

Vejledning for Buffet Kreativ Efterår

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



Bagt Laks maskeret med beurre blanc

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-18 minutter



Pirogger

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15 minutter

ALLEGENER

Disse ting indeholder GLUTEN:

Brød

Couscous ved lys fisk

Orangekage

Hvis det er tilkøbt:

Pirogger

Karameldrøm

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Lys fisk

Kyllingballotine

Hvis det er tilkøbt:

Bagt laks med beurre blanc

Bagt tomat

Pirogger

Karameldrøm

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Hasselnødder ved Kyllingballottine

Græskærkerne ved Røget dyrekølle

Mandler ved Orangekage

Hvis der er tilkøbt:

Mandler og nødder ved Karameldrøm