

## *Liten guide för fester*





## TIPS OCH RÅD FÖR FESTER

*Fester är till för att vi ska trivas och umgås med varandra. Trevlig samvaro med god mat och dryck skapar feststämning. Vi hoppas att denna lilla guide ska vara till hjälp för dig när du tänker ordna en fest eller bjudning av något slag. Låt dig inspireras av våra tips, men sätt din egen personliga prägel på festen!*

### Innehåll

Sådant evenemang, sådan traktering .....	4
Checklista inför festen .....	6
En välplanerad fest .....	7
Välkomstdrink .....	9
Buffé eller bordsservering? .....	11
Rätt dryck till rätt mat .....	12
Lite vinfakta som hjälp på traven .....	14
Mängder, åtgång och serveringstemperaturer .....	16
Festligt med mousserande .....	20
Bål .....	22

### FRÅGA GÄRNA VÅRA FÖRSÄLJARE OM DU BEHÖVER HJÄLP!

*Tveka inte att be våra försäljare om råd när du ska välja drycker till en bjudning. Du kan också ringa vår kundtjänst på telefon 020 711 711 (vardagar 9–16), e-posta till kundrespons@alko.fi eller besöka vår sajt på [www.alko.fi/respons](http://www.alko.fi/respons).*

*Dessutom kan du beställa tid hos vår vin till fest-konsult. Du får mer information genom att besöka vår webbplats eller ringa vår kundtjänst.*

# SÅDANT EVENEMANG, SÅDAN TRAKTERING

*Trakteringen vid de stora högtiderna i livet varierar allt efter typen av evenemang. Innan du sätter i gång med förberedelserna gör du klokt i att först tänka igenom vilken sorts bjudning som är aktuell och därefter komponera menyn med tillhörande drycker utifrån det.*

## **Bröllop**

- är en viktig händelse som ofta firas i stor stil
- buffé är vanligast och mest praktiskt
- om antalet gäster är färre är det festligt med sittande servering
- serveringen av drycker följer det normala mönstret (sidan 5)
- det är helt i sin ordning att låta brudparet få en extra guldkant på sin stora dag genom att servera dem finare drycker än gästerna – till exempel champagne i stället för mousserande vin

## **Student- och examensfester**

- viktigast är att skåla för festföremålet – i alkoholfritt till dem som kör bil

- oftast serverar man ingen annan alkohol
- om du serverar mat i någon form kan du bjuda sedvanliga måltidsdrycker till

## **Doktorsmiddag**

- middag som ordnas efter en disputation
- klädseln är frack eller mörk kostym
- festmat och festliga drycker
- eventuella utländska gäster

## **Stora bemärkelsedagar**

- ordnas ofta i samma stil som bröllop
- låt gärna trakteringen avspegla jubilarens eller festföremålets personlighet

## **Cocktailpartyn**

- ordnas främst av företag – även om själva ordet cocktailparty sällan används nuförtiden
- vanligtvis serveras cocktailtilltugg eller en lätt buffé
- en separat drinkbuffé med viner och andra svaga alkoholdrycker

## **Begravning**

- normalt serveras ingen alkohol
- situationen avgör, men var restriktiv med alkohol
- om du bjuder på mat kan du servera vin och öl till, men ha också alkoholfria alternativ till hands

## **Dop och konfirmation**

- servera eventuell alkohol med måtta
- om du så vill kan du höja feststämningen genom att bjuda på ett glas mousserande vin eller en annan dryck att skåla i – och tänk på att ha ett alkoholfritt alternativ

## **TUMREGLER FÖR SERVERING AV DRYCKER TILL FEST**

- *aperitif eller välkomstdrink: champagne eller mousserande vin är alltid ett säkert kort*
  - *måltidsdrycker: rött och vitt vin samt öl och mineralvatten eller isvatten*
  - *efter maten: kaffe/te med avec*
  - *sällskapsdrycker: vin, öl, bål eller grogg*
- En tillställning kan vara helt alkoholfri. Då kan du till exempel servera en alkoholfri drink som aperitif. Till maten kan vinerna ersättas med juice, svagdricka eller smaksatt bordsvatten.*



