

Deres serviceudlejer ønsker Dem

God fest



**VI ER MEDLEM AF
DANMARKS SERVICEUDLEJER FORENING**

Til vore kunder

I vore bestræbelser for at udvise en udstrakt kundeservice, har medlemmer af **Danmarks Serviceudlejer Forening** i fællesskab fremstillet dette lille hæfte, som vi håber, De vil få fornøjelse af, når De skal arrangere Deres næste fest.

Spørg os

Vi er altid glade for at hjælpe og vejlede Dem...

- som medlem af **Danmarks Serviceudlejer Forening**
er vi specialister på dette område.

Brug os

Ved enhver festlig lejlighed
- vi udlejer alt i:

Porcelæn

Stålvarer

Bestik

Glasvarer

Drikkeglas

Køkkengrej

Borde

Stole

Stofduge

- kulørte og hvide

Stofservietter

- kulørte og hvide

- kort sagt alt til et veldækket bord!



Opdækning til festmenu

bestående af **kold forret**, **hovedret** og **dessert** bør se således ud:



Som midtpunkt **spisetallerken**, mellemlægsserviet, **frokosttallerken**.

Til højre herfor i rækkefølge udefra og indefter mod tallerkenen; **kniv** til forret, **kniv** til hovedret.

Til venstre for tallerkenen, igen udefra og indefter, **gaffel** til forret, **gaffel** til hovedret.

Bag tallerkenen; **dessertske** og evt. **kagegaffel**.

Vær omhyggelig med at alt bestik ligger med spidserne bort fra gæsten, samt at alle knivenes skær vender ind mod tallerkenens kant. Til kuvertbrød, eventuelt tilbehør eller måske blot til affald, stilles øverst til venstre for servicet en lille kompottallerken.

Den kolde forret kan være anbragt på frokosttallerkenen og vinen hertil skænket i det dertil hørende glas, før gæsterne går til bords. Glassene er altid placeret i den rækkefølge, som de skal bruges til retterne, fra højre mod venstre. Vandglas yderst til højre.

Bruger man dækketallerkener, er disse midtpunktet for opdækningen, og spisetallerkenerne skal ikke på, før hovedretten serveres.

Borddækning

Selvom man idag har langt større frihed med hensyn til farvevalg og bordpynt, end man tidligere havde, og selvom smag jo som bekendt ikke kan diskuteres, så er der dog alligevel visse retningslinier og normer, man bør følge.

Duge, servietter, lys og pynt bør matche sammen

Porcelænet bør være ens
(ikke forskellige stel på samme bord)

Glassene bør være af samme type, lige mange til hver kuvert
(også til eventuelle børn i selskabet)

Bestikket bør være fremstillet i samme materiale
(ikke sølv, stål og kobber blandet)

Lysetager ligeledes i samme materiale

Øvrige ting; salt, peber, assietter, askebægre m.m.
må ikke virke for blandet

Blomsterdekorationer må ikke være for høje eller for voldsomme
(så de tager udsynet fra gæsterne)



Lidt om bordet

Der er forskel på, hvordan bordene bør placeres.

Til anledningen, hvor gæsterne kommer og ikke mindst skal forlade selskabet på forskellige tidspunkter, bør bordene ikke stå på samme måde som ved en festmiddag.

Eksempelvis:

Sølvbryllups morgenkaffe eller reception

Her er det mest praktisk, at bordene står så hver enkelt kan komme og gå, uden andre behøver at rejse sig - hvis det er muligt, er det godt ud fra en langvæg. Mindst 55 cm fra endevæg til første bordkant og mindst 115 cm mellem bordene. Til kaffe kan man nøjes med 50 cm bordplads til hver, mens der til receptioner, hvor der bruges kniv og gaffel, bør være mindst 55 cm til hver gæst.

