



喜欢借镜头拍下生活所闻，喜欢用文字描绘生活轮廓，喜欢以键盘敲下生活食尚，欢迎闯进薇的心房园地里，一起分享薇的哩哩叩叩

2016年6月6日星期一

檳城美食：E&O Hotel @ Sarkies | Selera Kampung Ramadhan Buffet Dinner 2016

大马是个多元种族的国家，每个节庆都是礼尚往来的。众多节庆里，薇还蛮喜欢马来封斋月的，适逢这个日子，各大酒店、餐厅甚至大街小巷都会推出琳琅满目且诱人的开斋特色食品，让人大快朵颐。

迎合今年的开斋节，檳城数一数二的古迹酒店 E&O 于斋戒月期间推出了犹如美食嘉年华般的斋戒月自助晚餐，主题为『**Selera Kampung**』。说到他们家的斋戒自助餐点，薇最想念的非炭烤全羊莫属了。这里的烤全羊是细火慢烤出来的，羊肉香四溢，口感更是丰腴香嫩，只要一咀嚼满满烤羊香气即在嘴里飘散。

SARKIES Selera Kampung Ramadhan Buffet Dinner

日期：6th June 2016 至 5th July 2016

时间：7.00pm – 10.30pm

价格：RM133.30 nett (成人) & RM60.95 nett (小孩)

** Child price applies to those from 6 to 12 years old

** Children below 6 years old dine for free

♥ 薇の心房瀏覽量 ♥

472674

♥ 薇の点滴 ♥



Ms The

薇，狮子女，关爸+邱老妈的爱晶品，“The”是独一无二的姓氏。这个闺女纯真的心来到世上，从小就输：你怎么折腾都随便，觉得责任是你所能承担的。每个人都值得被珍惜，不要玩弄任何人的感情。梦想拎包走遍世界，吃遍天下美食遍天下才男。人生最邪恶的就是只能年轻一次。可这恰是人生最美的地方，只有酱让我们学会珍惜和坚持。加~爸说姓The的不会输。

[查看我的完整个人资料](#)

任何广告邀约/ 商品赞助，请电薇の信箱：

Get in touch with me by email
pwthe@hotmail.com

♥ MAGAZINE ARTICLE ♥



Ramadhan Buffet, 当然是各种香辣可口的马来美食坐镇。Selera Kampung Ramadhan Buffet Dinner 每日餐点都有部分调整, 其美食阵容庞大, 涵盖多元素的菜式, 种类是多得让薇无从选择的啦! 其中包括了开胃菜、沙律、零嘴、芝士、面包、小吃、汤类、面食、冷盘海鲜、寿司、刺身、热食、烧烤、甜品糕点等, 亦有多种现点现煮的新鲜美食, 任君享用。厉害的是, 即便他们家的菜色样式很多, 但每一样食物都保有水准, 无一不满足我们的味蕾。

首先来逛逛**前菜区**。

这里有各类沙拉、Acar、马来Ulam、凉拌、腌菜、泡菜、烟熏三文鱼、肉片、乌达、面包、芝士、soba面、炒米粉、天妇罗、芝士生蚝、坚果、腌制果、果干、虾饼、papadam、调味品、热汤等, 林林总总, 单是调味辣椒也非常多样化了。

Ulam-Ulam 是必试的马来特色沙拉, 可搭配参巴马来酱 Sambal Belacan 和咸虾仔酱 Cincaluk 一起享用。除外, 这里有好几种不同种类的乳酪, 用来搭配面包和饼干最适合不过。



阿爸的菜

阿爸是个好人, 幽默是一个优点, 又兼厨艺好过人, 阿爸的菜, 在薇的味蕾上, 留下深刻的印象, 也得到阿爸的夸奖, 阿爸的菜, 在薇的味蕾上, 留下深刻的印象, 也得到阿爸的夸奖, 阿爸的菜, 在薇的味蕾上, 留下深刻的印象, 也得到阿爸的夸奖...

