



Din Festudlejer ønsker

GOD FEST



www.festudlejer.dk

At feste er at leve

Kære kunde!

Hvad er bedre end at mødes i festligt lag?
Intet – for det er simpelt hen livets salt.

Det er alfa og omega, at festens rammer er i orden.

Derfor har medlemmer af Foreningen af Danske Festudlejere stykket dette lille hæfte sammen.

Det kan forhåbentlig være til nytte og inspiration, når I skal arrangere jeres næste fest.

Med en let omskrivning af et citat fra vor store eventyrdigter H.C. Andersens kan vi med rette sige: **"At feste er at leve"**.

Vi er altid glade for at hjælpe og vejlede vore kunder. Som medlem af Foreningen af Danske Festudlejere, deltager vi jævnligt i kurser, så vi kan yde de bedste råd og vejledninger, så du/I får en rigtig god fest.

BRUG OS

Brug medlemmer af Foreningen af Danske Festudlejere ved enhver festlig lejlighed. Vi udlejer alt i

- Porcelæn
- Stålvarer
- Bestik
- Drikkeglas
- Køkkengrej
- Telte
- Stole
- Stofduge
- Stofservietter
- Festudstyr

kort sagt alt til en god fest med et veldækket bord!

Billederne i GOD FEST er lånt fra medlemmerne, og de har ikke alle samme udbud.

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 og kniv til hovedret.

Til venstre for tallerkenen – igen udefra og indefter – gaffel til forret og 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 i til retterne, fra højre mod venstre. Vandglas yderst til højre.

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

Borddækning

Selv om man i dag har langt større frihed med hensyn til farvevalg og bordpynt end tidligere og selv om smag og behag som bekendt ikke kan diskuteres, så er der alligevel visse retningslinjer, som med fordel kan anvendes:

- Duge, servietter, lys og pynt bør matche.
- Porcelænet bør være ens
– altså ikke forskellige stel på samme bord.
- Glassene bør være af ens type – lige mange til hver kuvert (også til evt. børn i selskabet).
- Bestikket bør være fremstillet af ens materiale (ikke sølv, stål og kobber blandet).
- Lysestager ligeledes i ens materiale.
- Øvrige ting – f.eks. salt, peber og asietter 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 anledninger, hvor gæsterne kommer og ikke mindst forlader selskabet på forskellige tidspunkter bør bordene ikke stå på samme måde som ved en festmiddag.

Eksempler:

Sølvbryllup, morgenkaffe eller reception

Her er det mest praktisk, at bordene står så hver enkelt kan komme og gå uden at andre behøver at rejse sig – om muligt er det godt ud fra en langvæg. Der bør være mindst 55 cm fra endevæg til første bordkant og mindst 125 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 hædersgæst anbringes, så der kan være øjenkontakt med alle gæsterne. Der bør aldrig være mindre end 60 cm bordplads til hver gæst – gerne mere. Fra bordkant til væg bør der være mindst 75 cm, og skal der serveres for gæsterne, er det nødvendigt med 100 cm. Ved et hesteskoformet festbord bør der i åbningen være mindst 150 cm for at serveringen kan nå helt op mellem de to rækker gæster.

Volder bordet problemer?

Så spørg os. Vi har borde i mange forskellige former og størrelser, som næsten kan skræddersys til ethvert lokale.

Vi øser gerne af vor store erfaring – og det ganske gratis.

OBS – OBS – OBS

I forbindelse med forsamlinger over 150 personer stiller myndighederne særlige krav. Fra bordkant til bordkant skal der være minimum 200 cm. Maksimalt 24 personer på hver bordside og krav til flugtarealer.

Læs mere på
www.festudlejer.dk

Rigtig servering

Der serveres og skænkes altid først for den eller de personer, som er festens midtpunkt. Hvad enten maden serveres for gæsterne eller fadene rækkes fra hånd til hånd, sker dette altid fra venstre mod højre. Drikkevarer kommer derimod altid fra højre mod venstre.

De mest brugte serveringsformer:

ENGELSK SERVERING (fadservering)

Fadet bliver præsenteret fra venstre, og serveringspersonalet placerer med gaffel og ske kød og tilbehør på gæstens tallerken.

FRANSK SERVERING

Denne serveringsform bruges især ved finere selskaber. Gæsterne får præsenteret fadet fra venstre og tager selv fra som man behager.

