



ELDORADO® *Bröllops-* **Manual**

Ett bröllop att lita på. Till ett lågt pris.

Förord

”Var fjärde ung vuxen som planerar att gifta sig hindras av ekonomin från att göra det.” (Kantar, 2023)

Vi befinner oss i en tid där inflation och ekonomisk osäkerhet påverkar många. Vi lever också i en tid där sociala medier tar allt större plats i våra liv. Många förälskade och giftassugna par översköljs av överdådiga och pampiga bröllop runt om i världen. Många ställer sig frågan – hur ska vi ha råd att gifta oss?

Under sommaren 2023 lät vi på Eldorado genomföra en Kantar Sifo-undersökning* som undersökte vilken roll ekonomin spelar när unga vuxna i Sverige tänker på bröllop. Hur ser deras drömbröllop ut och vilka är egentligen de viktigaste faktorerna för ett lyckat bröllop?

Undersökningen visade att maten och drycken samt gästerna är de viktigaste komponenterna för ett lyckat bröllop. Samtidigt tror en av tre unga vuxna att de behöver spendera mellan 51 000 till 100 000 kronor för att få den bröllopfest de drömmer om. Mot bakgrund av detta vill vi på Eldorado utmana den rådande bröllophysterin och bevisa att det går att gifta sig med en liten budget.

Därför lät vi bröllopsugna par från hela Sverige tävla om chansen att få en bröllopfest till ett värde av 50 000 kronor sponsrad och arrangerad av Eldorado.

Det trillade in massvis med ansökningar och vinsten tilldelades paret Sofia och Sebastian Hesselstrand från Malmö. Lördagen den 2 mars 2024 sa de ja till varandra och tillsammans med oss bevisade vi att det går att ordna en lyckad bröllopfest för 50 000 kronor.

”Att gifta sig ska vara roligt och lustfyllt. Genom en stor dos kreativitet och påhittighet lyckades vi skapa en fantastisk bröllopfest tillsammans med Eldorado, utan att göra avkall på något viktigt. Vårt bästa tips är att strunta i tankar kring hur ett bröllop ”ska” vara och gå er egna väg!”

– **Sofia Hesselstrand och Sebastian Hesselstrand**

I den här manualen har vi samlat våra lärdomar och konkreta tips på hur ni kan skapa ett lyckat bröllop med en liten budget. Manualen är inget facit utan det viktigaste är att utgå från era behov och önskemål. Med det sagt, hoppas vi att ni finner manualen användbar och inspirerande under planeringen av ert drömbröllop.

Lycka till,
Team Eldorado

*Undersökningen genomfördes i Kantar Sifos webbpanel under perioden 25 maj–7 juni 2023. Totalt intervjuades 1 024 personer, kvinnor och män i åldern 18–35 år. Webbpanelen är riksrepresentativt rekryterad utifrån slumpmässiga urval. Det förekommer ingen självrekrytering i Kantar Sifos webbpanel.

Innehåll

1. När, Var & Vilka?

Val av datum, lokal och gästlista

2. Mat & Dryck

En bröllopsmeny att lita på. Till ett lågt pris.

3. Dekor & Underhållning

Kreativa lösningar för en personlig touch

4. Budget

Redovisning av kostnader

5. Recept

Eldorados bröllopsmeny – steg för steg



När, var & vilka?

Det finns några avgörande beslut att fatta innan ni drömmer er i väg i allt från meny, dekor och happenings på er stora dag. När och var bröllopet ska äga rum, samt hur många ni ska bjuda. Dessa faktorer kommer att påverka bröllopsbudgeten.

I det här avsnittet har vi samlat våra bästa tips på hur man kan tänka kring lokal, datum och gästlista för att hålla nere kostnaderna.



Våra bästa tips

- Anordna bröllopet i er hemstad
- Hitta en okonventionell bröllopslokal
- Gift er i lågsäsong
- Mindre gästlista

Hitta en okonventionell bröllopslokal i er hemstad

Att hitta en perfekt plats att gifta sig på kan kännas svårt. Har ni slotts- och herrgårdsambitioner eller visioner om giftermål utomlands så är denna manual inte för er. Vi vill uppmana till det okonventionella och att tänka utanför boxen när det kommer till val av plats och lokal.

Börja med att leta i er hemstad för att minimera eventuella rese- och boendekostnader. Vilka typer av lokaler finns i er närhet?

