

Veislupjónustur og salir

28. janúar 2016

KYNNINGARBLAÐ Austurbær | Marentza Poulsen | Culina

Kurteisi að svara boðskortum

Fermingar eru handan við hornið og margir farnir að huga að veislu og veitingum. En hvenær er rétti tíminn til að senda út boðskort og hvað á að áætla mikið magn? Ástríðukokkurinn **Albert Eiríksson** er með svör við því og ýmsu öðru sem snýr að veisluhöldum.

„Það er ágætt að miða við að senda út boðskort mánuði fyrir fermingardaginn. Flestir ættingjar og vinir hafa fylgst með barninu og vita að fermingin er á döfnni. Boðskortið er því aðallega staðfesting á stað og stund. Boðskort í brúðkaup þarf hins vegar að senda fyrr eða allt að tveimur til þremur mánuðum áður, enda yfirleitt um að ræða stærri veislu.“

Að sögn Alberts er líka góð regla að óska eftir svari boðsgesta um hvort þeir komist og gefa upp bæði netfang og símanúmer. „Ég mæli með því að fólk forðist að nota orðið ekki og segi til dæmis „endilega látið vita hvort þið komist“ í stað „endilega látið vita ef þið komist ekki“ en þannig er betur hægt að átta sig á fjölda gesta. Þá hvet ég fólk sem fær boðskort eindregið til að setja sér þá reglu að svara strax. Ég hitti nefnilega eitt sinn erlendan sendiherra sem hefur verið búsettur hér á landi um nokkurra ára skeið og hann var svolítið hissa á því að Íslendingar svara aldrei boðskortum,“ segir Albert sem þótti sárt að heyra það. „Ég held við getum tekið okkur á í þessu enda er það almenn kurteisi að svara, sé þess óskað.“

Salinn hafa líklega flestir pantað nú þegar, nema til standi að halda veisluna heima. Á höfuðborgarsvæðinu þarf í það minnsta að panta með allt að árs fyrirvara. „Það er því um að gera að fara á stúfana um leið og fermingardagurinn liggur fyrir,“ segir Albert.

Tíu sneiðar í hverri tertu

Að sögn Alberts er algengt að blanda saman smáréttum og kökum á fermingarborð. Hann segir helstu mistök felast í því að ætla sér um of. „Veislan verður ekkert endilega flottari og betri ef það eru tuttugu mismunandi tertur á borðinu. Aðalatriðið er að þær séu góðar. Sjálfur myndi ég miða við að hafa ekki meira en tíu mismunandi tegundir á borðinu og þá eru brauð- og kjötréttir meðtaldir.“

Pumalputtareglan er að sögn Alberts sú að tíu til tólf sneiðar komi úr einni tertu. „Ef við tökum hundrað manna veislu sem dæmi væri upplagt að hafa þrjár mismunandi tegundir af tertum og þrjár af hverri sort. Þá erum við komin með um það bil níutíu sneiðar. Við þetta má svo bæta einni krans- eða marsípantertu. Kjötbollur og kjúklingaspjót eru svo vinsælir kjötréttir en með fyrrnefndum kökufjölda mætti áætla eitt og hálf spjót á mann og tvö til að vera alveg viss.“

Af öðrum vinsælum veisluföngum nefnir hann brauðtertuna sem sannarlega hefur fengið uppreisn æru síðustu ár. „Sömuleiðis súkkulaðigosbrunnurinn sem margir eiga í fórum sínum eftir æðið



„Veislan verður ekkert endilega flottari og betri ef það eru tuttugu mismunandi tertur á borðinu. Aðalatriðið er að þær séu góðar. Sjálfur myndi ég miða við að hafa ekki meira en tíu mismunandi tegundir á borðinu og þá eru brauð- og kjötréttir meðtaldir,“ segir Albert. Hann heldur úti vinsælu matarbloggi, [alberteldar.com](#), fyrir þá sem eru í leit að góðum uppskriftum. MYND/ERNIR

sem gekk yfir 2007. Hann vekur yfirleitt lukku hjá unga fólkinu og fer vel með niðurskornum ávöxtum á borði. Þá er alltaf klassískt að smyrja flatbrauð með hangikjöti en auk þess mæli ég með því að fólk prófi að bjóða upp á hráköku. Þær eru miklu léttari en aðrar kökur og því góðar í bland við hitt.“

Uppröðunin skiptir máli

Albert segir líka mikilvægt að huga að því hvernig raðað er á veisluborðið. „Reynslan er sú að fólk tekur mest af fremsta fatinu enda er það svangt og allt svo girnilegt. Magn veislufanga

ræðst því svolítið af því hvernig þeim er raðað upp. Ef ætlunin er að leggja áherslu á kjötið er það haft frammarlega og í meira magni. Ef áherslan er á kökur er uppröðuninni snúið við,“ útskýrir Albert.

Hann segir segir marga kaupa um það bil helming veislufanga og gera helminginn sjálfa. „Úr því verður oft skemmtileg blanda og þá er fyrirhöfnin líka hæfileg.“ Hann segir til dæmis sniðugt að láta fagmenn sjá um marsípaneða kransakökuna, kjúklingaspjót og aðra smárétti. „Mögulega líka eitthvað af tertunum enda fátt sem gleður augað meira en fag-

mannlega skreyttar tertur. Þá er um að gera að biðja ættingja og vini um hjálp en það er til dæmis regla í minni fjölskyldu ef mikið stendur til. Ef einhver í fjölskyldunni hefur bakað sömu perutertuna sem allir elska ár eftir ár er um að gera að biðja viðkomandi um að leggja hana til, en flestir taka mjög vel í slíka bón.“

Bakað í frystinn

Að sögn Alberts er skipulag lykhillinn að góðri veislu. „Það er margt er hægt að gera til að auðvelda sér lífið í kringum stóra daginn. Marengsbotnar geymast til að mynda vel í frysti og er

hægt að baka þá tímanlega. Súkkulaðikökur er svo gott að baka tveimur dögum fyrir veislu.“

Albert mælir svo eindregið með því að fólk sé með eitthvert prógramm í veislunni. „Það er til dæmis voða gaman af mynd- og myndbandssýningum af barninu og ef það vill sýna listir sínar á einhverju sviði er það auðvitað upplagt. Það hentar þó alls ekki öllum og sjálfur er ég ekki hrifinn af því að verið sé að pína fermingarbörnin til að halda ræðu. Þetta er svo viðkvæmur aldur og ef þau vilja það ekki finnst mér að foreldrarnir geti leyst þau af hólmi.“ [vera@365.is](#)

Góður undirbúningur er lykilatriði

Þegar góða veislu gjöra skal ætti fyrst og fremst að huga að undirbúningnum. Velja þema, ákveða hvað eigi að borða og drekka og hvaða afþreyingu eigi að bjóða gestum upp á. Hér má finna ýmis ráð til að búa til gott parti og skapa skemmtilegar minningar fyrir veislugesti.

Gott er að skipta undirbúningi fyrir hvers konar veislu í þrennt. Í fyrsta lagi þarf að ákveða hverjum á að bjóða, hvar og hvenær veislan á að vera og af hvaða tilefni. Í öðru lagi ætti að skipuleggja veisluna sjálfa og í þriðja og síðasta lagi hvernig eigi að halda partíinu gangandi.

- Hverja veislu þarf að skipuleggja út frá ástæðu þess að hún er haldin. Ferming- arveisla og útskriftarveisla háskólanema eru frekar ólíkar að öllu leyti. Ganga þarf út frá eðli veislunnar í öllum þáttum skipulagningarinnar.
- Huglaði að aldri gesta og miða veislu- föng, skemmtiatriði og annað út frá því.
- Staðsetning veislunnar þarf að vera klár. Verður hún í heimahúsi eða sal, eða jafn- vel uppi í sumarbústað?
- Ákveðið hverjum á að bjóða. Hafið í huga að ef veislan verður stór í sniðum gæti verið sniðugt að fá aðstoð, bæði við skipulagningu og þegar veislan verður haldin.
- Þegar allt þetta verður komið á hreint er komið að því að skipuleggja veisluna sjálfa.
- Ákveðið hvort veislan eigi að hafa eitt- hvert ákveðið þema. Þemaþartí skapa ákveðna stemningu og geta hjálpað fólki að hrista sig saman. Þetta er því sniðug leið þegar gestir þekkja ekki sérstak- lega vel.
- Tímasetning veislunnar ákvarðar að ein- hverju leyti hvað er á borðum. Í partí um kvöld er nóg að bjóða upp á léttan mat, eða jafnvel bara snakk. Ef veislan er hins



Ef partið á að heppnast vel er best að undirbúa það í tíma. NORDICPHOTOS/GETTY

vegar haldin á matmálstíma gera gestir ráð fyrir því að fá sína magafylli.