## CHECKLISTA INFÖR FESTEN

### PLATS

- boka lokal
- blommor
- vaser
- annan dekorerings
- klädställ
- städning

### DUKNING

- dukar
- servetter
- ljus
- bordsplacering, placeringskort
- servis och bestick
- glas (för vatten, vin och andra drycker)
- kaffe- och tekoppar
- bålskal och bålslav
- detaljerad lista på allt porslin som behövs



### SERVERING

- mat
- drycker
- flasköppnare
- droppkork till flaskorna
- champagne-äterförslutare
- kylning av dryckerna
- kaffebryggare, tekanna, termoskannor
- kökshanddukar

### ÖVRIGT

- inbjudan
- tackkort
- festschemat punkt för punkt
- ansvarsfördelning
- musik
- program
- presentbord
- gästbok
- information till grannarna
- flaggan i topp
- se till att du själv får njuta av festen!



## EN VÄLPLANERAD FEST

*En sak gäller för alla fester och festarrangemang: Det är värt att lägga ned tid på planeringen.*

### Inbjudan

Börja festplaneringen med att göra upp en lista på gäster som ska bjudas in. Det är alltid roligt att få ett inbjudningskort med traditionell post. Dessutom känns det lite högtidligt. Fast enklast och snabbast går det att framföra inbjudan genom att ringa, e-posta eller SMS:a. Säg att du vill ha svar på din inbjudan. Då vet du hur många som kommer samt hur mycket mat och dryck du ska köpa. Uppge också anledningen till inbjudan och ge en eventuell klädkod, om du vill ha en sådan eller annan information om klädsel.

### Annat att tänka på

Var ska gästerna hänga av sig ytterkläderna? Är hallen så stor att man kan byta till inneskor där? Finns det vaser ifall du eller festfö-

remålet får blommor? Vilken slags musik passar bäst på festen?

Det är klokt att meddela grannarna i förväg att du ska ha fest, i synnerhet om den förväntas bli ljudlig.

### O.S.A.

*O.s.a. är en förkortning av "om svar anhålles" och skrivs på inbjudan till en fest med datum för sista svarsdag. Den franska motsvarigheten R.S.V.P. (Répondez, s'il vous plaît, det vill säga "Vill ni vara så vänlig och svara") är av mer formell och internationell karaktär.*



## VÄLKOMSTDRINK

*Festen börjar med en aperitif eller välkomstdrink. Om alla gäster anländer till festen på samma gång, utbringar värden eller värdinnan en välkomstkål samt söker först ögonkontakt med personen till höger, sedan med den som står eller sitter till vänster och tittar därefter på de övriga gästerna. När värdinnan eller värden höjer glaset till den första skålen säger hon eller han: "Skål och välkomna".*

*I och med det har festen börjat. Stämningen blir mer avslappnad allt medan sorlet stiger. Ifall alla inte kommer samtidigt höjer värden/värdinnan eller festföremålet sitt drinkglas till en välkomstkål med en gäst i taget vart efter som de droppar in.*

### **Välkomstdrinken ska i regel vara torr och svag**

- mousserande vin eller äkta champagne är en klassisk välkomstdrink
- vitt vin, en lätt bål eller en torr drink är andra bra alternativ
- välkomstdrinken ska helst vara torr eller halvtorr
- servera en dryck som är rätt svag både i smak och styrka – en alltför alkoholstark drink är inte lämplig eftersom den dövar smaklökarna
- bjud en alkoholfri välkomstdrink till den som föredrar det – den får gärna likna den drink som innehåller alkohol

Välj en sådan välkomstdrink att gästerna sedan kan fortsätta att smutta på den som en aperitif före maten. Visste du förresten att ordet aperitif är franska och betyder aptitretande? En aperitif ska stimulera aptiten.

