

## FREDAG DEN XXXX: KLARGØRING TIL MARIANNE & MORTENS BRYLLUP

### **Villa Molkte arbejdsopgaver**

Kl. 11:00 Vi har aftalt, at bordene i restaurant samt børnebord i Sundstuen står klar fredag formiddag kl. 11.00, se for opstilling. Vi giver jer tegning med bordopstilling for restaurant.

I alt spiser 68 voksne i restauranten:

Der bliver 6 borde i restaurantens store rum:

- Højbord á 10 personer med åbne pladser foran brudeparret'
- 2 yderborde á 10 personer v. udgange til hhv. terrasse og reception
- 1 midterbord á 16 personer.

Der bliver 2 borde i rummet nærmest køkkenet:

- 1 bord á 10 personer (nærmest vinduet).
- 1 bord af 12 personer (nærmest skænken/baren)

Derudover skal der i Sundstuen opstilles et børnebord til 4 børn og yderligere 3 voksne.

- Vi medbringer hertil 2 højstole til de 2 mindste børn.

I Sundstuen opstilles ligeledes gavebord

Vi medbringer og opstiller vores egen pavillon hvor I opstiller 3 borde á ca. 2 meters længde. Vi medbringer en tegning om torsdagen, så I kan se hvad og hvordan der skal anrettes på bordene.

### **Marianne og Morten arbejdsopgaver**

*Vine og ingredienser til natmad (hotdogs) leverer vi torsdag den 1. sep. og samme dag fylder vi sand i alle vaser. Hvis muligt skal rødvinen opbevares ved 16-17 grader.*

- 11.00: Vi ankommer og gør borde og blomster klar (I hver vase sættes 2 x black baccara roser, 1 x amnesia rose samt tørrede valmuer).
- I baren sætter vi drinkskort i de små menukortholdere.
- På et bord i køkkenet stiller vi alle ingredienser til baren, og gør en tequillabakke klar til baren.
- Vi stiller juice og softdrinks på køl ved baren.
- SLØJFER: I baren sættes to 3-armet lysestager m. sløjfer på. På brudeparrets stole sættes store sløjfer. På staffeli samt på to store blomsterkrukker sættes sløjfer.
- Vi medbringer 3 weekend-senge i alt, inkl. sengetøj.: 1 weekendseng stilles op i H2. 1 weekendseng stilles op i H10. I værelset, der støder op til H10 rykkes de to enkelt senge ind mod væggen og 1 weekendseng stilles op af den anden ende af sengen, for at lukke dobbeltsengen af, så ingen kan falde ned på gulvet. August og William skal sove i dobbeltsenge. Felix sover i H10. Villads starter med at sove i weekendsengen, der støder op mod dobbeltsengen, men han bæres ind i H2, når Christian og Ulla går i seng.
- Vi husker at fjerne skraldespanden med is-motiv – og stiller den ud til pavillon.

- Vi medbringer laks og pølser til børnenes grill, der skal på køl. Til tilbehør til børnenes mad stiller vi følgende på køl: Hjemmelavet kartoffelsalat og dressing samt til grillen: skårne auberginer og squash.
- Vi medbringer pc'er med musik samt back-up. + Evt. loungemusik.
- I vindueskarme i restaurant og sundstue sætter vi 3-armet lysestager.
- Vi har allerede modtaget servietter, som medbringes.
- Vi medbringer chips og slik.
- Musikanlæg ankommer og sættes op. Der bliver to højtalere og det er vigtigt, at den ene højtaler vender i retning af højbordet, så vi tydeligt kan høre evt. talere fra bord 5 og 6 og så højbordet kan høres i hele lokalet. Der gøres håndholdt mikrofon klar.
- Islagkage samt færdiglavede salater og flute til børnenes mad ankommer og køles.
- Ved hovedindgangen kommer rød løber og vi lægger et stykke plastic over, så det ikke får dug/regn om natten. Den røde løber fæstnes.
- Ved udgangen til terrassen stiller vi staffeli og høj skammel med bakke med bordkort.
- Vi opstiller skelettet til vores egen pavillon. Ved indgangen til pavillonen sætter vi to store blomster-arrangementer i kurve.
- Vi opstiller 3 borde á ca. 2 meters længde til vores medbragte pavillon.
- Sidst på dagen: Mariannes fætter ankommer med sodavand og sprut til baren, som stilles på køl og til opbevaring.

## LØRDAG DEN 3/9: KLARGØRING TIL MARIANNE & MORTENS BRYLLUP

### **Villa Molke arbejdsopgaver**

Toastmaster hedder Karsten Kløvborg og han sidder ved bord 5.

I sørger for serveringspersonale til bryllupsreception samt til servering af middagen (68 spisende voksne).

Ca. 10:00: I tager imod bryllupskagerne (75 små kager) og en stor bøtte råcreme, der ankommer sammen med et kagefad i 4 etager og en bryllupskagefigur. Kagerne skal på køl, men kagefadet må gerne allerede nu komme ud i pavillon.