- Ekki má gleyma drykkjunum. Eins og í öllu öðru þarf að spá í eðli veislunnar þegar drykkir eru keyptir. Ekki aðeins þarf að hugsa um hvað er keypt heldur líka hversu mikið er keypt.
- Auk þess að velja veitingar þarf líka að huga að borðbúnaði. Fáði lánuð glös, diskar og svo framvegis ef veislan er fjöl- menn. Eða kaupið einnota.
- Ef tilefni er til að skreyta þá endilega gerið það! Í þemaþartíum er gaman að sleppa fram af sér beislinu og hafa

skreytingarnar í ýktara lagi. Annars er alltaf fallett að skreyta að minnsta kosti eitthvað smávægis, blása í blöðrur og setja blóm í vasa til dæmis.

- Planið einhvers konar afþreyingu fyrir veislugesti. Hvort sem það eru skipu- lagðir leikir eða annað.
- Finnið réttu tónlistina. Þetta er mjög mikilvægt atriði.

Þá er komið að því að skipuleggja það hvernig eigi að halda veislunni gangandi. Ekki er nauðsynlegt að gera það sem snýr að þessum lið

fyrir en daginn áður en veislan er haldin eða jafnvel sama dag.

- Ef veislan er haldin heima er sniðugt að gera heimilið veisluhæft. Læsið þeim herbergjum sem ekki er ætlast til að gestir fari inn í. Til þess að einhver verði ekki fyrir því að reka sig í dýra vasann í forstofunni og brjóta hann er gott að fjar- lægja hann og þá hluti af heimilinu sem ekki mega brotna eða skemmast.
- Hafið ruslatunnur sjáanlegar svo fólk geti sjálft losað sig við serviettur og einnota borðbúnað ef hann er notaður.

- Setjið upp skreytingar ef þær eiga að vera. Gaman er að fá tvo til þrjá nána vini til að hjálpa til við það.

Þegar veislan er svo loksins hafin ætti gestgjafi að fylgjast með hvort veitingar vanti á borðið og hvort allir séu með nóg í glösum. Ef einhver gestanna lítur út fyrir að hafa engan til að tala við ætti gestgjaf- inn að kynna hann fyrir hinum gest- anna og hjálpa til við að halda uppi samræðum og halda þannig veislu- nni gangandi.

Veislupjónusta Iðno



Afmæli Móttökur Vinafundur Brúðkaup
Fermingar Erfidrykkjur

Þar sem fagmennskan er í heiðri
höfð og góð þjónusta í boði

Vonarstræti 3 • 101 Reykjavík
www.idno.is • idno@idno.is
Sími 562 9700



Risarækjur eru góður kostur í veisluna.

Fljótlegir og góðir réttir fyrir veisluna

Þegar planið er að halda parti er gott að eiga uppskriftir að fljót- legum réttum í handraðanum. Hér eru tvær þægilegar uppskriftir að fingrafæði sem tekur aðeins tutt- ugu mínútur eða minna að útbúa.

OSTA-QUESADILLAS
8 tortillur
2 bollar rifinn ostur
340 g salsasósa

Leggið tvær tortilla-kökur á bök- unarpappír, dreifið hálfum bolla af osti jafnt yfir kökurnar. Leggið tvær kökur ofan á. Gerið eins við af- ganginn. Grillið kökurnar í heitum ofni þar til þær eru gullinbrúnar, í eina til tvær mínútur. Skerið í þrí- hyrninga og berið fram með salsa- sósunni.

RISARÆKJUR MEÐ FÁFNISGRAS-AIOLI

Það er mikill tímasparnaður í því að kaupa tilbúnaðar rækjur, þá þarf bara að hræra saman hráefnunum í idýfunu.

¾ bolli majones
½ bolli súrar gúrkur, fínt saxaðar
2 msk. ferskt fáfnisgras, fínt saxað
¼ tsk. salt
¼ tsk. pipar
500 g eldaðar risarækjur

Blandið saman í skál majonesi, súrum gúrkum, fáfnisgrasi, salti og pipar. Berið fram með rækjunum. Einnig er gott að hafa hefðbundna kokteil- sósú ásamt aioli-inu með rækjunum.



Veislur í Hörpu

af öllum stærðum og gerðum

Ljúffengar veitingar og fyrsta flokks þjónusta gera Hörpu að draumastað fyrir árshátíðina, brúðkaupið, afmæli og hvers kyns veislur og viðburði.

Við þjónum veislugestum í mat og drykk í öllum sölum Hörpu.



