

Vejledning for Buffet Kreativ 4/6 – 2/9

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



Quiche

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



Kalvemedaljon

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:

Brød

Skinke

Hindbærkage

Hvis det er tilkøbt:

Quiche

Flan (tærte)

Knækbrød og baguette

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Lys fisk

Grillet grønt

Hindbærkage

Hvis det er tilkøbt:

Quiche

Flan (tærte)

Ost

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Hasselnødder og mandler ved Laks

Græskar- og pinjekerner ved Hjertesalat

Mandler ved Hindbærkage

Hvis der er tilkøbt:

Ost, Knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder