

Темный Бургер

Для соуса: дозатор в красной ручкой

Упаковка: бумага для темного бургера

Хранение: в тепловой витрине при температуре + 65°C в течение 10 мин

Сервировка: с одной бумажной салфеткой



Низ малой ржаной булки



1 шт сыр

Чеддер



1 темное филе



1 шт сыра

Эменталлер



20 г нарезанных
помидоров



17 г салата Айсберг



2 шт перца

халапеньо



2 шт маринованных

огурцов



6 г лука



репчатого

1 нажатие Майонезного

соуса

1 нажатие Соуса



BBQ

Верхушка малой ржаной
булки