Hafðu samband eða fáðu nánari upplýsingar í síma 528-5070 eða sendu okkur tölvupóst á veislur@harpa.is

Viðburðahús á besta stað í bænum

Austurbær býður upp á fjölmarga möguleika bæði fyrir fyrirtæki og einstaklinga sem vilja slá upp veislu eða viðburði. Reynslumiklir kokkar sjá um matreiðsluna fyrir veisluþjónustu Austurbæjar. Silfurtunglið á efri hæð hússins er ákaflega fallegur salur sem fái vita af.

„Sérstaða Austurbæjar er fjölhæfnin,“ segir Hjördís Guðmundsdóttir, viðburðastjóri Austurbæjar, viðburðahúss við Snorrabraut 37. Í húsinu er að finna sal sem rúmar 520 manns í sæti, og auk þess veislusal á efri hæð sem tekur 160 manns í sæti og mun fleiri í standandi veislu. „Í salnum má halda fyrirlestra, sýningar, hvatafundi, leiksýningar, tónleika eða hvað annað sem fólki dettur í hug,“ segir Hjördís og bendir á að margar leiðir séu færar við leigu á húsnæðinu allt eftir tilefni og stærð viðburðarins. „Bæði er hægt að leigja einstaka hluta hússins en svo er einnig hægt að taka allt húsið á leigu undir einn allsherjar viðburð.“

Falín perla

Salurinn á eftir hæð Austurbæjar heitir Silfurtunglið og er perla sem fái vita af. „Þetta er afskaplega fallegur og uppgerður salur.“

Í Silfurtunglinu er hægt að halda veislur af ýmsum toga, allt frá árshátíðum, afmælum og skemmtun fyrir tækja til ferminga og útskriftarveislana. „Hér er hægt að hafa sitjandi borðhald, standandi veislu eða jafnvel dansiball.“ Í sumar verður einnig boðið upp á hádegismat fyrir hópa. „Við erum með frábæra aðstöðu til að taka á móti hópum frá ferðaskrifstofum og bjóðum bæði upp á einfaldan mat eða fjölrétta.“

Geta séð um allt frá a til ö

Þeir sem vilja auðvelda sér lífið geta nýtt sér þá veigamiklu kunnáttu sem er að finna



Stemningin í Austurbæ er alltaf góð, hvar sem er í húsinu.

hjá starfsfólki Austurbæjar. „Við getum séð um allan viðburðinn frá a til ö. Þá leggjum við til húsnæðið, veitingar, pöntum skemmtikrafta og allt það sem til þarf í góða skemmtun,“ segir Hjördís.

Girnilegt veislueldhús

Í Austurbæ er rekin fagleg og flott veisluþjónusta. „Við höfum nýlega fengið til liðs við okkur færa kokka, þá Ómar Stefánsson og Pálma Jónsson. Þeir voru áður í Safnahúsinu á Hverfisgötu. Ómar og Pálmi geta komið til móts við nánast hvaða óskir sem er,“ segir Hjördís en bæði má panta fyrirfram ákveðna pakka eða koma með séróskir um veitingar.

Veisluþjónustan sér ekki aðeins um veislur innan Austurbæjar heldur getur einnig sent mat úr húsi. „Hvort sem þú ert með fulla rútu af fólki sem þarf að fæða, eða veislu í fyrirtæki þá getur þú haft samband við okkur og við sjáum um málið.“

Ýmislegt um að vera

Reglulega eru settar upp leiksýningar í Austurbæ. Um þessar mundir er á fjölnum Eddan með Eddu Björgvinsdóttur. „Sýningin er sannkölluð hópásýning þar sem vinnufélagar jafnt sem saumaklúbbar hafa rúllað hér út hlajandi. Þeir hópar sem hafa áhuga á að slá saman gleði og mat hafa einnig komið til okkar fyrir sýningu í mat og drykk og jafnvel hist líka í hléi í Silfurtunglinu. Allt sem þarf að gera er að hringja í okkur í Austurbæ, hafa samband á Facebook eða á austurb@austurb.is.“

Hver og ein veisla er einstök

Dóra Svavarsdóttir, matreiðslumeistari hjá veisluþjónustunni Culina, leggur ríka áherslu á að sérsníða matseðil fyrir hverja veislu. Dóra býr yfir áratuga reynslu og getur mætt nánast hvaða óskum sem er. Hún hefur til dæmis unnið töluvert með þeim sem þjást af fæðuþoli.

