



Ready to cook pack 廚神包

一個內含高級食材包含醬汁
及配料的食材包



Premium ingredient 優質食材

- 美國頂級肉眼
- 手工意粉
- 加拿大豬架



Time 省時快捷

- 每道菜烹調時間約10-20分鐘



Ready to cook 方便簡單

- 不用清洗, 部分食材更已半熟, 而且配備美味醬汁



Fun 樂趣多多

- 可跟子女一起製作, 一嚐親子下廚樂



訂購方法：

Ordering



- 可whatsapp或致電6999 6143
- 或電郵我們info@lacasabistro.com

Delivery



DELIVER

- 送上門服務
- 付款後2天內送到 (公眾假期除外)
- 訂購\$600元或以上免運費 (新界區, 愉景灣, 東涌及大嶼山除外)

各區運費:-

香港區: HK\$100 / 九龍區: HK\$150 / 新界區: HK\$200

Self pick-up

- 可於上環門市自取, 請先預訂

La Casa Burger & Pasta -

G/F, 2 Bonham Strand, Sheung Wan 上環文咸東街 2 號地下

Opening Hours: Mon - Sat 11:00 am - 9:00 pm



食物會以保溫袋裝好



Ready to Cook Menu

Dishes	What do you need to prepare?
<u>Salad 沙律</u>	
Smoked Salmon, Cherry Tomato & Quinoa Salad 煙三文魚車厘茄藜麥沙律 - \$78	加入醬汁拌勻, 即可進食。
Chicken, Green Apple, Blue Berry & Walnut Salad 雞肉青蘋果藍莓合桃沙律 - \$68	
Chickpea, Cucumber & Sweet-corn Salad 雞心豆青瓜粟米沙律 (V) - \$68	
<u>Fresh Pasta 手工意粉**</u>	
Truffle Mushroom Fettuccine 黑松露野菌手工潤條麵 (V) - \$78	平底鑊
Beef Meatball Spaghetti 意大利牛肉丸手工意粉 - \$62	- 烹調時間: 5 - 10 mins
Smoked Salmon Tagliatelle 煙三文魚手工幼蛋麵 - \$72	- 只要將所有材料加熱即可上碟
<u>Premium Burger 高級漢堡包**</u>	
Classic Angus Beef Cheeseburger 經典安格斯芝士漢堡 - \$68	焗爐及小煲
Teriyaki Pork Burger 日式汁燒豬腩片漢堡 - \$68	- 烹調時間: 5 - 10 mins - 只要將所有材料加熱即可上碟
<u>Main Course 主菜**</u>	
US Prime Black Angus Beef Rib Eye (350g) with Seasonal Vegetables, Pommes Dauphine & Gravy 美國頂級肉眼配雜菜瑞士薯仔南瓜批及燒汁 - \$328	平底鑊及小煲
Canadian Pork Rack (260-280g) with Seasonal Vegetables, Potato & Pumpkin Gratin & Porcini Mushroom Sauce 加拿大豬架配雜菜薯仔南瓜批配牛肝菌忌廉汁 - \$188	- 烹調時間: 15-20 mins - 不同主菜烹調方法:
Roast Baby Pork Ribs (400-420g) with Seasonal Vegetables, Potato Wedges & BBQ Sauce 燒豬仔骨配雜菜薯角及燒烤汁 - \$188	肉眼: 用平底鑊煎 豬架: 用平底鑊煎及焗爐加熱 豬仔骨: 焗爐加熱 咖哩牛筋條: 小煲加熱
Malaysian Curry Angus Beef Finger with Baguette 馬來西亞咖喱牛肋條配法包 - \$188	
<u>Snacks 小食**</u>	
Potato Wedges with Cheese Dip 炸薯角配香濃芝士醬 - \$48	以氣炸鍋 (Airflyer) 加熱即可
Chicken Karaage with Mayonnaise 日式炸雞配蛋黃醬 (12 pcs) - \$58	
Crispy Chicken Wings with Sweet & Sour Sauce 脆炸雞翼配酸甜醬 (6 pcs) - \$58	
<u>Dessert 甜品**</u>	
Chocolate & Almond Brownie 朱古力杏仁蛋糕 (3 pcs) - \$58	解凍後即可享用
Tiramisu Cake 提拉米素蛋糕 (3 pcs) - \$58	

**如不是即日食用, 可將食材(蔬菜類除外)存放於-18°C急凍箱, 存放期為一個月

簡易示範：

Italian Meat Ball Fresh Spaghetti 意大利肉丸手工意大利粉

cooking time: 10 minutes 烹調時間: 10分鐘

Included ingredients (for 1 people)

廚神包包含材料 (1人份)：

Italian Meatballs (Beef)

意大利肉丸

Homemade Cherry Tomato Sauce

自家製車厘茄汁

Fresh spaghetti(200g)

手工意大利粉

Cheese 芝士



Cooking steps 烹調步驟：

Sept 1:

Add Beef Meatballs and stir-fry

加入牛肉丸，大火炒熟



Step 2:

Open the sauce pack and add the sauce

打開醬汁包，加入醬汁



Step 3:

Add water (if needed)

加水 (如需要)



Step 4:

Add fresh spaghetti and stir well

加入手工意粉，撈勻



Step 5:

Sprinkle with Parmesan cheese, enjoy!

灑上巴馬臣芝士，enjoy!

