



Menu Price		Gross Margin		Per Serving	
\$8		81.96%		\$1.44 / each	
Food Cost		Labor Cost		Prime Cost	
\$1.44 18.04%		\$0.00 0.00%		\$1.44	
Serving	Serving Size	Prep Time	Cook Time		
	1 each	5 mins	mins		

ALLERGENS

Eggs	Fish	Gluten	Milk	Peanuts	Sesame	Shellfish	Soy	Tree Nuts
No	No	No	No	No	No	No	No	No

INGREDIENTS

2 each	Sourdough Bread, sandwich	\$0.61	50 gram	Cheese, monterey jack, shredded	\$0.32
2 each	Cheese, Cheddar	\$0.36	20 gram	Butter, unsalted	\$0.16

PREPARATION & PROCEDURES

Butter on side of each bread Mantequilla al costado de cada pan

Place butter side down on grill Coloque la mantequilla hacia abajo en la parrilla.

Add cheddar to one slice Agrega queso cheddar a una rebanada

Add jack to other side Agregar gato al otro lado

Salt and pepper lightly each cheese side Sal y pimienta ligeramente por cada lado del queso.

Once bread in town and toasted put on sheet tray Una vez pan en la ciudad y tostado poner en bandeja de chapa

Cheese side up and put into salamander, make sure cheese is fully melted, take out and put cheese faces together Con el queso hacia arriba y colóquelo en la salamandra, asegúrese de que el queso esté completamente derretido, saque y junte las caras del queso.

Put back onto grill and press to ensure its crispy, flip if needed. Cut in half Vuelva a colocarlo en la parrilla y presione para asegurarse de que esté crujiente; voltéelo si es necesario. Cortar por la mitad