AMERIKANSK SERVERING (tallerkenserivering)

Maden lægges på tallerkenen i køkkenet, bringes ind til gæsterne og serveres fra højre side ligesom drikkevarerne.

RUSSISK SERVERING

Maden er anrettet på fade, som står på buffeten eller kommer rundt på et rullebord (ofte ost eller kager som dessert), og serveringspersonalet præsenterer udvalget for gæsten og fylder på tallerkenen efter dennes ønske.

BUFFET

Mad fra buffet hentes via selvbetjening. Der kan være en kok til kødudskæring, men ellers kan man frit vælge blandt bordets fristelser. Velegnet til receptioner, hvor folk kommer og går.

BRUNCH

Et formiddagsarrangement, som er kombination af morgenmad og tidlig frokost. Velegnet til opsamling eller afsked med festdeltagere og familie.

Tips om vinen

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

Alligevel går I ikke helt forkert i byen,
hvis I følger nedenstående små tommelfingerregler:

- VELKOMSTDRINK
- Kan f.eks. bestå af champagne eller mousserende vin.
Kan også være en mixet drink.
- FORRETEN (fisk,skaldyr)
- Hvidvin
- HOVEDRETEN (rødt kød)
- Rødvin
- OSTEN
- Rødvin, kraftig eller let efter smag.
- DESSERTER OG FRUGT
- Portvin, Madeira, Cream Sherry,
Champagne.
Husk sød vin til en sød dessert.

Få flere ideer på
www.festudlejer.dk



Vinens serveringstemperatur



RØDVINE	17 - 20 grader	Trækkes op og stilles i det rum, hvor der skal spises, mindst tre timer før serveringen.
HVIDVINE	8 - 10 grader	Stilles køligt i nogle timer.
CHAMPAGNE	3 - 6 grader	Stilles køligt.
DESSERTVINE	12 - 15 grader	Stilles køligt.
COGNAC	Cirka 18 grader	Stilles i almindelig stuetemperatur.
LIKØRER	6 - 8 grader	

Antal glas pr. flaske:

RØDVINE, ROSÉVINE	1/1 flaske = $\frac{3}{4}$ liter	Cirka 6 glas
HVIDVINE	1/1 flaske = $\frac{3}{4}$ liter	Cirka 8 glas
SHERRY, PORTVIN, MADEIRA	1/1 flaske = $\frac{3}{4}$ liter	Cirka 15 glas
CHAMPAGNE*	1/1 flaske = $\frac{3}{4}$ liter	Cirka 7 glas
COGNAC	$\frac{1}{2}$ flaske (2 dl til hver)	Cirka 15 glas
LIKØR	$\frac{1}{2}$ flaske (2 dl til hver)	Cirka 15 glas

*Glasset fyldes højst 2/3, hvilket er korrekt, og herefter er antallet af glas beregnet.

Festens huskeliste

- Hvad skal festen markere?
- Hvor mange gæster kan vi invitere?
- Har vi nu plads til så mange?
Beregn mindst 1 m² pr gæst
– ved runde borde 25-40 procent mere.
(tag mål af festlokalet og spørg så os)
- Hvordan med garderoben?
- Bestilling af borde, stole, glas, porcelæn, bestik
(få en pris og huskeseddel fra os)
- Udsendelse af indbydelser (mindst en måned før festen)
- Menuens sammensætning
- Skal maden bestilles udefra?
- Skal vi hyre en kogekone/kok?
- Personale til anretning og servering
- Velkomstdrink
- Bordets vine
- Drikkevarer til baren
- Natmad
- Bordplan og bordkort
- Mon der er gæster, der ønsker øl eller vand?
- Oprydning og affaldshåndtering

Læs mere på
www.festudlejer.dk

Lej telte, borde, stole, service

Din fest skal være alle tiders. Brug os som professionelle udlejere til at sikre, at rammerne er i orden.

Oplev den særlige stemning ved at holde fest i et telt.

Her kan du designe din fest, så det bliver en unik oplevelse – et minde for livet for såvel arrangøren som gæsterne.

Hvis man ønsker at opleve den særlige grad af hygge og hjemlig atmosfære, så står et landsdækkende net af erfarne udlejere fra Foreningen af Danske Festudlejere klar med telte, pavilloner, borde, stole og service.

Vi er eksperter i at give netop din fest de helt rigtige omgivelser. Myndighederne har opstillet krav til teltmateriel og indretning af telte, som skal huse mere end 50 personer. Disse regler gælder også for jeres fest. Vi har investeret i uddannelse af vore medarbejdere og kan tilbyde professionel rådgivning, kvalitet og frem for alt sikkerhed for gæsterne.