11:00: Gavebord opstilles i Sundstuen.

11:00: I lægger hvide duge på bordene i vores egen medbragte pavillon. På de to yderste borde stilles på midten en vase med bloklys i sand. Pavillonen er ca. 8 meter lang (se tegning for bordopstilling).

13:00: Vil I stille flaget ud ved hovedindgangen. Det skal stå op af muren på venstre side af den røde løber.

14:00: Kokken Anders Karmark Pedersen ankommer sammen med sin hjælper. Vi vil ikke bede kokken om at gøre oven funklende rent, så vi har aftalt, at det hjælper I os med.

14:00: I hælder chips i skåle og stiller ud i receptionen. Der er i alt 15 poser chips og de skal også række til om aftenen.

14:00: I anretter følgende mad på bordene i pavillon (står på køl i køkkenet):

- Skåle med frikadeller (de skal først lunes ved forvarmet ovn 100 grader i 25-30 min.)

### **Marianne og Morten arbejdsopgaver**

10:00: To af vores venner kommer forbi lørdag formiddag med knust is i termobox. Derudover sætter de tag på vores egen pavillon.

10:30: Bryllupskager ankommer

13:30: Vielse i Hørsholm kirke

15:15: Else Marie og Mette lægger afskårne rosenknopper fra kirken på bordene.

16:15: Bryllupskager og cava!

16:30: Brudeparret fotograferes på stranden – alene og sammen med William og Felix. Herefter kommer alle gæsterne parvis – eller enkeltvis – ned på stranden og bliver fotograferet.

17:30: Der vises til bords (FORLOVEREN ANNONCERER DETTE).

Første tale: Brudens far

Anden tale: Brudgommen

- Skåle med corniconner (de der små tykke syltede agurker, der står på glas)
- Skåle med gulerødder og blegselli (findes klargjort på køl)
- Skåle med små stykker spansk spegepølse
- Skåle med dressing.

14:30: Vi har aftalt, at udover ovennævnte mad, sætter I drikkevarer frem på bordene i pavillonen. Undtagen cava, bryllupskager og råcreme – de skal forblive på køl. På tegning over pavillon kan I se hvad der skal stå på bordene i pavillon. Drikkevarer er kander med vand samt kaffe, te, sodavand og øl.

14:45-15:15: Ankomst bryllupsgæster. Check-in for overnattende gæster og anvisning til bryllupsreception. Der udleveres tre sæt nøgler til H10. Den ene nøgle giver I til babysitterne (Jakob og Magnus) og den anden nøgle giver I til Allan og Else Marie Thestrup, der skal overnatte i H10. Den tredje nøgle giver I til Christian og Ulla, der efter festen skal ind i H10 og hente børn.

Gæsterne skal gå rundt om huset for at komme til bryllupsreception i haven – udover vores hjælpere, ønsker vi ikke, at gæsterne kommer ind i restauranten, førend vi kalder til bords.

Gaver stilles på gavebord i Sundstuen.

I må gerne oplyse gæsterne om, at brudeparret forventes at ankomme ved 16.00 tiden, og at vi forventer at kalde til middag ved 17.30 tiden.

14:45: På det midterste bord i pavillonen (se tegning) anretter I bryllupskagerne på det medbragte serveringsfad i etager. Øverst oppe placeres en brudeparfigur i marcipan, som Anne har haft med. Stativet har plads til godt halvdelen af kagerne, hvis kagerne skal stå ved siden af hinanden. Resten af kagerne placeres på bordet i en cirkel rundt om stativet.

Til bryllupskagerne serveres råcreme, som I finder på køl, men den kommer først ud lige inden servering, dvs. ca. kl. 16.

15:00: Hvis I ikke allerede har planlagt det, må I endelig åbne alle vinduer og døre i restauranten, så der bliver luftet godt ud inden vi går til bords.

Tredje taler: Forloveren

Fjerde taler: Brudgommens far

Femte taler: Bruden

Farmors sang

21:30 – 23.30: Evt. andre talere og indslag

Senest kl. 23.30: Toastmaster runder middagen af.

05:00: Musikken slukker og festen lukker ifølge aftale med Nicolai.

15:30 12 flasker Cava stilles ud i pavillon.

16:00: Råcremen stilles ud i pavillon i 2-3 skåle. Inden da skal råcremen lige røres igennem, da den nok er blevet tyk. Når gæsterne skal have deres kager, skal hver kage lige have en spiseskefuld råcreme ned i. Dette sørger vores veninder Anne og Anette for at gøre.

16:00: Åbning af cava. Det sørger Mariannes onkel Per og fætter Jeppe for, de vil nemlig gerne åbne flaskerne med sabler, når brudeparret ankommer. I hjælper med at skænke cava i champagneglas og hvis I synes, at det går for langsomt, er der helt sikkert gæster, der gerne vil hjælpe.