Håll utkik efter lokaler som vanligtvis inte används för bröllop. Lokaler som marknadsför sig som bröllops- och festlokaler är ofta dyra – och det är sällan möjligt att ta med sig egen mat och dryck. Vårt tips är därför att leta efter alternativa lokaler, så som föreningslokaler, scoutstugor eller kontor som ofta står tomma på kvällar och helger.

Gift er i lågsäsong

Många vill gifta sig under sommaren. I genomsnitt gifter 70 % av alla svenska par sig under maj–oktober och lördag är den absolut vanligaste veckodagen för vigsel*. Årstider och väder påverkar till stor del både tillgänglighet och pris på festlokaler. Genom att gifta er i lågsäsong under november–april kan ni både komma ner i pris samt slippa den höga konkurrensen av tillgängliga lokaler.

“Eftersom många väljer att gifta sig under sommaren är det ett trevligt avbrott för alla gäster med ett höst- eller vinterbröllop.”

– **Sofia Hesselstrand**

När ni ska bestämma er för ett datum kan ett alternativ, om möjligt, vara att välja en annan veckodag än en lördag. Många lokaler erbjuder bättre priser då.

* - SCB, 2022

Mindre gästlista

Enligt vår undersökning anser 79 % av unga vuxna att gästerna är den absolut viktigaste komponenten för en lyckad bröllopsfest. Samtidigt påverkar antalet bröllopsgäster budgeten. Den styr också storlek på lokal och mängd mat och dryck.

Att skriva gästlista är inte lätt. Vart drar man gränsen? När budgetbegränsningar finns kan det vara svårt att bjuda alla ni önskar. Vårt tips är att hålla gästlistan mindre och bortse från oskrivna regler om vilka man bör och ska bjuda. Kom ihåg att det är ert bröllop och ni bestämmer hur er dag ser ut. Bjud bara de som står er allra närmast.

"Gästlistan är såklart knepig att hålla nere, men vi insåg att vi inte skulle ha tid att umgås med fler än 50 gäster, och någonstans gällde det bara att vara hård och hålla listan kort."

– Sebastian Hesselstrand



Så här gjorde vi

Sofia och Sebastian gifte sig lördagen den 2 mars i Malmö, deras hemstad och där deras närmaste familj och vänner också bor.

Bröllopsfesten ägde rum i en musikstudio belägen i ett gammalt industriområde. Musikstudion hyrdes till ett billigt pris över en helg eftersom lokalen då oftast står tom. Lokalen tillät även möjlighet att ta med egen mat och dryck samt sätta brudparets prägel på interiör och dekorationer.

Mat & dryck

Mat och dryck är en viktig komponent för ett lyckat bröllop enligt vår undersökning, men vanligtvis en av de dyraste utgifterna i en bröllopsbudget.

I det här avsnittet presenterar vi hur ni kan minska kostnader för mat och dryck, utan att tumma på varken smak, kvalitet och upplevelse.



Laga maten själva

Att laga mat till en fest och ett större sällskap kräver såklart planering, men det gör stor skillnad i er budget om ni har möjlighet att laga bröllopsmenyn själva.

Med lite tid för förberedelser och hjälp av nära och kära så är det ingen omöjlig uppgift. Samla utvalda vänner en dag innan bröllopet äger rum för att laga maten ihop. Upplever ni en stress att laga maten dagen innan bröllopet kan mycket förberedas tidigare än så och enkelt frysas in, så som brödbak, storkok och tårtbottnar till exempel.

När ni utformar er meny, tänk då på att skapa en uppsättning av rätter som går att tillaga i förväg för att spara tid och nerver innan bröllopet.



Våra bästa tips

- Laga maten själva eller tillsammans med era gäster
- Utgå från vad ni tycker är gott. Vårt tips är prisvärda vegetariska alternativ, gärna i säsong
- Presentera maten på ett kreativt sätt för att göra middagen roligare och mer intressant
- Klistra på egna etiketter på dryck
- Ta hjälp av era gäster vid servering och avdukning eller kör på självservering



Utforma er meny

Hur ska ni då tänka i övrigt när ni utformar menyn? En stor del av svaret är att frångå det traditionella och klassiska.

Vem minns en halvljummen köttbit eller en toast skagen? Våga vara kreativa och utgå från vad ni tycker är gott och gör det inte för komplicerat. Finns det någon rätt som betyder extra mycket för just er? En rätt som ni lagat på en dejt tillsammans eller en favoriträtt från en resa ni varit på? Att dela med er av ett sådant matminne blir minst lika uppskattat som att bjuda på en traditionell meny.

Innehållsmässigt kan ni med fördel välja prisvärda vegetariska eller veganska alternativ (gärna i säsong), inte minst för att det är billigare, utan det passar specialkost också.