Ved at leje hos et af vore medlemmer sikres en løsning, som er tilpasset den enkelte fest.



og festudstyr af os fagfolk



Vi leverer løsninger af næsten enhver størrelse:

Gå ind på www.festudlejer.dk og find din festudlejer – første skridt på vejen mod en god fest! Her kan du også stifte bekendtskab med de af foreningen udarbejdede pjecer "Hold en sikker teltfest i telte beregnet til mere end 150 personer" og "Hold en sikker teltfest – Beredskabsstyrelsens regler for telte over 50 kvadratmeter, der anvendes af højst 150 personer".

www.festudlejer.dk

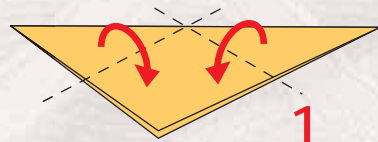


14 serviet

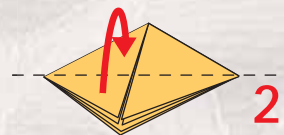


Fransk lilje

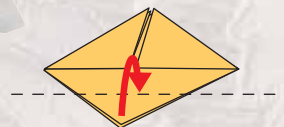
1. Åbn servietten helt og fold den sammen til en trekant.
2. Fold hjørnerne ind mod midten, så de mødes. Fold spidserne op.
3. Fold den nederste trekant op til midten. Fold det nederste stykke i brede læg og fold lidt op over midten.
4. Buk de to yderste hjørner bagud og stik den ene snip ind i folderne på den anden, så servietten lukker sammen.
5. Stik spidserne ned i bundstykket.



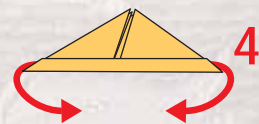
1



2



3



4

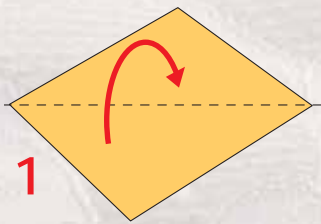


5

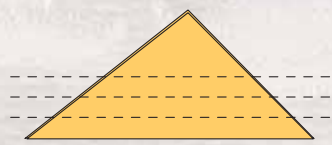
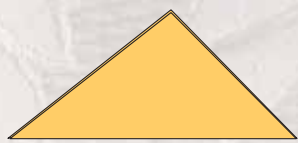


foldninger

Værsgo'



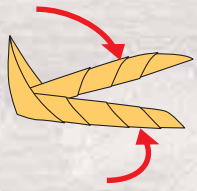
1



2



3



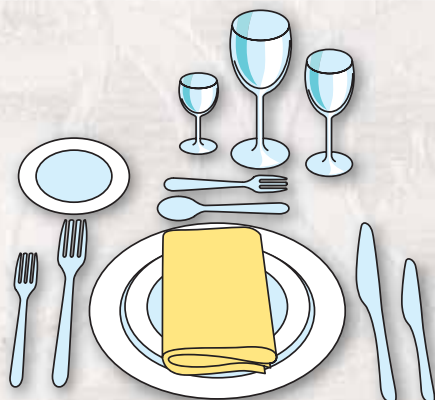
Sejlet

1. Fold servietten til en trekant.
2. Rul servietten 2/3 op, så der fremkommer en lille spids.
3. Bøj servietten på midten og rejst den op.

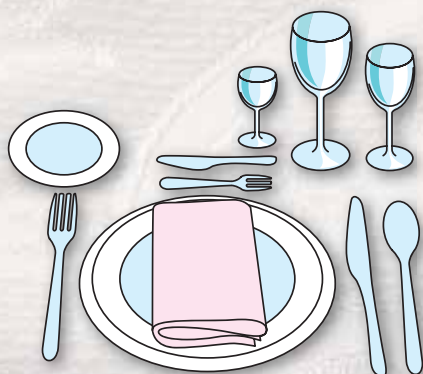
Mere inspiration
kan hentes på
www.festudlejer.dk

