



Logistik med
Veronica Biaudet
och Drinkar med
Tina Sedin

Åshöjden, 10.9 2008

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Kvällens program	3
Dukning	4
Besticken	4
Glaset	4
Servetten	4
Utsmyckning.....	4
Bordsduk.....	5
Undertallrik	5
Porslinets och bestickens placering vid olika måltider	5
Huvudrättssoppa och bröd	5
Förrättssoppa, huvudrätt och efterrätt	5
Förrätt, huvudrätt och sorbet som efterrätt	6
Festlig middag	6
Vett och Etikett.....	7
Håll i glaset!	7
När får man dricka?	7
Hur håller man i?.....	7
Duka ut.....	7
Hur ska jag skåla?	7
Tal under middagen	7
Servetten i knät!	8
Randig förrätt med gravlax	10
Balsamicopotatis.....	11
Örtagårdssås/pepparsås	12
Äppelpaj med vaniljglass.....	13
Helstekt rostbiff	14
Bloody Mary.....	15
Negroni.....	16
Whisky sour.....	16

Kvällens program

- Presentation av kvällens gäster
- Genomgång av kvällens program och resept
- Matlagningen påbörjas med de skeden som tar lång tid
- Veronica går igenom matlagningslogistik och dukning, vett och etikett, mm
- Tina berättar om drinkar och vi tillreder drinkarna och avsmakar dem
- Maten görs färdig
- Dukning och servering
- Avslutning av kvällen

STÄDNING!

Kom ihåg att vi vill gör ett gott intryck från början och därför även vill lämna det städigt efter oss.

Alla deltar och drar sitt strå till stacken!

Dukning

Besticken

För varje gäst bör man räkna med minst 60 centimeters mellanrum vid bordet. Besticken placeras utifrån och in efter den mat som serveras. Det som äts med enbart gaffel, t ex hummer placeras till höger, så även ev. soppsked. Dessertbesticken placeras mellan glas och tallrik med skedens skaft åt höger och gaffeln åt vänster. Det går även att ha besticken liggande ovanpå den tallrik där de ska användas, t.ex. framdukad förrätt. Sallads- och brödtallrik placeras till vänster. Placera bröd- och salladstallriken så nära som möjligt, så att gästerna ej blir tveksamma från vilken de ska äta ifrån.

Glaset

Glaset placeras från höger i den ordning de ska användas. Ev. snapsglas placeras till höger om ölglaset. Glöm inte Vattenglas och placera detta längst ut till höger.

Servetten

Servetten kan läggas till vänster eller mitt på tallriken. Ett trevligt alternativ är att göra en vacker servettvikning. Färgen väljs utgående från middagens tema, årstiden och porslinet som man använder. Se tips på hur man kan vika servetter på sidan Servettbrytning.

Utsmyckning

Som tidigare sagt; en vacker dukning gör måltiden ännu mer angenäm och njutbar för såväl öga och gom. Att duka vackert med blommor, levande ljus och brutna servetter ger extra feststämning och en estetisk och stämningsfull känsla under hela middagen. Använd de tillgångar som finns i naturen vid tillfället. God hjälp på idéer hur man dukar bordet tilltalande kan Ni finna i olika "mattidningar, etc. Lekfullhet och kreativitet hjälper till att skapa en

personlig utsmyckning. Om festen har något tema kan man planera både mat och utsmyckning utgående från detta.

En meny vackert utformad på ett kort är alltid ett trevligt minne som uppskattas av gästerna.

Bordsduk

I de flesta offentliga sammanhang har man vit bordsduk. En ren slät duk är utgångspunkten för dukningen. Dukarna skall manglas och strykas på förhand så att de säkert ser bra ut då det skall dukas till fest.

Undertallrik

En trevlig, men inte så ofta förekommande sed är att ha en undertallrik också. Om man väljer att använda undertallrik, skall den ligga framme under måltiden och tas bort först till desserten. Undertallriken ska vara större än varmrättstallriken. Man kan välja att ha dukat färdigt med undertallrik, varmrättstallrik och förrättstallrik när gästerna bjuds till bords. Alternativet är att låta undertallriken ligga och sedan efterhand lägga på tallrikar med de olika rätterna på.

Porcelainets och bestickens placering vid olika måltider

Huvudrättssoppa och bröd

Soppskeden finns på högra sidan om tallriken med skeden uppåtvänd. Smörkniven finns på brödfatet.

Förrättssoppa, huvudrätt och efterrätt

Soppskeden finns ytterst och man börjar med den, närmast tallriken finns besticken för huvudrätten och ovanför tallriken finns

efterrättsskeden. Gaffeln skall ligga med klorna uppåt och knivens egg skall vara vänd mot tallriken.

Förrätt, huvudrätt och sorbet som efterrätt

Förrättens bestick skall ligga ytterst, närmast tallriken finns huvudrättens kniv och gaffel. Då man som efterrätt bjuder på en frusen rätt, kan man duka med både efterrättssked och gaffel.

