

# Vejledning for buffet Kreativ 31/7 – 18/9 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:

Othellokage

Brød

(Kuller, hvis det er tilkøbt)

(Quiche Lorraine, hvis det er tilkøbt)

(Knækbrød, hvis der er tilkøbt ost)

(Petit chokolade financier, hvis det er tilkøbt)

### Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Mandelcreme (kommer a part)

Kæmperejer er der parmesanflager ved

Burrata (er anrettet så man sagtens kan udgå det)

Othellokage

(Rygeostcreme, hvis det er tilkøbt)

(Quiche Lorraine, hvis det er tilkøbt)

(Ost, hvis det er tilkøbt)

(Petit chokolade financier, hvis det er tilkøbt)

### Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Mandelcreme (kommer a part)

Marcipan ved othellokage

Pistacie i brød

(Quiche Lorraine, hvis det er tilkøbt, indeholder det græskarkerner)

(Knækbrød, hvis der er tilkøbt ost, indeholder frø)

(Petit chokolade financier, hvis det er tilkøbt, indeholder hasselnødder)