### **SKA MAN RESA SIG NÄR MAN SKÅLAR?**

*När gäster och värdfolk satt sig till bords kan man skåla relativt fritt. Vid en skål höjer man glaset och söker ögonkontakt. Det finns vissa hövlighetskålar när alla ska ställa sig upp samtidigt och höja sina glas. Hit hör "Kvinnans skål!", "Hedersgästens skål!", "Brudparets skål!", "Jubilearens skål!", "Presidentens skål!" och "Fosterlandets skål!" Den eller dem man utbringar en skål för sitter och höjer sitt/sina glas mot gästerna.*



## BUFFÉ ELLER BORDSSERVERING?

*Buffé är en smidig lösning för de flesta typer av bjudningar och skapar en avspänd atmosfär, medan bordsservering ger festen en mer högtidlig prägel.*

### **En buffé passar vid alla tillfällen**

- buffé är ett eller flera uppdukade bord där gästerna själva hämtar sin mat
- i en klassisk buffédukning tar man av rätterna från vänster till höger
  - förrätterna står före huvudrätterna och desserterna
  - kalla rätter är placerade före varma rätter
  - fiskrätter står före köträtter och fågelrätter
  - rätter med mildare smak är placerade före rätter med kraftigare smak
- dryckerna ställs ofta på ett separat bord eller på de bord som gästerna sitter vid
- vid finare fester har man ofta personal som serverar dryckerna

### **Bordsservering med serveringshjälp**

- det krävs lite mer om man föredrar att servera maten vid bordet
- värdfolket sköter ofta serveringen själva vid fester med nära vänner eller bjudningar hemma
- vid mer formella tillställningar rekommenderar vi en servitör per åtta till tio gäster
- värdfolket och serveringspersonalen bör gå igenom serveringsrutinerna före festen
- "torrt från vänster och vått från höger"
  - det som gästen ska ta själv serveras från vänster sida
  - alla drycker och det som är upplagt på tallrik serveras från gästens högra sida. Även använda tallrikar tas bort från höger sida

### **NÄR ÄR DET TILLÅTET ATT BÖRJA ÄTA?**

*Gästerna börjar äta när alla har fått mat på tallriken och värdinnan greppar sina bestick. Om värdinnan uppmanar gästerna att börja äta medan maten är varm, så gör gästerna det redan innan alla fått mat. Annars är regeln att inte börja i förtid även om maten svalnar.*

# RÄTT DRYCK TILL RÄTT MAT

Mat och dryck ska bilda en smakfulländad helhet. Därför är det klokt att lägga ned lite extra tid och möda på att välja drycker till maten.

## Bufféviner

- man serverar vanligtvis både rött och vitt vin till en buffé
- det brukar gå åt ungefär en halv gång mer rödvin än vitvin så det kan vara väl värt att köpa lite mer rött
- ett vitt buffévin ska helst vara torrt eller halvtorrt samt friskt och aromatiskt med diskreta fattoner eller helt utan ekkaraktär
- det röda buffévinet bör vara medelfylligt, fruktigt och rätt mjukt i en lättdrucken och okomplicerad stil
- välj gärna ett vitt och rött vin som går i samma stil, till exempel kommer från samma område eller till och med från samma producent
- ett torrt rosévin passar också bra till en buffé – den rosa färgen är som klippt och skuren särskilt för glada sommarfester utomhus
- i stället för vin kan du ställa fram öl och mineralvatten på buffébordet

## Några tips vid val av vin

- ha ett land som tema för både mat och vin
- välj viner från samma land till såväl förrätten som huvudrätten

- köp ett kraftigt vin till kraftigare maträtter
- inhandla ett lätt vin till lättare maträtter
- smakerna kan också vara varandras motsatser – kombinera en salt ost med ett sött vin eller kryddstark mat med ett lätt vin
- välj ett dessertvin som är snäppet sötare än desserten
- den gamla regeln "vitt till fisk och rött till kött" gäller fortfarande, även om man börjat tumma på den