Festlig middag

Förrätter (yttersta kniven och gaffeln), soppa (skeden till höger) och huvudrättens bestick närmast tallriken. Till vänster om tallriken finns brödtallriken. Efterrättsskeden och gaffeln har placerats ovanför tallriken. Ovanför dem finns det många glas. Längst till höger står vattenglasen, de följande glasen är för middagens olika rätter.

Vett och Etikett

Håll i glaset!

Ett vinglas ska greppas om sin fot, med ett eller par fingrars stöd mot kupan. En hand runt kupan ger fläckar på glaset och förändrar temperaturen på vinet!

När får man dricka?

Bordsvatten dricker man av när man vill, också redan före välkomstkålen. Vinet dricks "fritt", först efter välkomsttalet och alla gäster skålat samtidigt med värden/värdinnan.

Hur håller man i?

Drycker serveras från gästens högra sida och maten från vänster. Glaset ska inte fyllas till bredden utan till två tredjedelar om det är rött vin, något mindre om det är vitt vin. Det beror bla på att temperaturen på vinet stiger så snart det hålls i glaset.

Duka ut

Serveringsfaten tas ut först från bordet. Använda tallrikar tas bort från höger sida, nya ställs fram från vänster, med vänster hand. När efterrätten serveras ska salt- och pepparkar tas bort från bordet.

Hur ska jag skåla?

Dags att smaka på vinet? Lyft glaset med överkanten ungefär i ögonhöjd, se den du skålar med i ögonen, drick samstämt en klunk vin, se varandra i ögonen på nytt och ställ ner glaset. Och man behöver inte ens säga ordet "skål" för att det ska vara riktigt

Tal under middagen

Välkomsttalet hålls när gästerna hunnit ta en eller två tuggor av maten och avslutar talet med en gemensam skål. Tacktalet hålls av värdinnans bordskavaljer när middagen (efterrätten) lider mot sitt slut.

Servetten i knät!

Ligger oftast till vänster om tallriken, eller mitt över den. När man sätter sig till bords ska servetten alltid hamna i knäet, aldrig på bordet.

Bordsplacering

Lite tips inför bordsplaceringen:

- Hedersgästen har värden/värdinnan till bordet.
- En hedersgäst kan vara en person du inte har sett på länge, en ny granne, en vän som har gjort något speciellt, eller en kollega som inte har varit hos dig tidigare. Man ska dessutom alltid ta lite extra hänsyn till äldre människor. Mormor är hedersgäst i familjekretsen om hon är den äldsta..
- Kvinnan sitter alltid till höger om mannen.
- Värden och värdinnan sitter vid var sin sida av bordet, alternativt mitt på var sin långsida.
- Giftna par bör inte sitta bredvid varandra.
- Förlovade par sitter bredvid varandra- också sambos om förhållandet inte är "gammalt".
- Undvik att par sitter mittemot varandra, förutom värdparet.
- Om antalet kvinnor/män inte är jämt, så se till att de som kommer ensamma får en bordspartner.

Skål

I Sverige finns den regeln fortfarande i några miljöer. Men eftersom vi nordbor åker söderut till vinets hemland, märker vi att man varken skålar eller väntar tills värden har hälsat välkommen till bords innan man börjar dricka. Skålar man i latinska länder, är det oftast en gemensam skål som utbringas för något särskilt. Britterna skålar också sällan, men om de har nordbor på besök, vet de att man ska hälsa välkommen och säga något efterföljt av en skål. Ryssarna älskar att skåla och gör det ständigt, men tillåter absolut att man dricker utan att skåla med någon.

Vi har släppt lite på de stränga skålsreglerna i sällskapslivet i dag, men vid högtidliga tillfällen som bröllop, konfirmation, större middagar och dylikt kan vi hålla lite på reglerna, i alla fall till att börja med:

- Ingen börjar dricka innan värden har önskat välkommen till bords.
- När värden har hälsat välkommen och alla har skålat med värdparet, skålar värden med sin bordsdam, efteråt med damen på sin vänstra sida.
- Börja att skåla med kvinnorna.
- Man skålar inte med kungliga personer, och man reser sig upp när en kunglig person skålar med en.
- Man skålar i samma slags vin som den som uppmanar till skålen.

Tal

1:a talet

"Välkommen till bords", hålls så fort vinet är serverat. Kan också hållas efter att förrätten serverats, om den är kall. Kort och vänligt - här ges praktiska upplysningar, toastmaster introduceras.

2:a talet

Om det är många talare, kan tal hållas mellan för- och huvudrätten, men helst bör detta tal komma efter att huvudrätten avslutats.

Serveras huvudrätten två gånger, utan att nya tallrikar sätts på bordet, hålls talet så snart första omgången har ätits klart (många föredrar att duka av bordet innan talen hålls).

3:e talet

Efter att huvudrätten har dukats ut (vid servering två gånger) eller efter att mellanrätten (vid 4-rätters meny) är avdukad..