Den festlige middag eller frokost

Her skal bordet gerne være et samlet hele, og festens hædersgæster anbringes, så de eller den har øjenkontakt med alle gæsterne. Der bør aldrig være mindre en 55 cm bordplads til hver gæst, gerne mere. Fra bordkant til væg bør der være mindst 55 cm, og skal der serveres for gæsterne, er det nødvendigt med 80 cm.

Ved det meget brugte hesteskoformede festbord bør der i åbningen være mindst 120 cm, for at serveringen kan komme op imellem de to rækker gæster.

Volder bordet Dem problemer?

Spørg os, vore borde findes i forskellige størrelser, der næsten kan „skræddersys“ til ethvert lokale. Vi har erfaring, som vi meget gerne øser af - og det er ganske gratis.

Rigtig servering

Der serveres og skænkes altid først for den eller de personer, der er festens midtpunkt.

Hvadenten maden serveres for gæsterne, eller den rækkes fra hånd til hånd, sker dette altid fra venstre mod højre.

Drikkevarer kommer derimod altid fra højre mod venstre.

Brugt service, der ikke længere benyttes, bør omgående fjernes, og det sker fra højre.

Hvis der er mulighed for det, er det meget praktisk at have rådighed over et anretterbord, hvor man kan stille vinflasker, fade og skåle fra sig.

*Et liv uden fester
er som en lang vej
uden kroer...*



Tips om vinen

Der findes sikkert ikke to gourmet'er i verden, der har samme mening om mad og vin...

Alligevel går De nok ikke helt forkert i byen, hvis De følger nedenstående små vink.

Velkomstdrinken kan f.eks. bestå af:
tør Sherry, Portvin, Dubonnet, Campari eller Martini.

1. Campari med appelsinsaft eller mineralvand
2. Kirr: 4/5 tør hvidvin og 1/5 solbærløse
3. Dry Martini Vodka: 1/3 Vodka og 2/3 Martini
4. Champagne eller mousserende vin

Prøv at skænke i høje slanke glas, eventuelt med en isterning i hver, eller hav en spand isterninger stående, så gæsterne selv kan forsyne sig - så er den bare hjemme!

Forretten (fisk, skaldyr)
Hvidvin, Rhinskvin eller Moselvin

Hovedretten (sprængt kød, kogt fjerkræ)
Hvidvin, Vin Rosé eller let rødvin

Hovedretten (lyst kød, stegt fjerkræ)
Let rødvin

Suppen
Tør Sherry eller hvidvin

Ost
Rødvin, kraftig eller let efter smag

Desserter og frugt
Portvin, Madeira, Cream Sherry, Champagne
- husk blot en sød vin til en sød dessert.

Vinens serveringstemperatur

Rødvine	17 - 20° Trækkes op og stilles i det rum, hvor der skal spises, mindst 3 timer før serveringen, så bliver den fin.
Hvidvine	8 - 10° Stilles på kældergulvet i nogle timer.
Champagne	3 - 6° Stilles eventuelt i køleskabet.
Dessertvine	12 - 15° Stilles på gulvet i stuen, fjernest fra radiatoren.
Cognac	ca. 18° Almindelig stuetemperatur i skab.
Likører	6 - 8°



Antal glas pr. flaske

Rødvine, Rosévine	1/1 flaske = 3/4 ltr.	ca. 6 glas
Hvidvine, Rhinskvine, Moselvine	1/1 flaske = 3/4 ltr.	ca. 8 glas
Sherry, Portvin, Madeira	1/1 flaske = 3/4 ltr.	ca. 15 glas
Champagne	1/1 flaske = 3/4 ltr.	ca. 7 glas

(Glassene fyldes højst 2/3, det er det rigtige, og herefter er antal glas beregnet.)

Cognac	1/2 flaske (2 cl. til hver)	ca. 15 glas
Likør	1/2 flaske (2 cl. til hver)	ca. 15 glas

Husk...



