

Vejledning for buffet Kreativ 19/9 – 11/11 2024

Der er sat et x ved de retter, der skal varmes, hvis de er tilvalgt



Brød

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 10 minutter



Paneret kuller

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-17 minutter



Oksemedajlon

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-17 minutter

(tag gerne bøfferne ud af køleskab 1 time før de skal varmes)

ALLEGENER

Disse ting indeholder GLUTEN:

Bulgur (man kan sagtens tage fra fadet med okseinderlår uden at tage bulgur)

Brød

Biscuit dacquoise

(Kapers/wasabi drys til torsken, kommer dog a part)

(Kuller, chokoladeflan og Knækbrød hvis der er tilkøbt)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Rejer

Bøffelmozzarella (er dog anrettet sådan at det sagtens kan undgås)

Græskarpuré, parmesan

Biscuit dacquoise

(Wasabicreme, oste, chokoladeflan og ris a la mande hvis det er tilkøbt)

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Sesam ved laks

Mandler ved kylling

Biscuit dacquoise indeholder mandler

(Hvis der er tilkøbt ost, knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder)

(Hvis der er tilkøbt ris a la mande, indeholder det mandler)

(hvid det er tilkøbt sennepscreme ved torsk (kommer dog a part)