Det finns flera sätt att göra mer vardaglig mat roligare. Vi tycker att det är spännande att presentera maten i en vacker kontext genom att se den som en del av dukningen och dekoren.

Det finns massor av innovativa sätt att göra detta på – använda unikt porslin, bygga torn av olika råvaror, hänga upp delar av rätterna i taket eller servera er meny baklänges. Ja, det finns inga rätt eller fel här tycker vi. Att hitta interaktiva sätt att presentera maten på som skapar konversation och gemenskap mellan gästerna kan göra middagen minnesvärd. Er kreativitet kommer garanterat att uppskattas och bli ett minne för livet.

Pimpa drycken

Ingen mat utan dryck som det heter. Här behöver ni ta ett beslut om dyrare dryck är viktigt för er. Vårt tips för att hålla nere budgeten är såklart att förbise de dyrare alternativen och satsa på mer prisvärda alternativ. Väljer ni det smarta, prisvärda alternativet är det enkelt att klistra på egna etiketter på till exempel ölburkar, vinflaskor eller alkoholfria alternativ. Då har ni skapat något personligt och eget.

Servering

Det finns förstås fördelar med att hålla sitt bröllop i en klassisk bröllopslokal för då ingår oftast serveringspersonal. Men ska budgeten hållas och maten lagas själv så har vi såklart tips på hur ni kan lösa den logistiken.

Självservering är ett utmärkt förslag, eller så kan ni involvera några av gästerna i av- och pådukning mellan rätter. Ni kan också höra er för och se om exempelvis en idrottsförening vill hjälpa till med disk och servering för pengar till föreningskassan.

”Vi ville alltid att maten skulle vara en del av upplevelsen av bröllopet och ett samtalsämne för gästerna. En del av den upplevelsen var att utmana gästerna i hur rätterna presenterades. En vegetarisk meny var också en självklarhet för oss!”

– Sebastian Hesselstrand



Så skapade vi en prisvärd bröllopsmeny.

Sofias och Sebastians bröllopsmeny komponerades av kocken och matstylisten Josefin Vargö för att passa just dem och deras preferenser. Som utmaning bad vi henne att komponera en fullständig bröllopsmeny inklusive tårta, dessert och vickning för ca 300 kronor per person.

Detta resulterade i en vegetarisk meny med ett flertal rätter till 50 personer tillagad i ett helt vanligt kök. Ta del av recepten på sida 18 och låt er inspireras inför ert kommande bröllop!



Dekor & Underhållning

I dekoren har ni möjlighet att sätta er egen unika prägel på ert bröllop och det ska ni ta vara på!

I det här avsnittet guidar vi er genom dekor, möbler och underhållning. Vi är stora förespråkare av att hyra, låna, göra-själv eller gå på loppis. Möjligheterna att skapa ett vackert och prisvärt bröllop utifrån er smak och stil är oändliga.

Våra bästa tips

- Hyr, låna eller fynda möbler och porslin på loppis
- Återanvänd material som gamla lakan eller kartonger för att skapa personlig dekor
- Beställ svenska blommor eller grönsaker i säsong till bröllopsbukett och bordsdukning
- Skapa interaktiva installationer som också blir en del av dekoren, såsom fotoväggar och hälsningsträd
- Låt gästerna dokumentera festen med engångskameror eller polaroidkameror.



Hyr, låna eller köp möbler och porslin second hand

Väljer ni en lokal som inte har befintliga möbler och porslin behöver ni hyra eller låna detta. Vårt tips är att leta upp en prisvärd leverantör i ert när-område eller låna saker av närliggande verksamheter, vänner och bekanta. Varför inte be varje gäst ta med sig en egen stol eller tallrik? Loppmarknader och second hand-butiker kryllar av massa fint och unikt. Allt behöver inte gå i samma stil, tvärtom kan det ge lokalen ett charmigt intryck om möbler och porslin är omaka.

Återanvänd porslinet mellan rätterna för att spara in på både budget och disk!

Duka och dekorera med tyger

För att duka billigt tipsar vi om att använda gamla lakan i stället för att hyra eller köpa in dukar. Använd era egna eller fråga era gäster om överblivna lakan. Tyger finns det också massvis av på loppmarknader.

Förutom att använda lakan som dukar kan de användas som vägg- och takdekor. Tyg kan enkelt förändra ett rum och göra er lokal mer ombonad.