„Culina leggur metnað sinn í að elda alla rétti frá grunni, það eru því engin aukaefni eða óþörf rotvarnarefni í ljúfmetinu sem við matreiðum,“ segir Dóra en um þessar mundir er fólk farið að huga að fermingum, brúðkaupum, ættarmótum og ýmsu öðru tilefni sem fagna má á vorin.

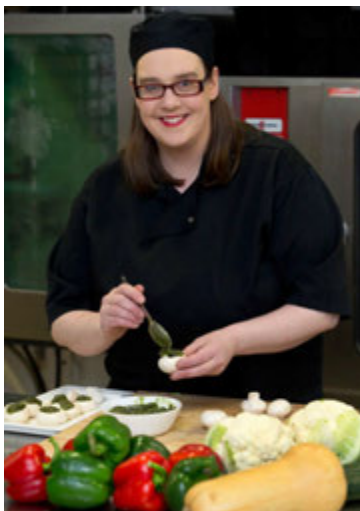
Fjölbreytileiki

„Fólk nálgast veisluhöld með afar mismunandi hætti. Sumir eru snemma í því meðan aðrir skipuleggja með skemmri fyrirvara. Óskir fólks eru skemmtilega ólíkar og ég reyni að koma til móts við þær allar,“ segir Dóra sem leggur talsverða áherslu á að semja matseðla með fólki svo að hver veisla verði einstök.

„Fyrir fermingarveislur finnst mér til dæmis gott að velja þá upp hvað fermingar barninu finnst gott að borða,“ segir Dóra sem sjálf hefur gaman af að breyta til. „Þar sem ég nálgast hverja veislu á mismunandi hátt hefur hver og ein þeirra sinn sjarma og sérkenni. Það gerir að verkom að ég hef enn meira gaman af vinnunni minni. Ég er ekki alltaf að endurtaka mig og þessi fjölbreytileiki heldur mér ferskri í starfi. Ég held líka að það skili sér í matnum og upplifun gestanna.“ Dóra segir margt hafa áhrif á hvaða matseðill henti best. „Bæði er smekkur manna misjafn og svo skiptir líka máli á hvaða tíma dags veislan er haldin, í hvernig húsnæði og fjöldi gesta.“

Sinnir sérþörfum

Dóra hefur mikla reynslu af eldun grænmetisréttanna enda var hún lengi



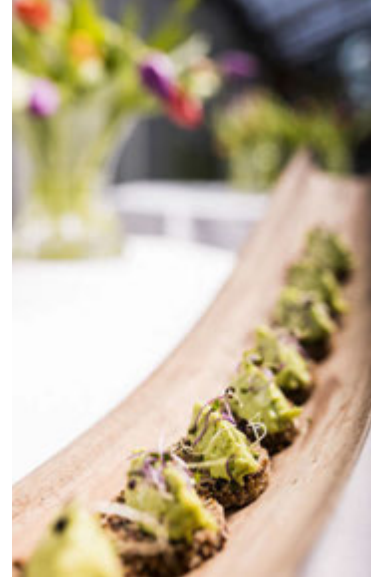
Dóra Svavarsdóttir matreiðslumeistari hjá Culina. MYND/STEFÁN

kokkur á Á næstu grösum. Því eru margar grænmetisætur sem leita til hennar þegar halda á veislu. „Ég hef einnig unnið töluvert með fólki sem hefur séróskir vegna ofnæmis eða fæðuþols,“ segir hún.

Innt eftir því hvort eitthvað eitt sé vinsælla en annað nefnir Dóra að mikið sé beðið um fingramat af ýmsum toga. „Fingramatur hentar mjög vel fyrir standandi partí og líka í heimahúsum þar sem ekki er sniðugt að vera með veislu þar sem þarf hníf og gaffla, steik og sósu.“

En hvenær þarf fólk að vera búið að panta hjá þér? „Því fyrr því betra, en ef ég er ekki orðin fullbókuð sleppur viku fyrirvari alveg,“ segir Dóra og bendir áhugasömum á að senda póst á dora@culina.is eða að hringja í síma 892-5320.





MYNDR/HÖRÐUR ÁSBJÖRNSSON

Veislupjónusta Marentzu Poulsen

Veislupjónusta Marentzu er alhliða veislupjónusta rekin af Marentzu Poulsen veitingamanni á Flóran Café/Bistro. Hún tekur að sér bæði stórar og smáar veislur, í heimahúsi sem og í sölum og sér um hvers kyns tegundir veitinga eftir óskum viðskiptavina.