薇的杂志专栏 on 新加坡《食尚品味》 | Article in Singapore Magazine Gourmet Living

一本智慧美食新发现的杂志

食尚品味
Gourmet Living

大闸蟹上市了!
好食成双
美味虾料理

Bite-sized Wonders!

♥ 薇的人气文章 ♥



大山脚美食: 鸡条汤 | 凤凰素食条馆 Inderaw Koay Teow S

粿条汤给人一种清淡的印薇乃典型的重口味者, 假日身体没有不舒服, 也不地跑去吃粿条清汤。一碗条汤的好坏, 汤头是核点。犹记得去年年末薇在批改SPM试卷时, 于凤凰Inderawasih的新丰饮食中心品过一碗汤头很正的鸡条汤, 一试竟迷上了...



大山脚美食: 烧烤食店~《麻右辣》

人类本来就是新鲜的动物, 某个晚上薇夫的果条档口哈拉, 意外对面新开了一家名字非常的火锅烧烤店。这家取名麻右辣》的食店, 没有注式, 泰式或是哪一国的火烤, 引起了薇的好奇, 诶下, 才知道店家于一个星期才开业, 周遭的友人都未顾。店家招牌——...



大山脚美食：Open House Kampung Ba

大山脚的朋友，记得隐藏在柔府村里的18 Open House吗？这家标准的咖啡馆纵然隐身在乡路里，开业以来卻吸引了咖啡控前往朝聖，無它，在大山脚一带要找到这种的咖啡馆的确有点难度，此店家雖沒大事宣传，一調營業，門市卻客似云来但基...



大山脚美食：廚房 Tokyo Kitchen @ Icon City BM

東京廚房菜单 位于大山脚 Icon City的東京廚房Tokyo Kitchen 已于上个星期一(1月28日)正式营业。薇是佢其實的日本餐控，有這麼漂亮吸睛的日本餐廳在薇近開業了，又怎麼能錯過的機會呢？



Audi Dream Farm 梦田休闲农场 @ 浮罗山背 Sungai Rusa

我们整天在大都市的水泥里忙忙碌碌，成天走在车龙之间，却忽视了自然之美。感恩阿祥的介绍，才知道檳城浮罗山背有这么回归田园的好地方——梦田休闲农场 Audi Dream Farm。



大山脚美食：Garden Mon Coffee bar @ Icon City

坦白说，食记拖了好一段时间，回写起来格外吃力，靠那仅有的记忆.....残念~說，这篇食记拖了好久，是因为光顾了太多次，照理起来比较大工程，不致耽误了进度啦！



檳城美食：一人绝好滋味 | ARASHI Sha Shabu @ Gu Plaza

步入 ARASHI，你会沉醉头顶上的绚丽3D花朵，以元素与巴洛克饰品风格打宫廷感的装潢，不禁让人好感。薇享受这种浪漫奢感，仿佛置身在雍容华的西餐，不过实际上却主打 Shabu Shabu 的时式火锅店。



大山脚美食：遇到愛餐厅 | Harvest Love Cafe



薇的心房園地
msthe.blogspot.com



薇的心房園地
msthe.blogspot.com



薇的心房園地
msthe.blogspot.com

两年前『转角遇到爱』的薇莅临大山脚Gemilang—当时薇可是常客，每个星期到店家报到，一来店家位近薇家，二来薇超喜欢吃售卖的千层蛋糕。后来，这区的用膳选择越来越多『转角遇到爱』也就被薇遗忘了。这天经过店家，现悬吊了一张布条，原来



檳城美食：好吃堡 | JUNK CAFE @ Chulia Str

薇没有很喜欢汉堡，故不会特地去留心城汉堡店。记得有次于一场吃活动后，薇与友人来到一家特色咖啡馆 Junk Cafe 茶续摊，当时他们家的老开放式户外厨房为人客准汉堡，白烟袅袅，香气熏看着老板熟练的手势，从处理到烹饪，汉堡的制作清楚呈现，成...



