



## CATERING FÖR BRÖLLOP – BRA ATT TÄNKA PÅ!

### Vilken typ av servering?

Vilken känsla vill ni ha på ert bröllop? Ska det vara formellt, avslappnat, vill ni ha stor fokus på maten, eller har ni kanske massor av vänner som vill ha spex och tal under middagen? Här nedan följer lite info och tips som kan vara bra att läsa igenom inför bröllop.

- **Sittande middag (3–5 rätter)**

Passar bra för det mer formella bröllopet. Ger tid för tal och spex. Ställer inte samma krav på lokalen när det gäller utrymme för att gästerna enkelt ska kunna röra sig i lokalen. Däremot är detta resurskrävande i form av serveringspersonal samt kräver stor yta för kockarna att lägga rätterna.

- **Buffé**

Ett trevligt sätt att låta gästerna själva välja vad och hur mycket de vill ha på sin tallrik. Ställer högre krav på att det finns plats för att gästerna enkelt ska kunna gå fram och tillbaka mellan borden. Det kan även vara svårare för toastmaster/madame att se till att talen hålls när alla gästerna sitter vid bordet.

- **Family style (små bufféfäts på bordet om 6-8p)**

Ett trevlig och avslappnat sätt för servering. Alla kan själva välja vad och hur mycket mat de vill ha. Genom att faten skickas mellan gästerna blir detta en naturlig "icebreaker" för gästerna.

En mellanvariant mellan en sittande middag och buffé. Något mer personalkrävande än en buffé. OBS! Tänk på att detta kräver utrymme på bordet!

### Serveringspersonal

Beroende på vilken typ av upplägg ni väljer och vilken typ servering ni önskar av vin eller måltidsdryck så kan några hållpunkter vara för hur många serveringspersonal som går åt.

Sittande middag med alkoholservering: En servispersonal per 20 gäster

Buffé med upphällning av måltidsdryck. En servispersonal per 25–30 gäster

Family sharing med måltidsdryck som hålls upp av gästerna själva. En servicepersonal per 20 gäster.

(Tänk på att det är stor skillnad på erfaren serveringspersonal och inhoppande vänner)



### **Allergier**

Tänk på att redan i bröllopsinbjudan ta upp ev. allergier. Meddela oss allergierna senast 10 arbetsdagar innan den stora dagen. Om det är en sittande middag önskar vi även bordsplacering med allergier utsatta. Tänk på att det kan vara bra att toastmaster/madame även känner till allergier.

### **Porslin**

Finns porslin på plats eller önskar ni hyra? Oavsett så kan nedan vara en bra checklista för att stämma av.

### **Att tänka på:**

Bord till snittar

Servetter och ev. fat till snittar

Kaffe, mjölk, socker

Alkoholfritt dryckesalternativ

Bordsyta i separat rum för uppläggning av mat på tallrikar

Is, citroner drinktillbehör

Servetter, bordet

Ljus

Glas till bar

Vin x3 + alt. öl

### **Hyporslin:**

Champagneglas

Serveringsbrickor snittar

Förrättstallrik

Varmrättstallrik

Desserttallrik för ost

Tårtassiätt

Gaffel x3 (förrätt, huvudrätt, dessert)

Kniv x2

Dessertskedar

Tårtskedar

Tårtspadar

Kaffekopp + fat + sked

Skålar + skedar till potatis om den serveras apart på huvudrätt



Vattenkaraffer

Termos till kaffe och te

Avecglas

### **Lokalen**

Vi vill gärna veta om vi har möjlighet att kunna köra ända fram till lokalen. Om inte det är möjligt skulle det vara önskvärt med kärra el. liknande som vi har tillgång till på platsen.

Vad finns det på plats i lokalen? Diskmöjligheter, ugnar, uppläggningsbord etc.

Detta kan påverka vilken typ av mat som kan serveras. Skriv gärna ner vad som finns på plats, ni får gärna även fotografera lokal och kök och skicka till oss så vi kan vara väl förberedda

Om ni har tänkt att servera kaffe, glöm inte att kolla om det finns kaffebryggare och vilken kapacitet den har.

### **Rester**

Vi på Spira vill gärna arbeta aktivt för att minska matsvinnet. Detta gör vi genom att försöka ta tillvara på så mycket som möjligt av våra råvaror men även att vi försöker se till att laga lagom mängd. Vi är tacksamma om ni hjälper oss att minska matsvinnet genom att se till att ev. rester kommer till användning. Perfekt lunch dagen efter!

### **Uppgifter vi behöver inför den stora dagen:**

Fullständig adress till lokalen

Namn och telefonnummer till brudparet

Namn och telefonnummer till toastmaster/madame

Bordsplacering med allergier

Antal

Ungefärliga tider för ankomst, när maten ska ätas etc.

Tid lokalen finns tillgänglig, samt kontaktuppgifter till någon som kan öppna.

Nummer till serveringspersonal

Vad finns i lokalen, spisar, ugnar, kyl etc.

Finns parkering på plats?