## Grundprincipen när du serverar vin

- ett lätt vin före ett fylligt
- ett vitt vin före ett rött
- ett torrt vin före ett sött
- ett yngre och enklare vin före ett äldre och finare vin

## Kom ihåg alkoholfritt

- den bästa alkoholfria drycken till mat är mineralvatten
- om du serverar öl bör du också ha ett alkoholfritt alternativ eller svagdricka
- även en alkoholfri bål är en bra måltidsdryck
- isvatten bör finnas tillgängligt hela tiden



## NÅGRA RÅD OCH TIPS

Klassiska kombinationer av vin och mat fungerar i alla sammanhang. Alko har gett ut *Vin till maten*, en bok där du kan lära dig hur du kombinerar mat och vin. Den säljs i Alkos butiker.

# LITE VINFAKTA SOM HJÄLP PÅ TRAVEN

När du ska välja festdrycker i butiken har du hjälp av matsymbolerna som tipsar om vilken typ av mat som passar till vilken dryck. Smakmätarna talar om för dig hur fylligt ett rödvin är eller hur hög sockerhalt ett vitt vin, rosévin eller mousserande vin har.

## MATSYMBOLERNA

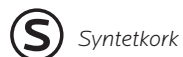
- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Aperitif                     |  Höns, kalkon |  Vilt                   |
|  Sallader, vegetariska rätter |  Gris         |  Orientalisk mat        |
|  Pizza, småvarmt              |  Lamm         |  Ostar                  |
|  Pasta                        |  Nöt          |  Söt dessert            |
|  Buffé                        |  Gryrätter    |  Sällskapsdryck         |
|  Skaldjur                     |  Grillrätter  |  Finsmakardryck         |
|  Mager fisk                  |  Korvrätter  |  Mousserande skålviner |
|  Fet fisk                   |  Vildfågel  |  |

## PRAKTISK SKRUVKORK

Om en vinflaska har en annan förslutare än naturkork, anges detta med en symbol i prislistan och på hyllkanten i butiken:



Metallkork



Syntetkork

Skruvkorken är praktisk till exempel när du ska blanda en bål och öppna ett stort antal flaskor på en gång.

## SMAKMÄTARE

### RÖTT VIN

MYCKET FYLLIGT
FYLLIGT
MEDELFYLLIGT
LÄTT

### VITT VIN OCH ROSÉVIN

SÖTT
HALVSÖTT
HALVTORRT
TORRT

### MOUSSERANDE VIN OCH CIDER

SÖTT
HALVTORRT
RÄTT TORRT
TORRT
MYCKET TORRT
ULTRATORRT

## SÖTMA/SOCKERHALT

Vitt vin och rosévin	Socker g/l
Sött	över 45
Halvsött	12–45
Halvtorrt	4–12
Torrt	0–9

Mousserande vin och cider	Socker g/l
Sött (Doux)	över 50
Halvtorrt (Demi-Sec)	33–50
Rätt torrt (Sec)	17–35
Torrt (Extra Sec)	12–20
Mycket torrt (Brut)	under 15
Ultratort (Extra Brut)	högst. 6



# MÄNGDER, ÅTGÅNG OCH SERVERINGSTEMPERATURER

En dryck bör serveras vid rätt temperatur och helst i "rätt" glas. Då smakar den allra bäst. Bjud rött vin, vitt vin och rosévin i ett glas med tulpanform.

Håll dig till ett standardmått när du håller upp vin och andra drycker. Då är det lättare att bedöma åtgången.