4:e talet

Direkt efter 3:e talet, men kom i håg att vin ska serveras först, så att alla har något att skåla med.

Randig förrätt med gravlax

6-8 personer, 30 minuter

Ingredienser

200 gr	Gravlax
2 st	Inlagda rödbetor
100 gr	Creme fraiche
8 st	Surskorpor
1 knippe	Vårlök eller purjolök
	Ärtgroddar till dekorerings

Skär laxen i små bitar. Finfördela rödbetan och surskorporerna med t.ex. stavmixer.

Skär löken i små bitar.

Lägg upp rätten i ett glas: nederst creme fraiche, sedan rödbeta, surskorpor, lax, creme fraiche och lök.

Dekorera.

Balsamicopotatis

10 personer, 45 minuter

Ingredienser

1,3 kg	1,3 kg fast potatis
600 gr	Rödlök
100 gr	Smör
1-2 tsk	Salt
2 krm	Svartpeppar
1 msk	Timjan
1+1 dl	balsamvinäger

Förberedning

Tvätta och skär potatisen i klyftor. Skala och klyfta rödlöken. Smält smöret i en stor gryta och bryn potatis och lök. Krydda. Sänk värmen och efterstek under lock 10 min. Rör om då och då.

Sätt ugnen på 200 grader. Tillsätt 1 dl vinäger och håll alltsammans i en ungform och täck med folie. Stek i mitten av ugnen 20 min. Kolla sältan

Servering

Sätt ugnen på 200 grader. Ta av folien och rör ner rresrten av vinägern och stek ytterligare 10 min.

Örtagårdssås/pepparsås

10 personer, 30 minuter

Ingredienser

2-3 st	Schalottenlökar
1-2 st	Vitlöksklyftor
1 msk	Smör
1 msk	Tomatpuré
1 dl	Torrt vittvin
4 msk	Kalvfond
Ca ½ dl	vatten

Skala lökarna och finhacka dem. Fräs löken mjuk och tillsätt allt annat. Låt sjuda ca 30 minuter.

Äppelpaj med vaniljglass

10 personer, 30 minuter

Ingredienser

Pajdeg

3 dl	Mjöl
150 gr	Smör
1 msk	Vatten

I botten

3 msk	Smör
1 dl	Råsocker
6 st	Syrliga äpplen
½ dl	Socker

Hacka samman mjölet och sockret och tillsätt vatten. Smör en form och strö över sockret. Skala och kärna ur äppklena och skär dem i tunna klyftor. Lägg dem i formen och strö över resten av sockret. Kavla ut pajdengen till ett lock och täck äpplena. Stick några hål i locket. Grädda pajen på botten på ugen i 250 g ca 25 min. Om pajen blir för brun täck med folie. Servera med smulnen glass.

Helstekt rostbiff

10 personer, 2 timmar

Ingredienser

2 kg Mör rostbiff
 Salt
 Peppar
 Olivolja
 Balsamicovinäger
 Socker (optional)

Se till att rostbiffen är rumstempererad innan du börjar. Skölj rostbiffen under kallt vatten om den varit i vacuumförpackning och torka den noggrant med hushållspapper. Gnid in köttet med först olja, sedan salt och peppar (du kan sätta litet socker med så får den fin färg) och sedan med ett tunt lager vinäger.

Sätt köttet i ugn som förvärmats till 250 grader (vilket i praktiken betyder högsta effekt). Låt bryna i 30 minuter och sänk sedan värmen till 100 grader. Låt köttet vara i ugnen tills innertemperaturen är 54 för medium -, 56 för medium och 60 för medium +.

Tag ut köttet och täck med något luftigt som tex en kökshanduk. Man kan sätta en bit folie på köttet, men täck inte helt så att köttet inte får luft. Låt vila ca 30 minuter. Skär i tunna skivor tvärs över fibrerna och servera.

Bloody Mary

Ingredienser

4 cl vodka
 salt, svart peppar, tabasco, worchestershiresås
 tomatjuice
 selleri

glas: on the rocks dvs dricksglas eller typ whiskyglas

sätt rikligt med is i glaset och i ett mixer glas häll ingredienserna i mixer glaset och rör om, häll bort isbitarna från on the rocks glaset och sila blandningen i det väl kylda glaset och garnera med en sellerikvist och avnjut

Negroni

Ingredienser

2 cl	gin
2 cl	campari
2 cl	vermouth rosso
	apelsinskiva

glas: on the rocks

sätt rikligt med is i glaset, slå på ingredienserna rör om och garnera med en apelsin skiva

Whisky sour

Ingredienser

4 cl	whisky (gärna från USA pga. att den är lite sötare och godare att bland drinkar med)
3 cl	färsk citron saft
1,5 cl	sockerlag (lika delar strösocker och vatten som kokats upp och fått svalna) citronskiva

glas: till damer oftast champagneglas och till herrar oftast ett whiskyglas

blanda ingredienserna i en boston shaker, skaka med rikligt med is, sila i glaset och garnera med en citron skiva.