柠汁及梳打水，甘甜而果香四溢。



(左) **Green Island (\$68)**
(右) **Thai Liner (\$68)**

泰式特饮 **Thai Liner (\$68)** 以白酒、橙酒、菠萝汁、西柚汁、姜汁汽水及香茅制成，充满热带鲜果味道，独特的香茅气味令鸡尾酒更添清新。**Green Island (\$68)** 以甜酸的菠萝汁及蜜瓜甜酒作主角，混入秣酒、椰子糖浆及牛奶，入口幼滑，同样能给你泰式风味。

全线猪手六折优惠



秘制德国咸猪手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

为庆祝 **Beerliner** 猪手累积卖出超过 30 万只，由 **4 月 15 日至 6 月 17 日期间**(逢星期一至四晚市，公众假期除外)，于 **Beerliner** 享用秘制德国咸猪手配酸椰菜及薯蓉(原价**\$238**)、水煮德国猪手配酸椰菜及薯蓉(原价**\$238**)或环球猪手系列，均可享 **6 折优惠**！秘制德国咸猪手运用先煮后焗的方法，更经 24 小时腌制，绝对香脆又肉味十足；水煮德国猪手则花 5 小时慢煮，入口即融且肉质软嫩，两款也绝对值得一试！（每枱限优惠一次，不能与其他优惠同时使用）

「猪手急噏令」急口令送猪手活动

由 **4 月 16 至 18 日**及 **4 月 23 至 25 日**期间晚上 **7 时**起，**Beerliner** 的朗豪坊、新城市广场、新都会广场及屯门市广场 4 间分店将会举行「猪手急噏令」急口令送猪手活动，送出一共 **480 只猪手**，令餐厅气氛更加热烈！每间分店每晚活动中 **20 位**最先成功挑战 **5 秒**内完成急口令的堂食客人，即可赢取**免费猪手换领券一张(价值\$238)**，免费品尝最新味道或经典德式猪手；就算挑战失败也可获得啤酒换领券等其他奖品！只要你够快，就有机会赢免费猪手！（游戏及免费猪手活动受条款及细则约束，详情请向店员查询）

详情可浏览：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/2K0YnIY>

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 (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 (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 (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)

电话: +852 2796 2203

地址: 葵芳新都会广场 5 楼 531-540 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。集团旗下品牌包括悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、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

庄晓彤 (Christy Chong)

电话: +852 2290 6625

电邮: christychong@cafedecogroup.com