## ÅTGÅNGEN PÅ DRYCKER

<b>Tumregel</b>	två glas per person under den första timmen
	ett glas per timme under resten av festen
<b>Måltidsviner</b>	förrätt ett glas
	huvudrätt 1,5– två glas
	efterrätt ett glas

## STANDARDMÅTT

<b>Vitt vin och rödvin</b>	12–16 cl
<b>Mousserande vin</b>	10–12 cl
<b>Starkvin</b>	8 cl
<b>Brännvin och annan sprit</b>	4 cl

## HUR MÅNGA GLAS GER EN FLASKA?

<b>En flaska rödvin, vitt vin eller rosévin (0,75 l) ger</b>	5–6 glas
<b>En flaska mousserande vin (0,75 l) ger</b>	6–7 glas
<b>En flaska starkvin (0,75 l) ger</b>	ca 9 glas
<b>Brännvin och annan sprit (0,70 cl) ger</b>	ca 18 glas





## RÄTT SERVERINGSTEMPERATUR

Rödvin, något svalare än rumstemperatur	16–18 °C
• ungt och lätt rödvin, något kylt	12–14 °C
Vitt vin och rosévin	
• torrt eller rätt torrt, kylt	10–12 °C
• sött, väl kylt	8–10 °C
Mousserande vin, mycket väl kylt	6–8 °C
Starkvin, något svalare än rumstemperatur	14–16 °C
• som aperitif, kylt	10–12 °C
Likör, vanligtvis kylt	10–12 °C
Spritdryck som dricks som avec,	rumstempererad
Snaps, kylskåpskall	4–6 °C
Öl	
• trappistöl och klosteröl, svalare än rumstemperatur	14–16 °C
• mörkt öl, kylt	10–14 °C
• ljust öl och veteöl, mycket väl kylt	7–10 °C
Alkoholfritt öl, mycket väl kylt	8–10 °C

## RETUR OCH ÅTERVINNING AV FLASKOR

Om en flaska köpts på Alko kan du lämna in tomflaskan till oss. Vi betalar också pant för tomma alkohol- och läskedrycksflaskor från inhemska bryggerier, alkoholflaskor köpta i dagligvaruhandeln vars alkoholhalt understiger 4,7 procent och ingår i återvinningssystemet samt burkar av metall.

Det kan vara lite knepigt att beräkna åtgången på drycker vid en större fest. Lös problemet genom att förhandsavtala med våra försäljare att du får lämna tillbaka öppnade flaskor efter festen. Du får återlämna upp till 20 procent av köpta drycker. Vid retur av vara debiterar Alko en avgift som motsvarar 10 procent av priset på dryckerna. Det går inte att returnera bryggeriprodukter eller andra drycker med begränsad hållbarhet.

# FESTLIGT MED MOUSSERANDE VIN

*Vi dricker mousserande vin eller äkta champagne när vi vill fira någon eller något. Man kan dricka det genomgående under en måltid, i synnerhet om värdparet själva uppskattar det.*

*Egenskaperna i ett mousserande vin framträder bäst i ett tunt ofärgat glas. Ett bra champagneglas ska också vara högt och smalt.*

## ÖPPNA EN FLASKA MOUSSERANDE VIN SÅ HÄR

**1.** Låt flaskan stå några timmar efter att den transporterats och kyl den väl innan den öppnas. På så sätt håller du koldioxidtrycket i flaskan i schack.



**2.** Ta ut den kyllda flaskan. Avlägsna folien kring korken och ståltrådsyddet, som kallas grimman. Lossa grimman försiktigt. Fatta ett stadigt tag om korken med ena handen. Annars kan det hända att korken flyger ur efter att grimman avlägsnats.



**3.** Ta ett fast grepp om flaskans botten med den andra handen. Luta flaskan i ca 45 graders vinkel i ena handen. Rikta inte korken mot dig själv eller andra människor eller mot ömtåliga saker! Vrid på flaskan med den andra handen. Håll samtidigt emot korken med ena handen. Obs! Om flaskan är försluten med plastkork glider korken mycket lätt ur. Då gäller det verkligen att hålla emot.