Veisla er gleðiefni

Marentza Poulsen býr að áratuga reynslu í veitingabransanum en hún hefur meðal annars rekið Flóran Café/Bistro í Grasagarðinum í Laugardal í níttján ár. Veislupjónusta Marentzu er alhliða veislupjónusta. „Fólk á ekki að þurfa að segja „ég er svo fegin að þetta er búið“. Það er miklu meira varið í að geta sest niður og sagt „mikið var þetta dásamlegt“;“ segir Marentza. „Það skilar sér til gestanna ef gestgjafinn er afslappaður og glaður. Það getur verið mjög gaman að græja veisluna sjálf en oft á tíðum er það ekki ódýrara en að kaupa veislupjónustu,“ segir Marentza. „Þeir sem eru að undirbúa fermingarveislur þurfa að spyrja sig hvað kostar að gera þetta sjálf-

ur og hefur fólk tíma til þess? Oft er hægt að kaupa hluta þjónustunnar og leggja sjálfur til köku eða eftirrétt.“

Persónuleg þjónusta

Mér finnst gaman að gera veisluna persónulega, vil hitta fólk og heyra hvað þau sjá fyrir sér. Það er til dæmis mjög gaman að hitta fermingarbörnin fyrir fermingarveislur. Það er sjálfsagt að þau taki þátt í undirbúningnum og fá að upplifa þá tilhlökkun sem fylgir því að halda veislu. Það er nefnilega mjög gaman að halda veislu.“

Í heimahúsi og í sal

Ef veisla er keypt í heimahúsi kemur Marentza á staðinn með matinn og setur allt upp. Einnig

sér hún um að útvega aðstoðarfólk ef þarf. „Það er ótrúlega gott fyrir gestgjafann að vera ekki upptekinn í eldhúsinu og losna við frágang. Að eiga ekki „allt eftir“ þegar gestirnir fara heldur geta haldið áfram að gleðjast með fjölskyldunni.“ Þá er í boði að halda veislur í Flórunni í Grasagarðinum og einnig útvegjar Marentza aðra sali ef óskað er. Í garðskálanum er sæti fyrir 110 manns en mun fleiri komast að í standandi boðum. „Það er yndislegt að geta setið úti á góðviðrisdögum og frábært að halda veislur þar þegar fer að vora og allt er í blóma,“ segir Marentza.

Fyrir nánari upplýsingar og pantanir má senda póst á Info@floran.is



Marentza Poulsen býr að áratuga reynslu í veitingabransanum en hún hefur meðal annars rekið Flóran Café/Bistro í Grasagarðinum í Laugardal í níttján ár.

MYND/GVA

Allar gerðir af veislum sérsniðnar
að þínum þörfum

FERMINGARVEISLUR ● BRÚÐKAUP ● ÚTSKRIFTIR

ERFIDRYKKJUR ● VEITINGAR FYRIR FUNDI ● MÓTTÖKUR

**VEISLUÞJÓNUSTA
MARENTZU POULSEN**

www.floran.is - 553 8872 - info@floran.is



Breskt síðdegiste að hætti hefðarfólks

Síðdegiste eða Afternoon Tea hefur lengi verið partur af breskri hefð. Margir leggja leið sína á betri hótél í Lundúnum til að fá ekta, breskt síðdegiste. Með teinu fylgja samlokur og sætindi á þriggja hæða disk. Hvað er skemmtilegra en að bjóða vinkonum heim í eftirmiðdagste og slúðra svolítið? Það er ekki svo flókið að útbúa slíkt teboð en nauðsynlegt er að fara að reglum og hafa allt eftir bresku hefðinni.

Þegar boðið er í síðdegiste þarf að fylgja ákveðnum reglum. Köku-standurinn verður að vera þriggja hæða. Fallega skal lagt á borð, helst með blúndudúk og tauservíttum. Blóm á borðinu eru hluti af heildarútliti. Meðlætið þarf að vera metnaðarfullt og eftir hefðinni. Smákökur og tertusneiðar eiga að vera á efsta disknum, skonsur í miðri og samlokur á neðsta disk.

