

Festtjekliste

Jeg mener at have tænkt på ALT her, hvis du skal holde en stor fest. Men du skal nødvendigvis ikke bruge alt. Læg hjernen på hylden og kryds af. Du er velkommen til at printe denne oversigt.

Ordne i god tid

Leje eller lån af festlokaler/telt
Leje af musikanlæg/levende musik
Stole
Borde
Buffetborde
Drikkevarebord/bar

Leje/lån af service

Duge og evt. stofservietter
Tallerkener til forret
Tallerkener til hovedret
Dessert/kagetallerkener
Vandglas
Vinglas
Champagne/velkomstdrinkglas
Drinksglas
Kaffekopper/tekopper
Gaffler og knive til forret og hovedret
Dessertskeer/-gaffler
Teskeer til kaffen
Fad og skåle til maden
Tag-ting til maden
Snack-/slik-/chokoladeskåle
Smørasietter/-tallerkener
Vandkander
Termokander til kaffe og te
Mælke/flødekander og sukkerskåle
Brødkurve
Salt og peber-sæt
Lysstager
Vaser til borde og værtbuketter
Bakker

Planlægge menuen, husk evt. natmad



Skrive indkøbsliste: Det er mest overskueligt, hvis du skriver råvarerne i grupper efter placering i supermarkedet: Grøntsager og frugt, kolonial, mælkevarer, kød og fisk, ost, frost ...

Evt. køkkenhjælp
Serveringspersonale
Skal børn og husdyr passes?

Indkøb i god tid

Bordpynt
Servietter
Stearinlys
Fyrfadsllys
Haveblus
Plastfolie/poser
Affaldssække
Toiletpapir
Køkkenruller
Snacks til før og efter maden
Chokolade til kaffen
Slik til efter maden

Drikkevarer

Sodavand
Fadøl
Mousserende vin/champagne
Rosévin
Hvidvin
Rødvin
Saft til børnevelkomstdrink
Kaffe og te

Indkøb dagen før festen

Morgenmad til overnattende gæster
Brød, oste, pålæg, leverpostej, æg, juice, tomatjuice og vodka, Panodil, Treo el.lign.
Mælk til kaffen
Blomster til bordene
Bestille og hente isterninger (McDonald's)

Ordne dagen før festen

Rengøring af hus og køkken, toiletpapir nok på toiletter
Dække borde og pynte dem
Fadølsanlæg og bord til drikkevarer klar



Buffetborde klar

Vaske karklude og viskestykker, evt. låne flere

Skrive menukort og lave små kort/strimler til fadene

Finde fade og skåle til maden

Finde tag-ting til maden

Vaser frem til værtbuketter

Låne stempelkander og tekander (evt. få gæster til at tage dem med)

På dagen

Stille havemøbler ud i haven (låne af naboer?)

Låne tæpper af naboer

Kæmpebalje med isterninger til champagne og hvidvin/rosévin

Bakker klar med champagneglas til velkomstdrink

Kaffebakker klar med kopper, teskeer, sukker og mælkekander

Skåle med snacks klar

Vin, vand og proptrækkere på drikkevarebord

Store skraldespande inde og ude

Serveringsfolkene tjekliste

Sætte værtbuketter i vand

Evt. servere velkomstdrink (hvis værten/værterne gør det, får hun/han/de hilst på alle)

Sørge for at der er vin på bordene/drikkevarebord (prop få flasker op ad gangen)

Sørge for at der er fyldte vandkander på bordene

Fylde fade op med mad

Gøre dessertbuffet klar

Lave kaffe og te (husk at sætte stor gryde med vand over i god tid)

Hælde mælk i kander til kaffe

Sætte kaffe, te og service på dessertbuffeten

Lave skåle med slik og snacks

Afrydning

Opvask

Sætte rent, lejet service tilbage i kasserne

Kaffe og te

Sæt stor gryde med vand over i god tid, øs vandet op i stempelkanderne med stor suppeske

Hæld løbende den færdigbryggede kaffe og te på termokander

Brug særskilte termokander til te

Kaffe

Stor stempelkande (12 kopper) = 9 mål kaffe med top

Mellem stempelkande (8 kopper) = 5 mål kaffe med top

Hæld vand på – rør rundt – hæld vand på igen

Lad trække i 4 minutter



Te

4 strøgne teskeer pr kande (1 liter)

Lad trække i 5 minutter

