

• Penang Food | Buffet Lunch | 超值周日烧烤吃到饱 @ E&O Hotel



自助餐分享又来啦！这一次要介绍给大家的是檳城 E&O 大酒店所推出的 ➡ 周日烧烤自助午餐 (Sunday Roast)。



这个星期日的午餐与 E&O 有约，前来酒店里的 Farquhar's Bar 享用自助午餐。虽然已无数次进出 E&O，但每次步入 E&O 酒店，都会被酒店澎湃的气势给摄住。这家拥有 130年历史的古董酒店，果然是会散发出一股让人无可抗拒的魅力。



在今年二月初为大家介绍过 E&O 1885 餐厅里，价值大约 RM120 的 [Yesterday's Classic Set Menu](#) 晚餐套餐，这一篇再为大家介绍 E&O Farquhar's Bar 所推出的周日烧烤自助午餐。当然除了自助午餐外，也可到 E&O Sarkies 餐厅享用价值大约 RM133 左右的 "Wine & Dine" International Buffet Dinner。



Sunday Roast 周日烧烤自助午餐的选择不多，可是提供的烧烤料理都是厨师们精心所烹调的佳作。选择上除了烧烤主食外，当然也少不了汤品、蔬食、水果和甜品等。从前菜、汤品、主食到蔬果和甜品，极为齐全。

当天的汤品有土豆韭葱浓汤，是一道口感浓郁，味道清甜的汤品，适合开餐前暖一暖胃。





烧烤以肉食为主要，所以爱吃肉的朋友千万不要错过了，特别是无肉不欢的男士们。Sunday Roast 所提供的烧烤主要有 ✓烤鸡胸肉、✓烤生和 ✓慢煮羊肩肉，再搭配各种 ✓香烤蔬果。

烤香的鸡胸肉内里裹着内馅，内馅有洋葱和各种香料。整体上鸡胸肉质扎实，巧妙地搭配上柔软的内馅，层次感十足。

至于烤牛和羊肩肉也值得赞赏，肉质柔软，且没有让人害怕的膻味，反之香料味却让人食指大动。



伴着烤肉一旁的有 ✓约克郡布丁 (Yorkshire Pudding) ，是英国一种配着烤牛肉吃的配菜。说它是布丁，在口感上更像面包，味道带咸，外皮香脆，布丁中间的部分凹陷且绵软，整体上像个咖啡杯一样。搭配上吸收肉汁的约克郡布丁与烤肉一起入口，饱足感十足。



平日到咖啡馆用餐，基本上点一杯卡布奇诺，叫一份意大利面，外加一块提拉米苏蛋糕，也大约差不多得花上 50 多块钱左右，但若区区只需 **✓RM68nett** 就可 **✓无限量享用**大酒店所提供的 **✓自助午餐**，**✓烤肉料理**任你吃到饱，那是不是很值得呢？









★★★———华丽的分割线———★★★

E&O Hotel | Farquhar's Bar

Sunday Roast

.....
Roast Side of Beef, Roast Chicken Breast (with sage & onion stuffing) and Slow-Cooked Lamb Shoulder. Served with Yorkshire pudding, goose-fat roast potatoes, seasonal vegetables and mushy peas.
.....

Every Sunday

12:00pm - 4:00pm

Eat-All-You-Can @ RM68.00 nett per person



★★★———华丽的分割线———★★★

E&O Farquhar's Bar 是间酒吧式的餐厅，平日提供各种酒精饮料，少不了色彩缤纷各种款式的鸡尾酒。逢周一至周六，下午 3pm 至 旁晚 7pm，更可享受高达 50% 折扣的 "Really Happy Hours"，

E&O Hotel | Farquhar's Bar

Really Happy Hours

50% OFF

.....
Monday to Saturday

3:00pm - 7:00pm

.....
Every Sunday

12:00pm - 7:00pm

Selected beverages:

House Pouring Spirits, House Wines,
Draught Beers, Soft Drinks and Juices

COCKTAIL OF THE MONTH

.....
Daily | 11:00am - 12:00am

RM35 nett per glass



E&O Hotel Penang

订座：04 2222000 ext 3151/3139