Bilaga 3: Specialkost

Maten på ert event eller er fest ska fungera för alla gäster, och därför erbjuder vi catering med specialkost. Vi strävar efter att specialkosten i så stor utsträckning som möjligt ger samma smakupplevelse som den ursprungliga menyn. Meddela oss vad som gäller när ni gör er beställning, så planerar vi maten utifrån det.

De vanligaste kostavvikelserna

Vegetariskt: Maten får innehålla ägg och mjölkprodukter, men inget kött, ingen fisk och inga skaldjur.

Veganskt: Maten får inte innehålla några animaliska produkter.

Glutenintolerans (celiaki): Maten får inte innehålla gluten, som finns i vete, råg och korn.

Laktosintolerans: Maten får inte innehålla laktos. Laktosfria mjölkprodukter går bra.

Mjölkproteinallergi: Det här är något annat än laktosintolerans. Allergin gäller proteinet i mjölk, så maten måste vara helt fri från mjölk, och laktosfria produkter räcker inte. Personen kan bli allvarligt sjuk av mycket små mängder. Ta därför reda på om det gäller intolerans eller allergi.

Nötallergi: Maten får inte innehålla nötter. Vi hanterar nötter i våra lokaler och kan därför inte garantera att maten är helt fri från spår av nötter.

Fisk- och skaldjursallergi: Maten får inte innehålla fisk eller skaldjur.

Stenfruktsallergi: Maten får inte innehålla stenfrukter som körsbär, plommon, persika och aprikos.

Kärnfruktsallergi: Maten får inte innehålla kärnfrukter som äpple och päron.

Lök och paprika: En del gäster är allergiska mot eller överkänsliga för lök eller paprika.

Vi gör vårt bästa för att alla gäster ska kunna äta gott, oavsett specialkost. Är ni osäkra på vad som går att anpassa, berätta det i förfrågan så går vi igenom det tillsammans.

Prime Catering · Källvattengatan 11, Malmö · prime-catering.se