

# Vejledning for buffet Kreativ 24/4 – 1/6 2025

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



## Tarteletter

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 3-5 minutter  
høns i asparges varmes i gryde ved svag varme



## Tarte flambée

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 12-15 minutter



## Oksemedajlon

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-17 minutter  
(tag gerne bøfferne ud af køleskab 1 time før de skal varmes)

- Mormor dressing omrøres, hældes over salaten ved unghanebrystet og herefter drysses de saltede kerner over salaten.

## ALLEGENER

### Disse ting indeholder GLUTEN:

Croutons til spidskålssalat, kommer dog a part

Nudelsalat ved bagt laks

Bulgur i okseinderlår med burrata

Bærtærte

Brød

(hvis det er tilkøbt: Tarteletter, høns i asparges, tarte flambee, knækbrød)

### Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Yoghurtdressing til rejer, kommer dog a part

Burrata ved okseinderlår, man kan sagtens tage okseinderlår uden at tage burrata

Cremeret fetaost ved gris, man kan sagtens tage gris uden at tage feta

Mormordressing, kommer dog a part

Bærtærte

(hvis det er tilkøbt: wasabicreme, tarte flambee, oste)

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

Sesam i dressing til laks

Saltedekerner ved unghane, kommer dog a part

Marcipan i bærtærte

Hvedekerne i brød

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

(hvis det er tilkøbt Quiches er der sennep i)