檳城美食：自在 Zi Zai Restau @ 莖尾 Jalan Terubong

為了推廣限定發售的季節晶鳳梨果醬，Gartien小園與檳城四家餐館攜手舉一項Crossover跨界活动它的福，這天薇來到了門甚起眼却经常高朋满座的在飯店，終於有機會一嘗闊 Hock Chai 的拿手好嘍。

♥ 薇の笔记存档 ♥

▼ 2016 (47)

▶ 七月 (6)

▼ 六月 (11)

大山脚美食：Buy 1 Free Buffet Dinner | Ico Hotel @...

大山脚美食：Garage Cafe

檳城美食：Olive's Ramadhan Buffet Olive Tree Hotel,

檳城美食：Blooms Roastery & Craft T MELLOWCUP CA

北赖美食：Top Taste Bread 奇香面包 @ Industrial Zon...

我的养颜泉饮：Agnes Pauline Beauty Dr 美颜美肤饮料

檳城美食：澳门街 Mac Street Restaurant Karpal Singh ...



薇の心房園地
msthe.blogspot.com



薇の心房園地
msthe.blogspot.com



薇の心房園地
msthe.blogspot.com

大山脚美食: 鸡蛋粿条:
凤凰现煮粿条馆
Inderawasih Koay
Teow Soup

檳城美食: 一人一锅绝:
味 | ARASHI Shabu
Shabu @ Gurney
Plaza...

大山脚美食: Jaya Bint
Coffee | 嘉阳咖啡店

檳城美食: E&O Hote
Sarkies | Selera
Kampung Ramadl

- ▶ 五月 (4)
- ▶ 四月 (6)
- ▶ 三月 (5)
- ▶ 二月 (8)
- ▶ 一月 (7)

- ▶ 2015 (125)
- ▶ 2014 (59)
- ▶ 2013 (1)
- ▶ 2012 (1)
- ▶ 2011 (5)
- ▶ 2010 (43)
- ▶ 2009 (19)

♥ 薇の心房標籤 ♥

爱美手冊 爱巧克力 爱说故事
女王 伴手礼篇 保健分享 北海
檳城美食 檳城素食 檳城休闲
藝 吃货笔录 出游记述
分享 大山脚美食 电影推荐
美赛 海外零嘴吃货窝 好康记
康推荐 好品推荐 吉隆坡美食
坡遊 精彩人物, 私家食谱 居林
发邀约 美甲邀约 缅怀父亲 缅怀妹
味油站 十八丁美食, 太平美食:
玩, 密室逃脱 时尚服飾 试吃分享
情怀 雙溪大年美食 随心所欲
食 听出耳油 威南美食 吾爱咖
情小记 邀約記事 怡保美食
活动 有所感悟 杂志专栏

♥ 搜尋薇の網誌 ♥

♥ 海内存知音 ♥



Ulam-Ulam

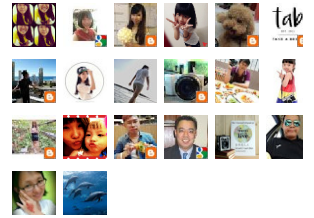


薇の心房園地
ms.the.blogspot.com



薇の心房園地
ms.the.blogspot.com

Followers (44) [Next](#)



[Follow](#)

♥ Follow by Email 电邮追踪 ♥

Email address...

♥ 薇你而摄 ♥

[WEBS](#)

♥ 部落格作者 ♥



郑佩薇, 来自马来西亚檳城, 高中中文教师, 对食物有超乎



象的热忱,认为美食除了能饱还发挥着强大的作用,是人与人之间的连结,让距离变得非常近。在教学路上,不忘分享人生,注入美食哲学,让自灵魂不至于沉沦,用单纯的感受这世界的美好。

郑佩薇

facebook



Name: 郑佩薇
Email: pwthe@hotmail.com

Status: 这天阴雨绵绵,薇应约口来到 G Hotel Kelawai,赴一场小確幸亲自体验了...