**4.** Häng en servett eller handduk över armen ifall vinet trots alla försiktighetsåtgärder skummar över. Ha glaset till hands så att du genast kan börja fylla dem. Håll upp en liten skvätt i glaset. Vänta tills skummet lagt sig och fyll sedan på mera.



### HUR DU KYLER MOUSSERANDE VIN

*Mousserande vin ska serveras mycket väl kylt vid en temperatur av cirka sex till åtta grader. I kylskåp tar det ett par tre timmar innan vinet blir tillräckligt kallt. Snabbast kyl du flaskan i en blandning av vatten och is. Det går på omkring 20 minuter.*

### MOUSSERANDE VIN BÖR HANTERAS VARSAMT

*Det finns ett tryck i flaskan så kom ihåg att*

- lägga flaskan i en kasse eller kartong före transport och hantera den försiktigt under transporten
- undvika att placera den på ett varmt ställe, till exempel i en bil på sommaren
- låta flaskan stå några timmar och kyla den väl innan den öppnas
- inte rikta korken mot dig själv eller andra människor när du öppnar flaskan

# BÅL

Bål är världens enklaste partydryck, eftersom var och en serverar sig själv. Den kan mycket väl göras enbart på alkoholfria ingredienser. En "torrare" bål passar bra som välkomstdrink.

Ett par tre liter är en lämplig mängd bål. Bål smakar bäst när den är ordentligt kylt. Placera bålskålen i en ytterskål med is eller lägg stora isbitar som smälter långsamt i bålskålen.

Ett normalglas bål är cirka en dl eller det samma som för mousserande vin.

## SÅ HÄR BERÄKNAR DU ALKOHOLSTYRKAN I BÅL

- Räkna ihop mängderna alkoholdrycker i bålen mätt i centiliter (cl).
- Räkna ihop alla drycker mätt i liter (l).
- Dividera den totala mängden drycker med totalmängden alkoholdrycker. (Bry dig inte om att det ena talet är i centiliter och det andra i liter.)

## EXEMPEL

	Drycker		Alkohol (cl)
en flaska starksprit	0,5 l	alkohol 40 % =	40 cl/l 20 cl/flaska
en flaska likör	0,5 l	alkohol 28 % =	28 cl/l 14 cl/flaska
en flaska vitt vin	0,75 l	alkohol 12 % =	12 cl/l 9 cl/flaska
<b>Summa alkoholdrycker</b>	<b>1,75 l</b>	<b>varav ren alkohol totalt</b>	<b>43 cl</b>
två stora flaskor läsk	3,0 l		
<b>Total vätskemängd i bålen</b>	<b>4,75 l</b>	<b>Total alkoholmängd i bålen</b>	<b>43 cl</b>
<b>Alkoholhalten i bålen</b>		<b>total alkoholmängd</b>	<b>43</b>
		<b>total vätskemängd</b>	<b>4,75 = 9,05</b>