Servietfoldning

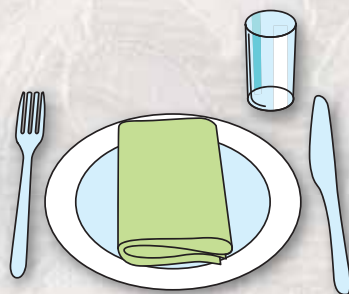
Dæk op til fest



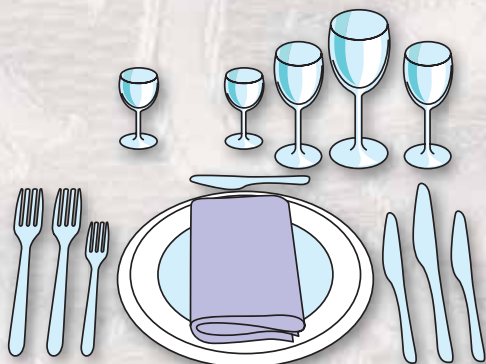
- Forret med brød og smør
- Hovedret
- Dessert



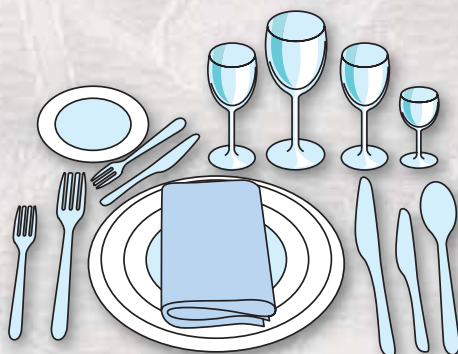
- Suppe
- Hovedret
- Frugt eller ost



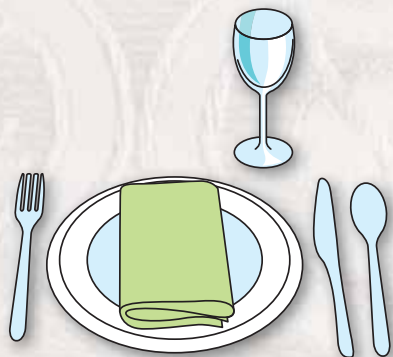
- Enkelt kuvert



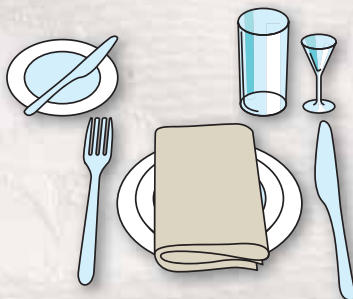
- Fisk
- Kødret
- Ost
- Frugt



- Suppe
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Frugt



- Suppe
- Hovedret



- Frokost med øl og snaps



- Suppe
- Hovedret
- Ost



- Suppe
- Hovedret
- Dessert



- Frokost med kaffe

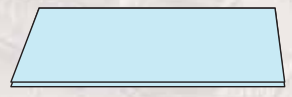


- Fisk
- Hovedret

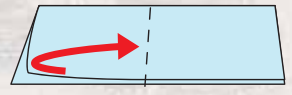


Dobbelt storsejl

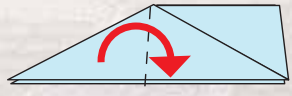
1. Fold servietten en gang til et rektangel.
2. Træk det øverste lag ned fra venstre, så siden flugter med den nederste kant.
3. Fold den fremkomne trekant sammen.
4. Gør det samme med den højre side og arranger servietten.



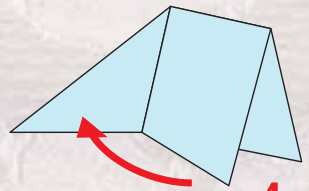
1



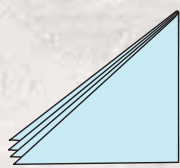
2

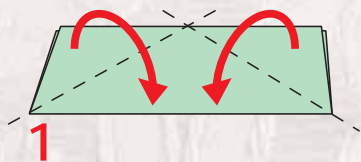


3

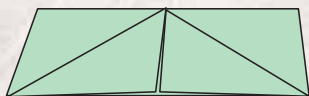


4

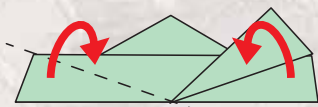
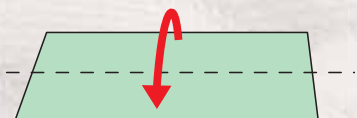