Create Your Badge

Live Traffic Feed

- A visitor from Kuala Lumpur viewed "[薇的心房園地：檳城美食：E&O Hotel @ Sarkies | Selera Kampung Ramadhan Buffet Dinner 2016](#)" 8 mins ago
- A visitor from Sungai Buloh, Selangor viewed "[薇的心房園地](#)" 12 mins ago
- A visitor from Pulau Pinang viewed "[薇的心房園地：大山脚美食：日式居酒屋 | Rakkii](#)" 1 hr 13 mins ago
- A visitor from George Town, Pulau Pinang viewed "[薇的心房園地：大山脚美食：Garage 9](#)" 1 hr 13 mins ago
- A visitor from Kuala Lumpur viewed "[薇的心房園地：居林美食：淡水鱼餐廳 | 香樹下河鮮 The Big Tree Restaurant @ Taman Rambai](#)" 58 mins ago
- A visitor from Kuala Lumpur viewed "[薇的心房園地：檳城美食：2PM Lounge & Gravity Rooftop Bar @ G Hotel Kelawai Penang](#)" 1 hr 13 mins ago
- A visitor from Kota Kinabalu, Sabah viewed "[薇的心房園地：Audi Dream Farm 梦田休闲农场 @ 浮罗山背 Sungai Rusa](#)" 1 hr 56 mins ago
- A visitor from Sungai Buloh, Selangor viewed "[薇的心房園地](#)" 2 hrs 9 mins ago
- A visitor from Kota Kinabalu, Sabah viewed "[薇的心房園地：大山脚美食：老字號泰国餐厅~](#)"

Real-time view · Get Feedit





冰镇区的冰上海鲜、刺身和寿司也令人眼前一亮，胃口大大开启。

对薇而言，吃自助餐最开心的地方就是可以无限吃新鲜的海鲜、冷盘和刺身！肥滋滋的三文鱼刺身，要吃多少尽管拿；已经半熟的虾子，呈现诱人的橙黄色；肥美的雪蟹、青蚝和生蚝，无需任何调味料，依然那么甜美。缤纷寿司更是让人赏心悦目，好想每样都来一个。











再来逛逛**熟食区**，选择多元，充满着南洋风味的美食，多数都以辛辣和重口味为主，虾子、苏东、烤鱼、炒鸡、菇菜、芙蓉蛋等，都是不错的选择。











相当豪华的**烧烤特区**，海产的种类多，还有红肉和香肠，绝对能满足喜欢吃烤物的人。薇有被蒙古烤肉吸引到，黄灯照耀下肉身显得格外迷人，烤牛肉、烤羊腿肉和烤鸡可伴随边菜一起吃，味道不错，只是口感略嫌干了点。



