



Naše žemle sú produktom, ktorý robí hamburgery našich zákazníkov slávnymi. Sústreďme sa výlučne na výrobu žemli a aj preto vieme, ako upiecť dokonalú žemľu, ktorá je základom každého hamburgera. Tak ako našich existujúcich zákazníkov, s našimi výrobkami aj Vás čaká úspech a spokojnosť.

www.burgerbuns.eu



PEČIVO NA BURGER



ŽEMLE NA BURGER

Všetky naše burger-žemle sú ručne vyrobené našimi kvalifikovanými pekármi. Pečieme čerstvé žemle každý deň a môžete si byť istí, že vždy používame len tie najlepšie ingrediencie. Špičková kvalita múky a prírodné maslo sú našimi kľúčovými zložkami. Vďaka 29% tuku dosahujú naše výrobky dlhšiu trvanlivosť a správnu štruktúru, ktorá sa nemrví, čo určite oceníte pri práci s nimi. Široký sortiment farebných žemlí je ochutený a zafarbený prírodnými ingredienciami, čo robí naše výrobky jedinečnými.

JEDLÉ ETIKETY S VAŠIM LOGOM

Posunúť úroveň pripravovaných burgerov ešte o level vyššie, môžete vďaka aplikácii jedlej etikety s logom Vášho podniku. Týmto si vytvoríte ľahko zapamätateľný exkluzívny dizajn Vami pripravovaných jedál a zákazník bude vedieť kam sa má vrátiť.





MASLOVÉ ŽEMLE

Náš najpredávanejší produkt sa pýši lesklým povrchom a posypom z mixu čierneho a bieleho sezamu.

Bohatým obalením maslového cesta v bielom sezame sme vytvorili Sezamovú žemľu, ktorá sa odlišuje vláčnosťou, špecičickou vôňou a chuťou. Country žemľa benefituje zlatou farbou a chrumkavou kôrou, čo dosahujeme použitím kukuričnej krupice. Naša široká ponuka obsahuje aj vegánske žemle.

OBALOVANÉ ŽEMLE



SEZAMOVÁ



COUNTRY

VEGÁNSKE ŽEMLE



NA CIGÁNSKU



VEGÁNSKA

DOSTUPNÉ GRAMÁŽE



FAREBNÉ OCHUTENÉ ŽEMLE

Ponúkame exkluzívny a široký výber, ktorý nájdete iba u nás. Do našich žemlí pridávame len zodpovedne vyberané suroviny, preto farebný sortiment je ochutený a zafarbený iba prírodnými ingredienciami. Všetky druhy je možné vyrobiť aj vo vegánskej verzii.



LÍDER
PREDAJA
★



ČIERNÁ



KURKUMOVÁ



WASABI



PARADAJKOVÁ

LÍDER
PREDAJA
★



CIBUĽOVÁ



ČUČORIEDKOVÁ



ČERVENÁ



TEKVICOVÁ



HORČICOVÁ

PEČIVO NA HOTDOG

ROŽKY MASLOVÉ

Ručne formované rožky sú vhodný základ pre hotdogy tej najvyššej úrovne. Maslový rožok ozdobený mixom sezamu dodá jedlu jemnú maslovú chuť a spoľahlivo udrží v sebe nálož náplne. Rovnako tak aj v segmente rožkov ponúkame širokú škálu rôznych ochutených prevedení.



FAREBNÉ OCHUTENÉ ROŽKY



KURKUMOVÝ



ČIERNY



ŠÉFKUCHÁR

MARTIN ŠIŠOLÁK

Ako kuchár pôsobím od roku 1998, kedy som ukončil štúdium na hotelovej škole v Bratislave. Po krátkom pôsobení na Slovensku som vycestoval a pracoval 12 rokov vo viacerých európskych krajinách. Spetrením bola najmä práca na riečnych výletných lodiach, počas ktorej bolo cestovanie po Európe zároveň objavovaním rôznych chutí a jedál typických pre tú ktorú krajinu.

Po návrate domov som pri práci pre sieť 4* a 5* Banquet Business Hotelov zmenil charakter práce ako i cieľovú skupinu. Vedenie hotelovej kuchyne, ktorej podstatným business zameraním bolo zastrešovanie konferencií, banquetov a športových podujatí mi dalo nenahraditeľné skúsenosti a zručnosti obohacujúce moje kuchárske portfólio.