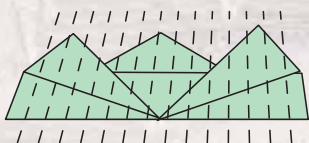
1



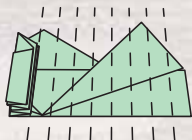
2



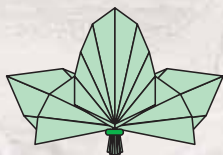
3



4

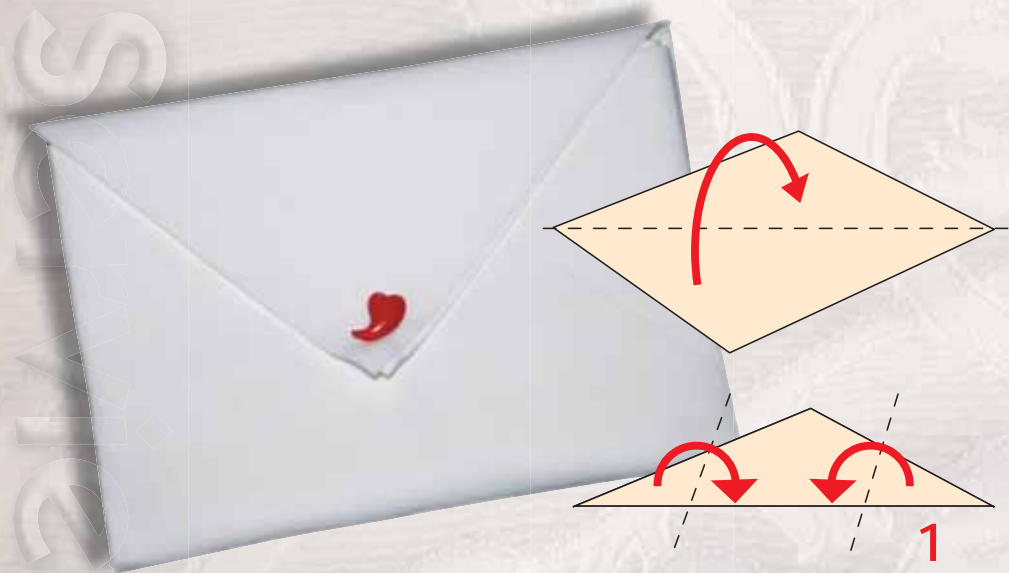


5



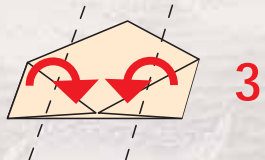
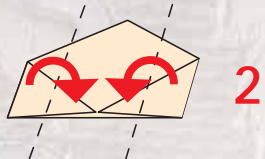
Palmebladet

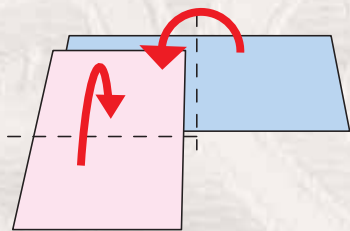
1. Fold servietten en gang ud til et rektangel, så den er åben foroven.
2. Fold de øverste hjørner ind mod midten, så de mødes.
3. Vend servietten. Fold laget ned og fold de øverste hjørner op fra midten af servietten.
4. Vend servietten og siksak-fold den. Start med at folde fra midten og ud til siderne i ensartede læg.
5. Bind et stykke farvet bånd om den foldede serviet og fold servietten ud.



Kuverten

1. Åbn servietten helt og fold den sammen til en trekant. Servietten skal være åben foroven.
2. Fold hjørnerne ind, så de mødes på midten.
3. Fold siderne ind, så de mødes på midten.
4. Fold bunden op, så sidestykkerne bliver skjult. Pres foldningen med hånden.
5. Luk kuverten ved at folde trekanten ned og sæt et selvklæbende hjerte fast.