Australian Sirloin | Roasted Chicken | Roasted Lamb Leg





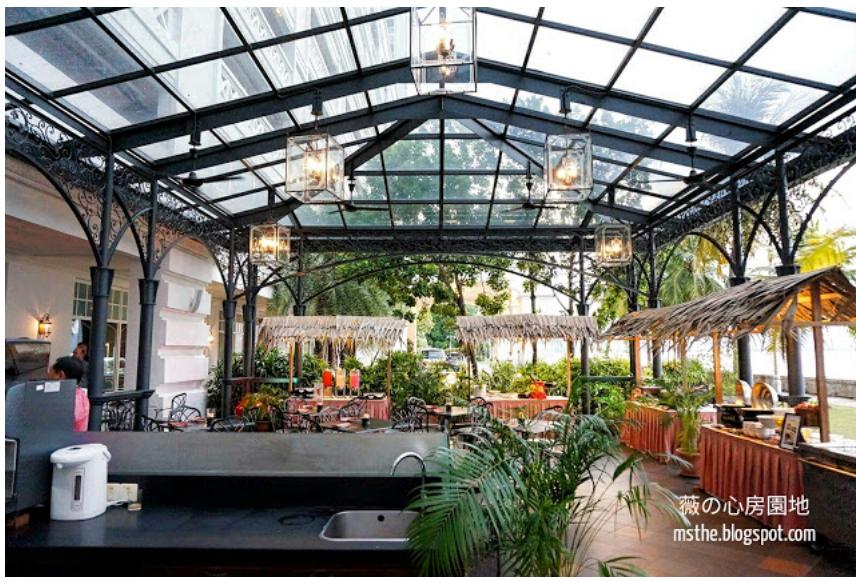


中华口味的烧鸭不容错过，只需向服务生指明你要吃的部位，他们就会帮你切成一盘式的，超方便。薇品尝了鸭腿部分，肉质饱水不柴，皮Q肉弹牙，油渍油渍的很滋味。



室外廊道是 **Action Stall Corner**，有提供马来风味料理，最吸睛的 BBQ Whole Roast Australian Lamb 炭烤全羊，香喷喷冠全场；肥美的香烤沙爹，有鸡肉、羊肉

个牛肉做选择，新鲜烧烤热呼呼的好好吃；还有伴随着咖哩香料的印度煎饼和 Murtabak、斋戒鸡粥、咖哩螃蟹、拉茶、本土饮料等。薇喜欢这里的 Somtam 青木瓜沙拉，很酸很辣很开胃，这些都是马来特色小吃，而且是现点现做的，保证新鲜热辣。











若喜欢热腾腾的炒食可到另一角落的 **Special Asian Section**，有很多现点现做的亚洲风味料理。不好错过这区的炒粿条和中式炖汤，个人强力推荐，味道相当有水准。这区亦有现煮汤面，吃客可任意选择喜欢的配料和面条种类，再选择喜欢的汤头，例如清汤、东炎等，师傅会随着你的喜好为你量身订做一碗热汤面食。



甜品区永远都是自助餐最吸睛的一环，也是嗜吃甜食的饕客的天堂。薇吃饱后迫不及待去拿些甜品糕点，选择多得眼花缭乱，马来糕点颜色缤纷多彩，当然也少不了开斋香枣，甜而不腻的味道叫人赞赏。

另一隅还有特色ABC和煎堆，糖浆配料可根据个人喜好去搭配。巧克力喷泉让人沉醉于甜蜜氛围，旁边还有一辆可爱的冰淇淋车，里头有不同口味的冰淇淋，薇觉得绿茶和香草口味都不错。最后再来一碗加入椰浆的红豆甜汤，为丰富的一餐更添滋味。



















是晚薇真是吃得尽兴，由于选择多不胜数，未能仔细及逐一品尝每一道佳肴，实属可惜，只怨自己没长两个胃。

Selera Kampung 的开斋自助餐点做到了食物选择多、品质高、味道好，自然就会让人大快朵颐。趁着佳节，您也不妨和穆斯林朋友一起前去Sarkies餐厅享受一顿丰盛的开斋晚餐，共祝开斋吧。这，除了可以促进彼此间的感情，更可充分地感受一下斋戒月风情及各式美食，让您一次过品尝各种不同的马来美食及区域特色佳肴。

建议预先致电604-222 2000 或 3151 /3139 询问及预订座位。

Sarkies @ E&O Hotel

地址: 10 Lebuhr Farquhar, 10200 Georgetown, Penang.

电话: +604-222 2000

营业时间: 每日7pm – 10.30pm

GPS: 5.4229102,100.3361025

发帖者 Ms The 於 下午11:02:00

反應: funny (0) interesting (1) cool (0)

 +3 在 Google 上推荐

没有评论:

发表评论

输入您的评论...

评论: JJ Jason (Googl ⌵) 退出

发布 预览 通知我

這篇文章的連結

[创建链接](#)

[较新的帖子](#)

[主页](#)

[较早的帖子](#)

订阅: [帖子评论 \(Atom\)](#)

♥ 欢迎回来 薇の心房園地 ♥



~薇の心房園地全出自个人喜好与观点，图文乃版权所有，请勿随意端走，转载任何图文需告知本人~

Simple模板. 由 **Blogger** 强力驱动.