- ✓ Hvor mange gæster kan vi invitere?
- ✓ Har vi nu plads til så mange?
(tag et mål af festlokalet helt fra ende til ende og fra side til side - og spørg så os)
- ✓ Hvordan med garderoben?
- ✓ Bestilling af borde, stole, glas, porcelæn, bestik, lysestager, duge, servietter m.m.
(få en pris og huskeseddel hos os)
- ✓ Bestille maden udefra...
- ✓ eller kogekone
- ✓ Personale til anretning og servering
- ✓ Udsende indbydelser (1 måned før festen)
- ✓ Markering af festens begivenhed
- ✓ Menuens sammensætning
- ✓ Bordets vine
- ✓ Velkomstdrink
- ✓ Kaffe og the, tilhørende drikkevarer
- ✓ Cigarer, cigaretter, cerutter
- ✓ Drikkevarer til baren
- ✓ Natmad
- ✓ I øvrigt: Hvem skal ha' hvem til bords?
Husk at udfærdige bordplan og at skrive bordkort.
- ✓ Mon der er gæster, der ønsker øl eller vand?

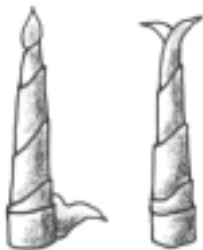
Lyset

Servietten foldes helt ud og lægges sammen på midten, fra hjørne til hjørne.

Buk et læg på den nederste kant.

Servietten rulles sammen fra hjørnet med den glatte side indad.

Snippen viges ned i kanten af servietten.



Viften

Let at lave både af stof- og papirservietter.

På tegningen er vist en to-farvet opsætning.

Servietten breddes ud og foldes i plissé-læg fra side til side. Læggenes bredde afpasses efter glassets størrelse.

Buk servietten sammen på midten, så enderne mødes.

Stik den ned i glasset, men kun så langt ned, at den holdes fast af glaskanten (jo længere den stikkes ned, des mindre bliver viften).

Fold viften ud.



Lykkestøvlen

Servietten lægges sammen én gang, og A bukkes op til kanten.

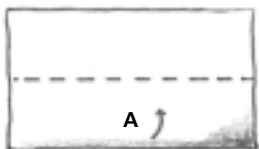
B bukkes nedad.

Servietten bukkes én gang til.

Servietten lukkes helt sammen og vendes om.

Forreste halvdel bukkes indad og opad.

Bageste halvdel bukkes fremad, og spidsen stikkes ind i selve støvlen.



Dobbelt Plissé

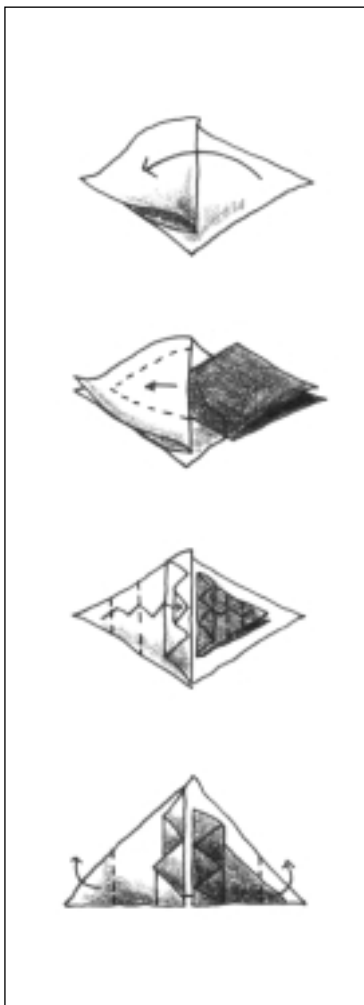
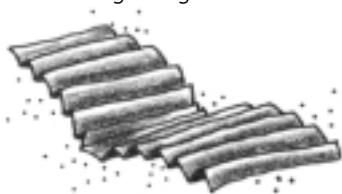
En opstilling som kan udføres med én eller to servietter. Bruges to kan den ene være af stof eller begge af papir.

Servietten foldes to gange til et kvadrat, og det øverste læg foldes over mod det lukkede hjørne.