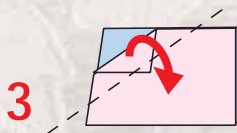




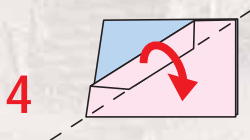
1



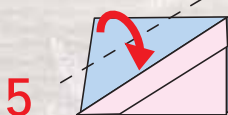
2



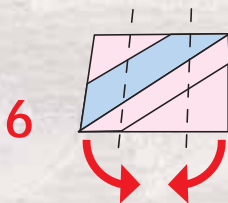
3



4



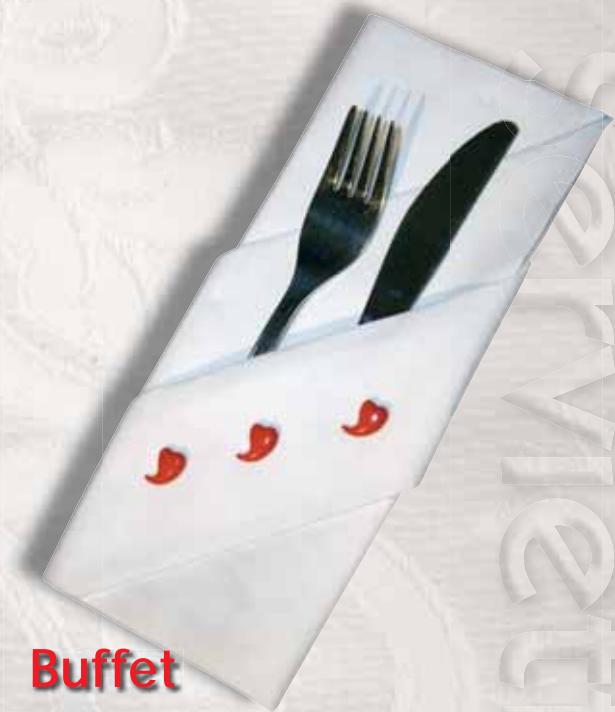
5



6

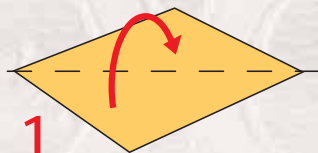


7

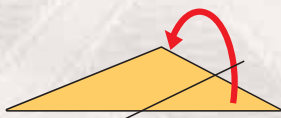


Buffet

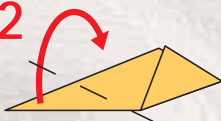
1. Læg to servietter sammen og fold dem over kors.
2. Bøj den øverste servietflig ned, så den anden farve kommer til syne.
3. Fold en gang til.
4. Fold endnu engang, så der dannes et bånd diagonalt over servietten.
5. Bøj hjørnet på den underste serviet ned og stik snippen ind under båndet, så der nu ligger to bånd diagonalt over servietten.
6. Fold servietten, så den ligger tredobbelt og lommerne låses fast.
7. Læg bestikket i lommerne.



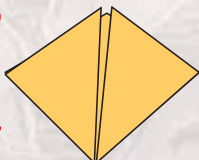
1



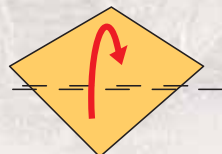
2



3



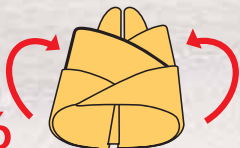
4



5



6



7



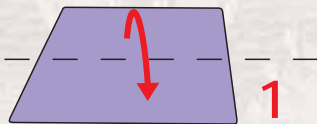
Elegance

1. Læg servietten med bagsiden opad, og fold den diagonalt.
2. Orientér servietten således, at trekantens længste side peger mod dig.
3. Fold venstre og højre hjørne diagonalt op mod trekantens fjerne hjørne, som vist i 2., 3. og 4. figur.
4. Vend servietten om, med den glatte side op, og stadig med serviettens åbne ende pegende væk fra dig.
5. Vip nederste del af servietten ca. $\frac{3}{4}$ op på servietten, og vend igen servietten om.
6. Vip begge sider op, så de mødes på midten. Forbind dem ved at "putte" dem ind i hinanden.
7. Servietten kan nu stå op.

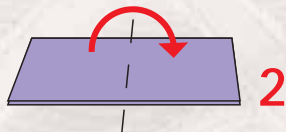


Dobbelt plisse

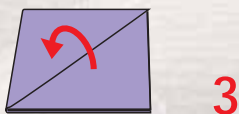
1. Læg den ene serviet med bagsiden opad, og fold den på midten som vist på tegningen.
2. Fold igen servietten på midten – fra venstre til højre.
3. Det øverste lag foldes tilbage over mod det lukkede hjørne, hvor ved der dannes en lille lomme.
4. En kvadrat-foldet serviet i samme størrelse eller mindre lægges ind i lommen – med serviettens åbne hjørne pegende ud.
5. En trekant (øverste lag) fra hver side foldes som harmonika ind mod midten.
6. Servietten foldes nu diagonalt bagom, som vist i figuren.
7. Bøj begge hjørner bagom sådan, at servietten nu kan stå op.



