

新聞稿



諾富特東薈城酒店 -

ANDANTE 「西式燉肉與餡餅」主題迷你自助午餐

由6月13日起，逢星期二及星期五，諾富特東薈城酒店將於 Andante 餐廳推出全港首個集合了西式燉肉與餡餅於一身的迷你自助午餐。酒店的精湛烹飪團隊將利用大量不同香料配搭肉類和蔬菜，做出各款正宗西式經典燉肉菜式及滋味無比的傳統餡餅。此外，大家更只需港幣 98元便可於 Andante 舒適的環境中慢慢享受一頓自助午餐。

相信這個自助餐無論價錢、食物款式或味道都能滿足各位的要求。而餐廳將會每星期流輪提供兩個不同的菜單 (包括兩款燉肉、一款餡餅及伴菜) 以便客人嘗試到不同的新口味。Andante 特意為是次推廣準備了一系列矚目菜式，包括：

餡餅系列

黃金牛肉餡餅

結合了大量蔬菜、鮮嫩牛肉及健力士黑啤酒所慢煮而成的肉餡，完美地被包裹於焗至金黃的牛油酥皮內，濃濃的肉餡配上鬆化餅皮，太吸引了！



經典農舍餡餅

充滿英倫氣息的農舍餡餅，批底是由新鮮番茄及免治牛肉煨製的香濃肉醬，面層鋪上烤焗至外脆內軟的細滑薯蓉，簡單中見不凡。



西式燉肉系列

愛爾蘭燉羊肉

這道愛爾蘭家鄉名菜，嚴選優質羊肉、紅蘿蔔及馬鈴薯一併烹煮近3小時，燉製後的羊肉肉質既細嫩又不重羊羶味，令人回味不已。

法式蘑菇紅酒燉牛肉

酒店大廚的心機之作，先以多種材料熬出濃郁的蘑菇紅酒汁，然後加入牛肉花近數小時慢火細煮至軟脆及充份地吸收紅酒汁的精華，非常惹味。

紅酒燉嫩雞

燉嫩雞相比其他燉肉菜式較為清淡，大廚把嫩雞去骨後，混入香煎煙肉、白腰豆及多種香料以紅酒一起慢煮，配上鮮烤薯角為伴菜，一絕。

伴菜 (每星期流輪供應)：

- 細滑薯蓉 / 香脆烤薯角
- 碗豆粟米



ANDANTE 「西式燉肉與餡餅」主題迷你自助午餐

日期：由6月13日起，逢星期二及星期五

時間：中午12時正至下午2時半

價錢*：每位HK\$98

訂座電話：3602 8828

網上訂座：<http://bit.ly/BookAndante>

地址：香港東涌文東路51號，諾富特東薈城酒店大堂 (地鐵站C出口)

泊車優惠：惠顧滿\$300，可享免費泊車3小時

*所有價目另加一服務費

*雅高A佳卡優惠不適用

*優惠不能與其他優惠同時使用

*價目不適用於節日及特別推廣

- 完 -

關於 ANDANTE

以輕鬆柔和的氣氛，洗滌您的心靈，眾多的飲品及小食選擇，Andante讓您輕鬆悠然地靜看身邊事物。

傳媒聯絡 - 諾富特東薈城酒店

- 李文熙 (Manwick Lee)
- 市場傳訊主任
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com