En serviet af samme størrelse eller lidt mindre stikkes ind i „lommen“.

En trekant fra hver side foldes i plissé-læg mod midten. Bruges kun én serviet, foldes de to øverste lag i plissé-læg fra hver side mod midten.

Servietten foldes bagom på tværs af læggene, spids mod spids. Siderne bukkes let om og opsætningen anbringes, så den står skråt op. Vil man have den helt op at stå, bukkes siderne helt bagom og fæstnes.



Dobbelt Vifte

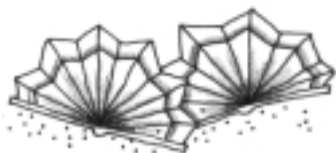
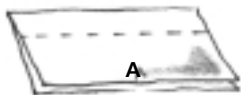
Servietten lægges sammen på midten.

Kanterne lægges op til hver side, 3 cm fra ryggen.

Servietten lægges derefter i læg af ca. 4 cm bredde.

Kanterne brydes ned på begge sider.

A drages ud til hver side, ca. 3 cm.



Den franske lilje

En stilfuld opsætning som er lige let at lave af både stof- og papirservietter.

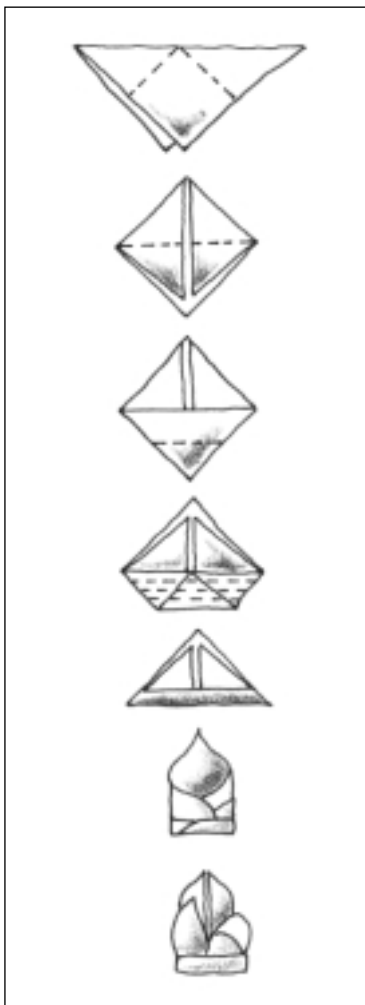
Servietten bredes ud og foldes én gang til en trekant.

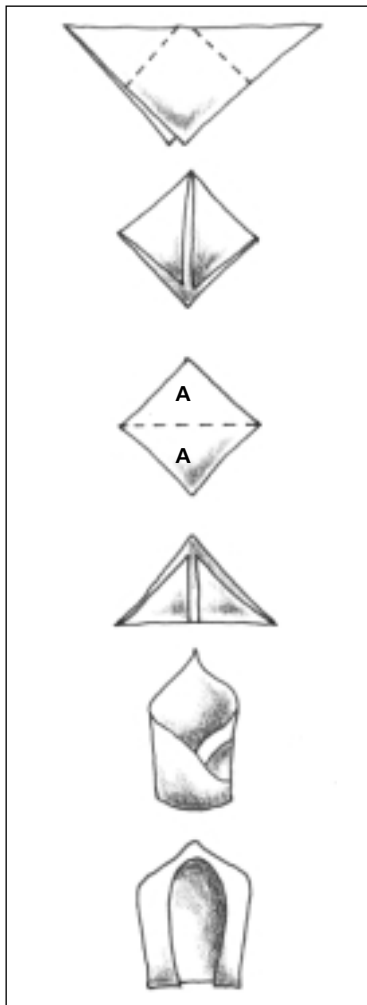
Fold spidserne mod den nederste spids.

Fold de to spidser midt på og op mod øverste hjørne.

Fold den nederste trekant i læg, så der dannes et fodstykke på den øverste.