Löng hefð

Bretar tala stundum um síðdegissteið sem besta framlag þeirra til matargerðar í heiminum. Í Lundúnum eru nokkur mjög fræg teihús sem gaman er að heimsækja. Hægt er að reka sögu teboðanna aftur til 1662 þegar Charles II. kvæntist Catherine af Braganza í Portúgal. Tedrykkja var þá orðin nokkuð almenn meðal hefðarfólks í Evrópu. Í kringum 1830 þróuðust teboðin í það sem þau þekkjast í dag. Það var Anna, hertogaynja af Bedford, sem bauð í fyrsta „Afternoon Tea“. Með því var búið á milli hádegisverðar og kvöldmats brúað. Fljótlega kom í ljós að þegar vinkonur hittust í síðdegisteboði voru sagðar „krassandi“ sögur sem hefðarfrúrnar gleypu í sig. Í fyrstu var eingöngu boðið upp á te og litlar smákökur. Fljótlega breiddist þessi siður út meðal hefðarfólksins. Konur hittust og slúðruðu í teboðum.

Teið getur verið mismunandi, Earl Grey, piparmintute, ávaxtate eða kryddte, allt eftir smekk. Á heitum sumardögum er gjarnan boðið upp á íste. Það má bjóða upp á kampavín með teinu. Undirbúningur er nokkur svo best er að byrja deginum fyrir. Skonsurnar eru þó bestar alveg nýjar en smákökurnar geta bakast áður.

Hefðbundnar samlokur eru með agúrкусneiðum og aðrar með til dæmis laxa-, eggja- eða túnfisksalati. Brauðsneiðarnar eru smurðar með rjómaosti og þunnt sneiddar gúrkur lagðar ofan á. Önnur brauðsneið lögð yfir. Því næst er skorpan skorin af brauðinu. Skorið í fjórar litlar samlokur. Sama er gert með salatlokurnar.

SKONSUR

350 g hveiti
¼ tsk. salt
4 tsk. lyftiduft
85 smjör
3 msk. sykur
175 ml mjólk, volg
1 tsk. vanilludropar
Sítrónusafi
1 egg, þeytt og penslað á deigið eftir mótun

Hitið ofninn í 220°C. Hrærið öllum þurrefnum saman. Bætið þá volgri mjólk saman við, vanilludropum og sítrónusafa. Hnoðið deigið á borði sem stráð hefur verið á hveiti. Deigið gæti verið blautt og það er í

lagi að bæta hveiti við þegar það er hnoðað. Látið standa nokkra stund.

Búið til bollur úr deiginu. Penslið toppinn með egginu. Bakið í tíu mínútur. Látið aðeins kólna. Skerið eins og rúnnstykki og setjið rjómaost og sultu á milli. Margir kjósa að hafa aprikósu-, appelsínu- eða jarðarberjasultu.

Þá er nauðsynlegt að hafa sætar kökur. Þær eiga að vera litlar og fallegar. Það geta verið litlar bökur með ávöxtum, smátt skornar súkkulaðikökur, bollakökur, marengskökur eða hvaða tertubitar sem fólki dettur í hug. Sömu leiðis geta smákökurnar verið alls konar, ekki ósvipað og við bökum fyrir jólin.

Síðdegisboð á Ritz

Fyrir þá sem vilja upplifa alvöru síðdegiste í Lundúnum má benda á Ritz-hótelið. Síðdegiste hefur verið borið fram þar frá árinu 1906 og þykir algjört eðal. Meðlæti eru litlar samlokur með reyktum laxi eða skinku, skonsur og litlar tertur. Lögð er áhersla á lúxuspjónustu af faglærðum þjónum. Ætlast er til að fólk komi í sparifötum á Ritz en gallabuxur eru bannaðar. Panta þarf borð tímanlega en síðdegiste á Ritz kostar 50 pund eða 9.307 krónur en 66 pund með kampavíni. Þetta er líklegast með dýrari síðdegisteboðum en mikil upplifun.



Ekta breskt síðdegisboð sem gaman er að upplifa, hvort sem er með því að heimsækja teihús á Englandi eða útbúa það sjálfur.

VILTU HALDA VEISLU?

FERMINGAR
BRÚDKAUP
ÁRSHÁTÍÐIR
ERFIDRYKKJUR
FUNDIR
RÁÐSTEFNUR
AFMÆLI

EFRI SALURINN ER LAUS FYRIR ÞIG ...