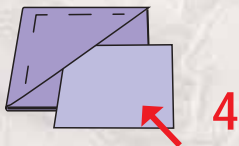
1



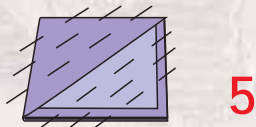
2



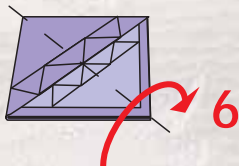
3



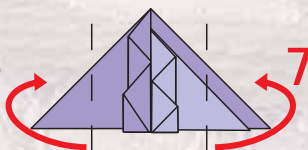
4



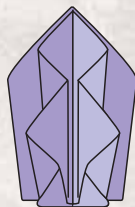
5



6



7



Stof

Stof

Stof

Stof

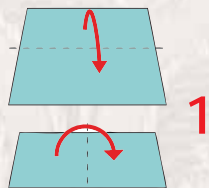


Viften

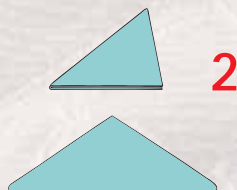
1. Læg servietten med bagsiden opad, og fold servietten på midten med den åbne side rette mod dig.
2. Lav et "harmonikafold" startende fra højre, og stop ca 5-6 cm fra venstre kant.
3. Fold servietten på midten med "harmonikafoldet" på ydersiden.
4. Fat det øverste hjørne af den ufoldede del af servietten, og fold den diagonalt ind mod "harmonikafoldet".
5. Læg det diagonalt foldede hjørne ind i harmonikafoldet, så du har en serviet, der ligner det næstsidste billede.
6. Åben servietten og den stående vifte står nu klar.

Operaen

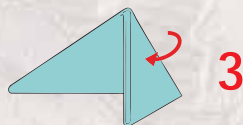
1. Læg servietten med bagsiden opad, og fold servietten til kvart størrelse, som vist i de to øverste billeder.
2. Fold servietten diagonalt til en trekant. Vend trekanten sådan, at trekantens lange side peger ind mod dig, og den åbne spids peger væk fra dig.
3. Fold højre hjørne diagonalt, som vist på tegningen. Brug evt et strygejern til at flade det ud.
4. Gør det samme med venstre hjørne.
5. Fold de to "vinger" som som peger mod dig ind under den underliggende trekant, så du igen har en trekant foran dig.
6. Fold trekanten på midten, og lad bunden falde lidt ud på bordet.
7. Mens du har godt fat i servietten, kan du løfte fjerene en efter en. Startende fra serviettens laveste punkt.