Bøj servietten bagom, stik sidespidserne ind i hinanden og bøj de to lodrette spidser foran ned, så den yderste snip holdes fast ved fodstykket.





Kirkeporten

Servietten foldes helt ud og lægges sammen på midten, fra hjørne til hjørne.

Fol de øverste spidser ned mod den nederste spids.

Servietten vendes med bagsiden opad, og A bukkes mod A.

Bøj servietten bagom, stik sidespidserne ind i hinanden.



Bispehuen

En let og enkel servietopstilling, velegnet til både stof- og papirservietter.

Udmærket til at servere kuvertbrød i.

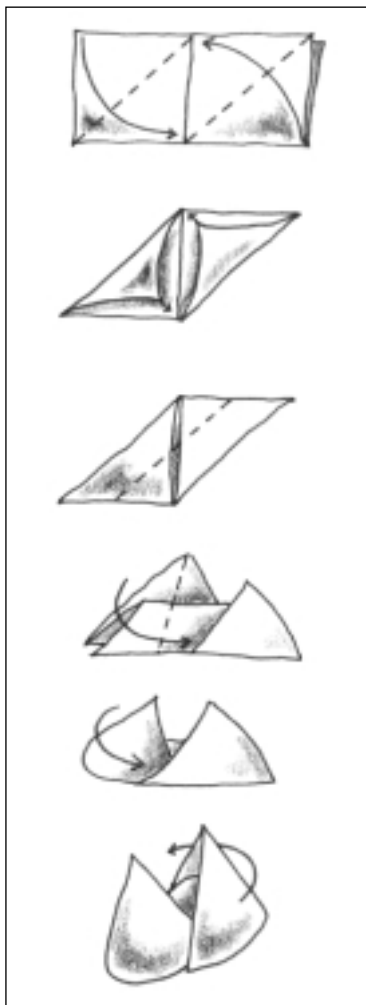
Servietten foldes til en aflang firkant.

Fold øverste venstre hjørne mod midten forned og nederste højre hjørne mod midten foroven.

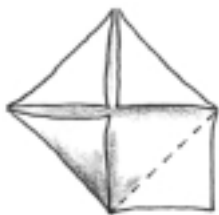
Vend servietten og fold på langs midtpå (efter den stiplede linie) uden at spidserne foldes med.

Form nu „huen“ ved at bøje venstre endespids ind midt under højre trekant.

Vend servietten og læg igen spidsen fra venstre ind under højre trekant.



Åkanden



„Åkanden“ er meget lettere at lave, end den ser ud til. Den kan laves både i stof og papir, men får den bedste form i papir. Den er ideel til at anbringe kuvertbrød eller portionsglas i.

Den helt udfoldede serviets fire hjørner foldes ind mod midten.

Hjørnerne på den nye firkant foldes også ind mod midten.

Vend servietten og fold de nye hjørner ind mod midten fra denne side.

I denne position holder man servietten fast midt på mod underlaget og trækker spidserne op fra bagsiden. Først de lukkede hjørnespidser, der nærmest skal krænges op (med forsigtighed) og derefter de åbne spidser (også fra bagsiden).



Marina

En enkel og stilfuld opsætning, der kan laves med én serviet eller med to, en stor og en lille, som det ses på tegningen.

Den er nem at lave både af stof- og papirservietter.

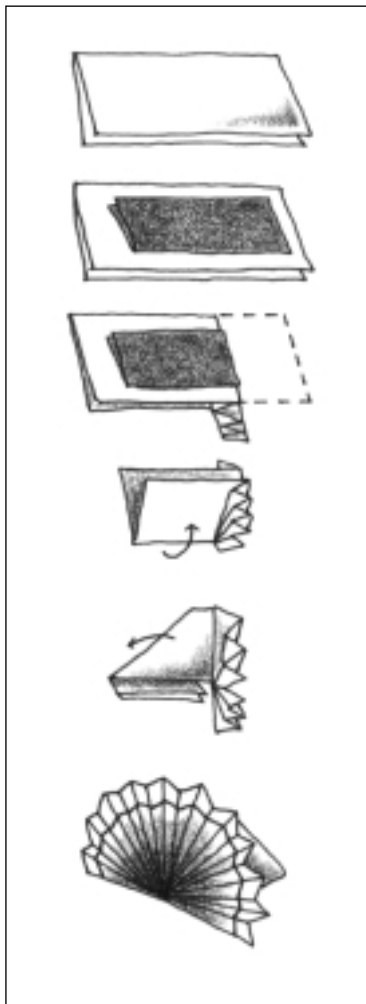
Servietten breddes ud og foldes til en aflang firkant.