16.30: I tænder grillen, så børn, babysittere (Jakob og Magnus) og fotograf (Thorkild) er klar til at spise kl. 17.30.

17:15: Babysitterne styrer selv maden på grillen, men I henter det hele fra køl til dem. Dette kun fordi, at vi ikke ønsker at babysittere skal gå igennem restauranten med skåle, når vi sidder og spiser og holder taler.

Fra køl til børnenes mad anretter og henter I følgende: Kartoffelsalat, dressing, laks og pølser. Der ligger også auberginer og squash, som babysitterne skærer ud i skiver og giver olivenolie lige inden de grilles. Husk også flute til børnebordet. Det er ikke på køl. Det vil være super, hvis I kan stille lidt olie og salt og peber ud til grillen.

Ca. 18.15: Til dessert serveres islagkage – hold gerne øje med børnebordet, så I kan hente islagkagen, når det er tid til deres dessert.

Blandt gæsterne er der 1 glutenallergiker og 2 vegetarer. V har lagt en bordplan i køkkenet hvor I kan se hvor de sidder og kokken ved selvfølgelig hvad de skal have at spise.

Ca. 18:00: Forretten og hvidvin (Pinot Blanc Cuvée Reserve 2008) serveres

18:15: Husk at trække de første 40 flasker rødvin (Murviedro-Reserva 2007) op, så vinen kan nå at ilte igennem inden hovedretten serveres.

Ca. 19:15: Hovedretten og rødvin serveres. (Imellem 3. og 4. tale fyldes tallerkenerne op, dvs. ca. kl. 20:00. Dog kommer der ikke ekstra kød ind).

21:00: Fakler tændes i haven. De skal stå ned af havegangen og ved pavillon ifølge aftale med Per.

21:00: I tænder bålet i haven og efter middagen laves popcorn på bålet ;o).

Ca. 21:30: Dessert og tilhørende dessertvin (Umberto Fiore Brachetto) serveres

Flytning af borde umiddelbart efter bord-opbrud:

- Allerførst åbnes alle døre og vinduer for at lave en ordentlig gennemluftning.
- I Sundstuen fjernes børnebordet.
- Borde 5 og 6 fjernes for at gøre plads til dansegulv. Der skal fortsat være en stolerække op af væggen ved vinduet.
- De blomstervaser der fjernes fra borde 5 og 6 kan stilles hhv. ind i Sundstuen og på baren (det er skænken).

Herudover er der behov for at følgende gøres:

- Der anrettes kaffebord i sundstuen og medbragte småkager anrettes hertil. Sammen med kaffen serveres diverse medbragte flasker (Cubita kaffelikør; Havana Club 7 år, Remy Martin cognac VSOP, Aberlour Whiskey samt 2 flasker Bailey).
- Skåle med chips, peanuts og slik stilles frem i restaurant og ude i pavillon.
- I pavillonen stilles på det midterste bord en vase med bloklys i sand (Se tegning for pavillonen).
- I pavillonen stilles ligeledes en skål med æbler og en skål med skumfiduser og der lægges pinde ved siden af (Alt dette er til hygge ved bålet).
- Staffeli med bordplan på, stilles ind i nærheden af dansegulvet, hvor der ikke er alt for mørkt. Vend lærredet om. På bagsiden af lærredet med bordplan hænger nemlig musiklister, så vi kan følge med i hvilke sange der spilles, ;o).
- I køleskabet ved baren står alle soft drinks, bemærk at cocio står på køl i køkkenet og må først serveres til natmad, da der kun er én dåse til hver gæst.
- I løbet af aftenen stilles kander med alm. vand ud på bordene.

I BAREN (dvs. på skænken) ANRETTES:

- En blanding af flasker: vodka, kahlua, Hava Club 3 år, barcardi, tullamore Dew Irish Whiskey, gin, jaegermeister, Cachaca Rom.
- Tilbehør til drinks, der står i køkkenet, anrettes i baren: Mynte, rørsukker, flormelis, limes og

citroner, flødeskum på dåse sugerør, målebægere, 2 blendere samt bakke med tequilla tilbehør.

- Til baren stilles ligeledes en tequilla-bakke med citroner, salt, skærebræt + kniv, samt en flaske tequilla. Vi har gjort bakken klar og den står i køkkenet.
- En skål med isterninger samt endnu en skål hvor de frosne jordbær til cocktails kommer i.
- En termokasse med knust is.

01:00-02:00: Natmad (hotdogs og alle cocchio - selvbetjening) stilles frem ca. 2 timer efter at vi har forladt bordet. I hjælper os med at tilberede og anrettes skåle og fade med 2 slags pølser (de skal lige koges i en gryde først eller steges på en pande), pølsebrød (lunes i ovnen), ketchupflaske, sennepsflaske, remouladeflaske, rå løg (står i skål på køl), ristede løg. Og ikke mindst stille alle kolde dåser med cocio kakaomælk frem (ca. 66 stk.)