

Vejledning til STUDENTERBUFFET

Alle retter er klar til servering.

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



Brød

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 10 minutter



Frikadeller

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15-20 minutter



Quiche

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15 minutter



Rosa kalveculotte, kartofler salsa verde og bearnaiscreme

Kalveculotten varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader i ca. 15-20 min.

Nye kartofler varmes i en gryde med letsaltet varmt vand

Disse ting indeholder GLUTEN:

Cous cous ved laks

Frikadeller

Bønnesalat

Brød

Ved tilkøb:

Quiche

Bærtærte

Disse ting indeholder MÆLKEPRODUKTER:

Brødcroustons ved Kylling a la cæsarsalat

Frikadeller

Bønnesalat

Ved tilkøb:

Quiche

Bærtærte

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Ved tilkøb: bærtærte, indeholder den mandler og marcipan