Ved anvendelse af to servietter lægges den lille, ligeledes foldet én gang, oven på som vist på tegningen.

Fra den smalle ende, mod højre, foldes nu plissé-læg af lidt mindre end den halve længde, ca 2-3 cm bredde.

Fold servietten på langs af midten, så enderne af plissé-læggene mødes.

Læg den ikke foldede del i en trekant og bøj det nederste stykke ind under forneden. Lad derefter viften folde sig ud, idet servietten anbringes på tallerkenen.



Barneblusen

Fold servietten helt ud og fold de fire spidser ind mod midten.

Vend servietten og fold igen spidserne ind mod midten.

Vend servietten og fold igen.

Det inderste lag, der ligger ned mod bordet, trækkes ud i de fire hjørner, så der dannes en firkant.

Buk servietten en gang sammen over midten og pynt med et lille bånd.



Herrejakken

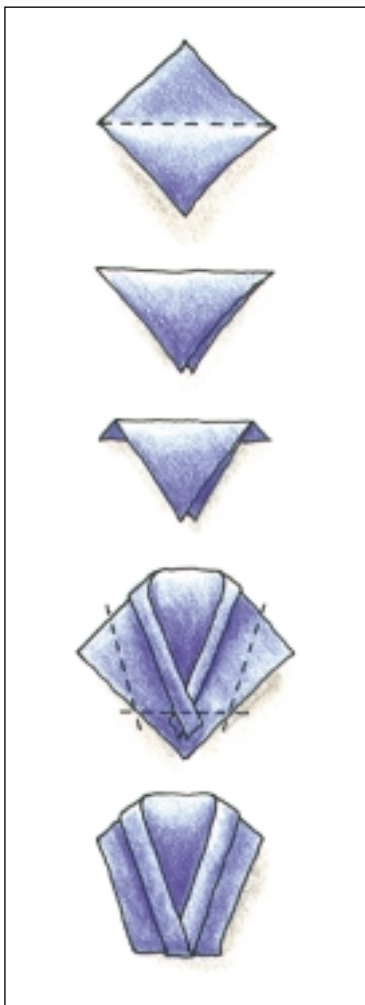
Servietten foldes helt ud og lægges sammen fra hjørne til hjørne.

Lav 2-3 cm's ombuk på foldekanten.

Vend servietten og fold sidehjørnerne ned til spidsen.

Bøj siderne bagud.

Til sidst bøjes den nederste del om, og jakken pyntes med en sløjfe.



Dobbelt Stjerne

Servietten bredes ud og kanterne bøjes ind mod midten.

Derefter bøjes servietten en gang til.

Servietten lægges i 5 læg, som vist på tegningen.

Alle steder, hvor kanterne er dobbelt, brydes den inderste ned på begge sider.



Opera

„Opera“ kan udføres både i stof og papir.

Den står smukkest i stof, men den skal presses hårdt til i læggene eller fæstnes til i læggene eller fæstnes for at stå perfekt.

Servietten foldes to gange til et kvadrat.

Foldes nu til en trekant.

Læg trekanten med de åbne hjørner opad og fold herfra siderne nedad og ind mod midten.

De nedhængende spidser foldes bag om underkanten og presses hårdt til med hånden.

Servietten foldes nu sammen, så de åbne hjørnespidser vender opad.

De åbne spidser trækkes op som buer.