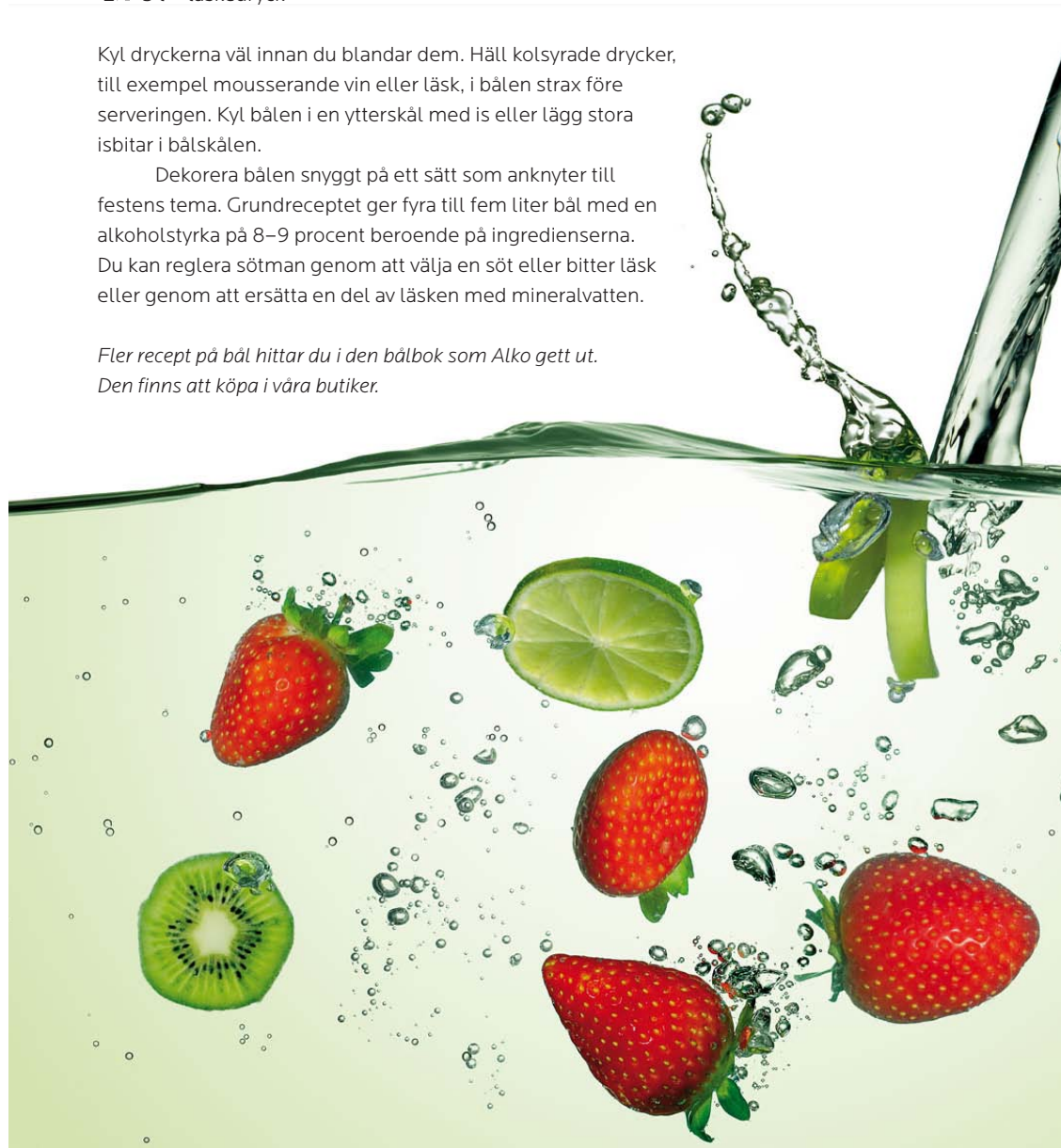
## GRUNDRECEPT PÅ BÅL

- 0,5 l starksprit
- 0,5 l likör
- 0,75 l vin
- 2½–3 l läskedryck

Kyl dryckerna väl innan du blandar dem. Håll kolsyrade drycker, till exempel mousserande vin eller läsk, i bålen strax före serveringen. Kyl bålen i en ytterskål med is eller lägg stora isbitar i bålskålen.

Dekorera bålen snyggt på ett sätt som anknyter till festens tema. Grundreceptet ger fyra till fem liter bål med en alkoholstyrka på 8–9 procent beroende på ingredienserna. Du kan reglera sötman genom att välja en söt eller bitter läsk eller genom att ersätta en del av läskan med mineralvatten.

Fler recept på bål hittar du i den bålbok som Alko gett ut. Den finns att köpa i våra butiker.



Alko Ab  
PB 33, 00181 Helsingfors  
Telefon 020 711 11



[www.alko.fi](http://www.alko.fi)