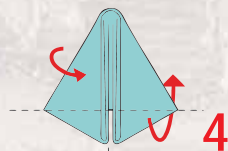
1



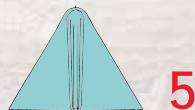
2



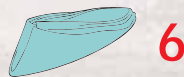
3



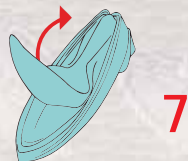
4



5

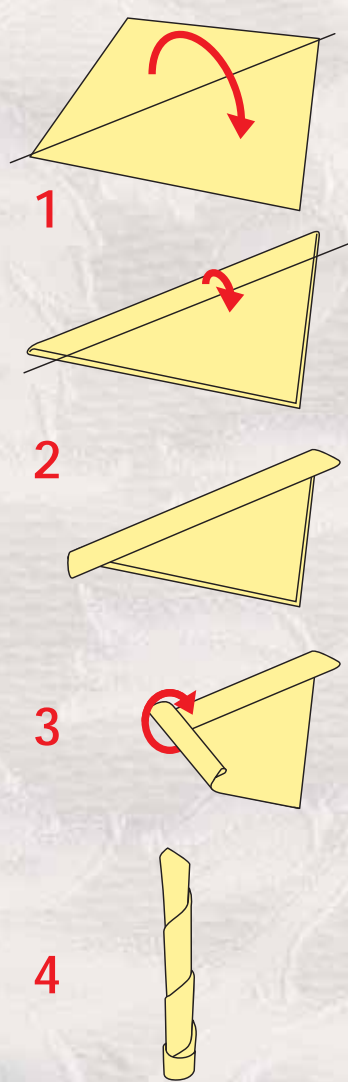


6



7



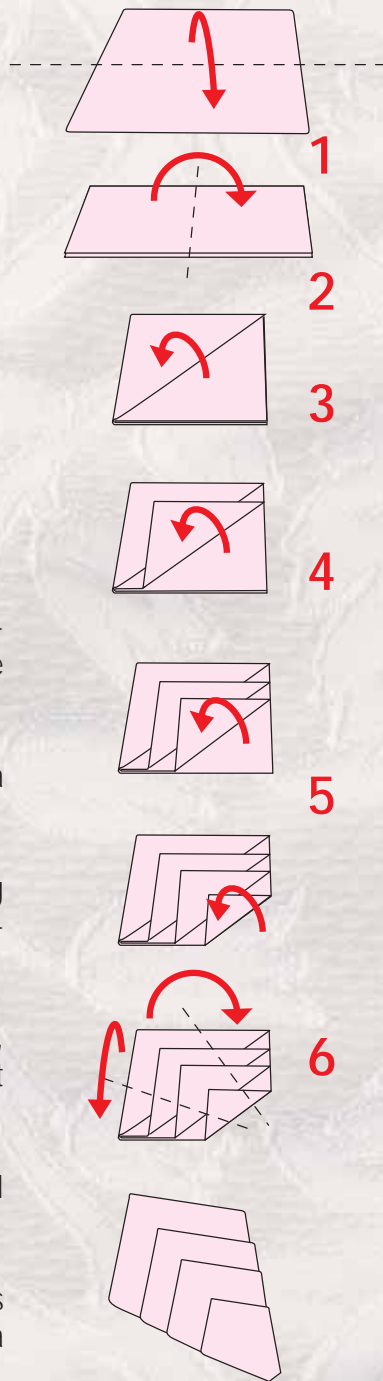


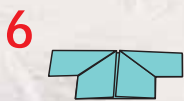
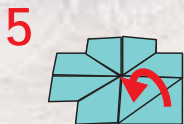
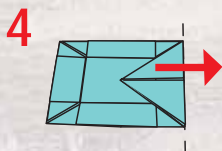
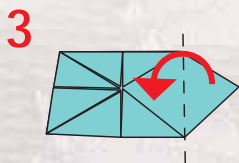
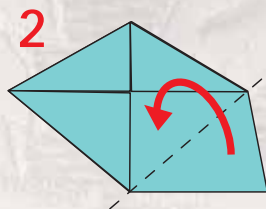
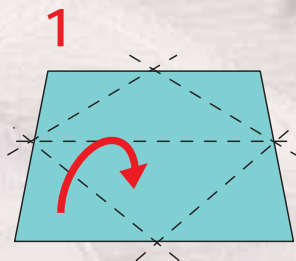
Lyset

1. Læg servietten med bagsiden opad, og fold den diagonalt.
2. Fold den lange (lukkede) side ca 2 cm ind.
3. Rul den herefter stramt fra en af siderne mod den anden sådan, at servietten tager form som en cylinder.
4. Brug evt en klips eller servietring til at holde sammen på cylinderen, og stil "lyset" på tallerkenen.

Kræmmerhuset

1. Læg servietten med bagsiden opad og fold den på midten, så de åbne sider vender ind mod dig.
2. Fold igen servietten på midten, fra venstre mod højre.
3. Fat højre hjørne af øverste lag, og fold det diagonalt – op mod venstre hjørne.
4. Gør det samme med næste lag, men stop et lille stykke før de sidst foldede lag.
5. Denne procedure gentages med de resterende lag.
6. Efter det sidste lag er foldet, foldes de to vinger bagom, som vist på tegningen. Diamanten er nu klar.





Babytrøje

1. Fold servietten helt ud.
2. Buk alle fire hjørner ind mod midten.
3. Vend servietten og buk igen alle fire hjørner ind mod midten.
4. Træk hver spids fra midten ud til serviettens kant, så der fremkommer en firkant.
5. Vend servietten og buk de fire hjørner ind mod midten.
6. Vend servietten og buk den sammen på midten.



At feste er at leve

Derfor er det vigtigt, at festen bliver netop den strålende oplevelse, som enhver festarrangør ønsker.

Denne lille publikation giver inspiration og tips til festen.
Sørg for, at festens rammer er i orden.
Lej alt til festen og få råd og vejledning hos os som fagfolk samlet
i Foreningen af Danske Festudlejere.

Kontakt os, så har I taget første skridt til en eventyrlig fest,
hvor kvalitet og sikkerhed er i højsædet.



Festudlejer.dk

www.festudlejer.dk