Ako osoba viem dať receptu dušu a ako kuchár mám cit pre prácu s potravinami.

Rád prijímam výzvy, jednou z takýchto je prezentovať vynikajúce produkty Burger Buns, s ktorými pracujem už od roku 2017.

*"VIEM DAŤ
RECEPTU DUŠU"*

MARTIN ŠIŠOLÁK



RECEPT

HOVÄDZÍ BURGER

Náročnosť: Stredná
Čas prípravy: 35 min

Ingrediencie:

1ks	Burger Buns 85g maslová žemľa
160g	Pomletý hovädzi krk
40g	Hovädzi loj
	Sof
	Mleté čierne korenie
40g	Syr biely čedar
1ks	Rajčina
50g	Pražená chrumkavá cibuľa
3-4ks	Slaninové čipsy
1ks	Kvasená uhorka
1ks	List rímskeho šalátu



POSTUP:

1. Burger Buns 85 g maslovú žemľu prekrojíme ostrým nožom aby sme mali hladký rez a žemľu si následne do chrumkava opečieme, aby nám šfavy nepresiakli do žemle.
2. Na spodnú časť žemle natrieme omáčku Aioli, obložíme listovým šalátom.
3. Pomleté, ochutené a vyformované hovädzie mäso upečieme na grile z oboch strán a zapečieme so syrom čedar.
4. Mäso položíme na pripravenú žemľu, doplníme rajčinou, slaninovým čipsom, opraženými cibuľovými krúžkami a kvasenou uhorkou.
5. Hotový burger podávame so zvyšnými cibuľovými krúžkami a hranolkami.



BAGETY

BAGETY SUB

Vďaka dômyselnému tvarovaniu našich SUBy bagiet získate do svojho portfólia ľahko spracovateľný produkt. Má dlhú trvanlivosť, takže ju stačí iba naplniť a jej ideálna forma zaručí požadovaný úspech.



NEW

BAGETY MASLOVÉ

Nezaostávame ani v ponuke pečiva pre bežné bagetérie a menšie prevádzky. Nami do zlata upečená, no vo vnútri stále lahodná bageta v sebe nesie okrem trvanlivosti aj vysokú kvalitu.



NEW

SLADKÉ VÝROBKY

ŠTRÚDLE Z ŤAHANÉHO CESTA

Tradičné štrúdle vyrábame z ručne ťahaného cesta, ktoré bohato plníme. Štandardom sú kvalitné suroviny a vhodný výber mixu chutí, ktorý zaručí spokojnosť vašich hostí.



VIŠŇOVO-MAKOVÁ



JABLKOVO-MAKOVÁ



ŠTEDRÁK



VIŠŇOVO-ORECHOVÁ



JABLKOVO-ORECHOVÁ



TVARHOVÁ



VAFLOVÉ CESTO

Rozšírte svoju ponuku o lahodné vafle, ktoré okrem svojej jemnosti potešia čuchové zmysly zákazníkov príjemnou vôňou. Pri výrobe nepoužijeme žiadne konzervanty a umelé prísady – originálna receptúra z Belgicka.



VANILKOVÉ CESTO



RUŽOVÉ CESTO



ČOKOLÁDOVÉ CESTO

CHEESECAKE Ø24 CM



ČUČORIEDKOVÝ



MAKOVÝ



ČOKOLÁDOVÝ





KOLÁČE V PLECHOCH 20X60 CM



BROWNIE



BROWNIE ŠPALDOVÉ



VIŠŇOVÝ REZ



KOLÁČ ČUČORIEDKOVÝ



PITÉ JABLKOVÉ



MANDARÍNKOVÝ KOLÁČ

TORTY Ø24 CM



KOKOSOVÁ POCHUŤKA



SACHER TORTA

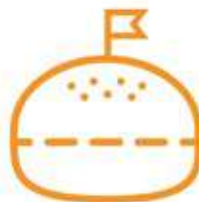


MRKVOVÁ TORTA



KVALITA JE NAŠOU PRIORITOU

www.burgerbuns.eu



 @burgerbuns.eu

 @burgerbuns.eu

Adresa výroby:
Bullova 2, Dúbravka
841 01 Bratislava

Jozef Veverka
manager predaja
+421 948 123 395
info@burgerbuns.eu