

# Vejledning for buffet Kreativ 19/9 – 11/11 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



## Quiche

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

Bulgur (man kan sagtens tage fra fadet med okseinderlår uden at tage bulgur)

Brød

Quiche

Biscuit dacquoise

(Kapers/wasabi drys til torsken, kommer dog a part)

(Kuller, chokoladeflan og Knækbrød hvis der er tilkøbt)

### Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Rejer

Bøffelmozzarella (er dog anrettet sådan at det sagtens kan undgås)

Græskarpuré, parmesan

Quiche

Biscuit dacquoise

(Wasabicreme, oste, chokoladeflan og ris a la mande hvis det er tilkøbt)

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

Sesam ved laks

Mandler ved kylling

Biscuit dacquoise indeholder mandler

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

(Hvis der er tilkøbt ris a la mande, indeholder det mandler)

(hvid det er tilkøbt sennepscreme ved torsk (kommer dog a part)