Om ni är ambitiösa kan ni färga tygerna med vanlig tygfärg eller med naturliga ingredienser från matbutiken såsom rödkål, betor eller lökskal. Färgar ni tygerna är begagnat tyg i ren bomull eller linne att föredra. Textilfibrens yta är då redan uppluckrad och drar åt sig färgen bättre. Ett annat tips är att måla på tygerna eller låta gästerna göra det under festen.

Handla blommor i säsong

Blommor är nästan ett måste på ett bröllop! Vårt tips är att beställa närodjade blommor i säsong för att komma ner i pris. Eftersom vi rekommenderar ett bröllop under lågsäsong är hyacint, amaryllis eller torkade blommor prisvärt och enkelt att få tag på.

På hösten finns dahlia och gerbera i säsong. Under våren blommar tulpaner, nejlikor och hortensia och på sommaren finns bland annat pioner, solrosor och brudslöja. Men framför allt blommar ängarna gröna och ni har möjlighet att plocka ängsblommor själva och sätta i vaser. Fråga en florist vad som är i säsong vid just ert bröllopsdatum!

Ni kan också tänka ett steg längre och kolla in vilka grönsaker som är i säsong. Olika sorters kål kan göra sig otroligt vackert både i en bröllopsbukett och som blomsterarrangemang på borden.

Det lilla extra

När ni tillverkar egen dekor är det endast tiden som kan sätta gränser. Vi tipsar om att återanvända prisvärda material såsom trä, papper, kartong och tyger för att skapa placeringskort, skyltar och övrig dekor. Menyerna och andra trycksaker blir allra billigast om ni designar dem själva.

I stället för att trycka på dyrt papper som kräver en specialskrivare, kan ni lägga tid på att klippa fina mönster eller måla egna motiv för att ge dem personlighet.

Om man vill pimpa borden med det lilla extra, så är vårt tips att besöka loppisar. Där kan man hitta massvis av kul och unik bordsdekor.

”Dekorationer är nog den post som går att påverka mest i både personlig prägel och insparade pengar. Vi valde billiga material och tillvägagångssätt för att tillverka bland annat egengjorda rosetter i tyg och handmålade kulisser på billig kartong. Här kan man också ta hjälp av vänner, antingen för deras kreativa förmåga eller bara för ett par extra händer.”

–Sofia Hesselstrand



Interaktiv dekor och enkel underhållning

Interaktiva ytor och aktiviteter under bröllopfesten är uppskattat av gästerna. Här är några tips från oss:

- Låt gäster skriva hälsningar till er och häng upp dem på en dedikerad plats i lokalen
- Avsätt en plats för gäster att fotas som också kan bli en vacker del av dekoren
- Låt gästerna spela in ljud- eller videohälsningar via mikrofon eller mobil enhet.
- Projicera bilder på er och era gäster på väggar och tak