SOLON
BISTRO • BAR

BANKASTRÆTI 7A - 101 REYKJAVÍK - S. 562 3232



ERFIDRYKKJUR
FUNDIR
RÁÐSTEFNUR

GALA
VEISLUSALUR

Smiðjuvegur 1 - 200 Kópavogur - S: 5806720 - gala@gala.is

AFMÆLI
BRÚDKAUP
FERMINGAR



S A F T

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is



Afmæli - Árshátíðir - Veislur - Salarleiga



Hendrix
Staðurinn þinn



Hafðu samband og við stillum upp veislunni með þér

Hendrix
Stórhöfði 17
101 Rvk

www.hendrix.is
hendrix@hendrix.is
Sími: 519-5588
Facebook: Hendrix Gullinbrú



Spjall við ókunnuga

Hýlegheit: Oft höfum við áhyggjur af því hvað við eigum að segja til að opna á samræður við ókunnuga í margmenni og dettur ekkert í hug. Það skiptir þó meira máli hvernig við segjum hlutina. Ef við erum afslóppuð og örugg í framkomu hljómar nánast hvað sem við segjum viðeigandi, innan skynsemismarkna auðvitað. Þá er einnig líklegra að afslappað fas fái viðmælandann til að slappa af.

Augnsamband: Náið augnsambandi við einhvern gestanna, gangið yfir og kynnið ykkur. Munið að brosa, það er líklegra að fólk vilji spjalla við brosandandi manneskju en fýlda eða reiðilega. Strekkið þó ekki munnvikin alveg út að eyrum svo brosið virki þvingað.

Samtal: Það er allt í lagi að tala um veðrið. Þó ætti að varast að dvelja lengi við það nema ef sérstaklega hafi dregið til tíðinda í veðurspám. Sýnið viðkomandi áhuga og spyrjið spurninga en varist þó að demba mörgum ágengum spurningum hverri eftir aðra á viðkomandi. Reynið að búa til samtal, til dæmis með því að spyrja hvernig viðkomandi tengist gestgjafanum og segið svo hvernig þið sjálf tengist honum. Spyrjið út í starf viðkomandi og segið frá því hvað þið gerið.

Varist smáatriðin: Langdregnar sögur af eigin afrekum eða of nákvæmar lýsingar á hvernig dagurinn hefur gengið hjá þér eiga ekki endilega við.

Ekkert persónulegt: Ef illa gengur að fá samtalið í gang og viðmælandinn virðist áhugalaus þarf ekki að taka það nærri sér. Fólk er misvel upplagt. Þakkaðu bara fyrir spjallið og taktu upp þráðinn við einhvern annan.



Kókoskúlur

Börnin vilja oft hjálpa til við að gera veislu að veruleika. Kókoskúlur eru klassískar og auðveldar í gerð. Þær eru því fullkomnar sem samstarfsverkefni foreldra og barna. Hér er uppskrift sem fengin er af vefsíðunni ljufmeti.com.

100 g smjör
1 dl sykur
1 tsk. vanillusykur
2 msk. kakó
3 dl haframjöl
2 msk. kælt kaffi
kókosmjöl til að velta kúlunum upp úr

Hrærið smjör og sykur saman þar til blandan verður ljós og létt. Bætið vanilluskri, kakói, haframjöli og kaffi saman við og vinnuð vel saman. Rúllið litlar kúlur úr deiginu og veltið þeim upp úr kókosmjöli. Geymið kókoskúlurnar í ís-skáp.

GRÆJUR Í BAKSTURINN

Langar þig til að gera alveg sérstakar kókur fyrir Valentínusardaginn? Vefverslun í New York sem nefnist nycake.com býður upp á ótrúlega hluti til að útbúa bollakökur, pinnakökur eða til að skreyta tertur. Verslunin sendir til Íslands svo það ætti að vera tími til að panta núna. Valentínusardagurinn er 14. febrúar.

Skemmtilegt er að skoða síðuna því þar eru alls kyns form, litir og óvenjuleg áhöld fyrir allar veislur og viðburði. Margvísleg óvenjuleg silíkonmót fyrir allar gerðir af kökum eða konfektgerð og mjúkar sprautur til að skreyta tertur. Það er ánægjulegt að prófa sig áfram með að gera fallegar bollakökur þegar maður hefur réttu

græjurnar. Einnig er hægt að gera pinnakökur og skreyta þær með ýmsum útfærslum. Hægt er að finna margvíslegar hugmyndir til þess á netinu. Þá hefur úrvalið hér á landi aukist til muna á undanfönum árum.



Löng og farsæl reynsla og sérstaklega hagstætt verð

ÞORRAVEISLUR
1.990 kr.- per mann

Verðdæmi:
Heitt og kalt
hlaðborð
1.990 kr.- per mann

Veisluþjónusta Magnúsar Inga Magnússonar, Mínir menn,

býður upp á girnilegt hlaðborð í veislusal,
heima eða á vinnustaðnum



Nánari upplýsingar á minirmenn.is



Upplýsingar veitir
Magnús Ingi
í síma 696-5900
magnusingi@gmail.com