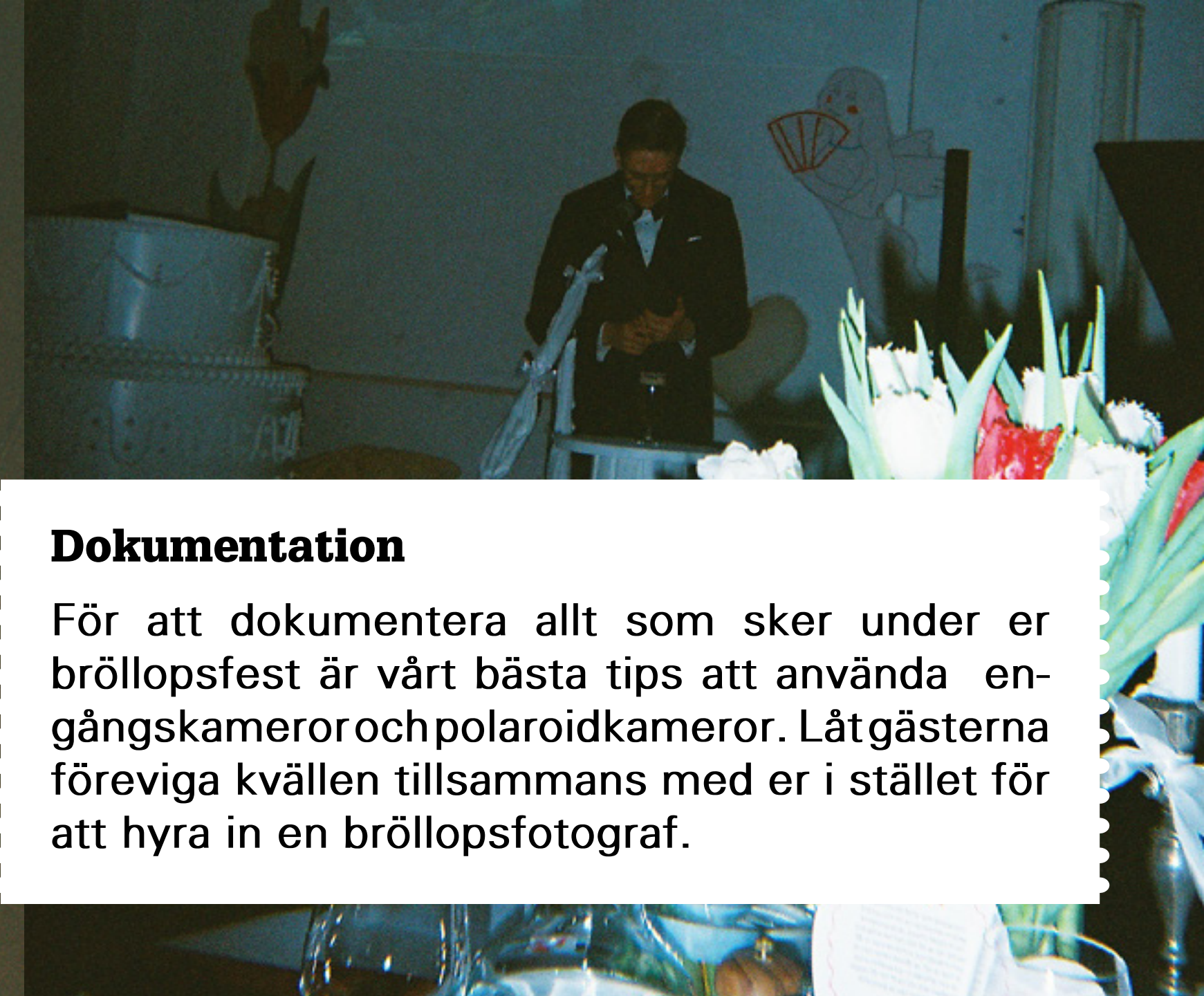
Till dansen tipsar vi om att slå på er favoritlista som ni skapat i förväg innan bröllopfesten. Kanske har ni också bett era gäster att skicka in sina bästa låtar. Med hjälp av en enkel disco-belysning går det att förvandla middagslokalen till ett dansgolv. Be en extra social vän att ansvara för att dra igång dansen!



Så här gjorde vi

När vi dekorerade Sofias och Sebastians bröllopslokal hyrde och lånade vi material för en billig peng, men majoriteten av dekoren skapade vi själva tillsammans med bröllopsparet och personer i vårt nätverk.

Vi fick möjlighet att återanvända kasserade textilier genom Elis Textil Service AB i Malmö, en textilserviceleverantör till bland annat hotell och restaurang. Textilierna förvandlade lokalens väggar till en vit canvas där vi kunde addera vacker och egenproducerad dekor i form av stora rosetter och målade illustrationer av brudparet på kartong.



Dokumentation
För att dokumentera allt som sker under er bröllopsfest är vårt bästa tips att använda engångskameror och polaroidkameror. Låt gästerna föreviga kvällen tillsammans med er i stället för att hyra in en bröllopsfotograf.



Budget

14 000 kr

Lokalhyra

15 000 kr

Mat

7 000 kr

Dryck

4 000 kr

Teknik

10 000 kr

Möbler & Dekor

Total: 50 000 kr

Sida 17



Receipt



Ingredienser (12 p)

- 1 Eldorado tårtbotten choklad 3-delad
- Färska hallon
- Ätbara blommor
- Chokladmynta eller andra gröna blad

Hallonkräm

- Eldorado frysta hallon
- 1–2 msk strösocker
- 3 dl vispgrädde
- 1 tsk florsocker

Smörkräm

- 8 äggulor
- 2 dl strösocker
- 1 1/2 dl röd mjölk
- 300 g osaltat smör (rumsvarmt)

Sockerlag

- 1 dl strösocker
- 1 dl vatten

Garnering

- 5 dl vispgrädde
- 1 tsk florsocker



Tårta

Denna ljuvliga och härliga tårta passar perfekt att förbereda ca 3 dagar innan bröllopet äger rum.

Dag 1

Sockerlag

- Lös strösocker med vatten och låt koka upp i en kastrull.
- Ställ åt sidan och låt svalna i kylan över natten.

Hallonkräm

- Häll frysta hallon och socker i en kastrull och koka upp under omrörning.
- Låt svalna och ställ i kylan över natten.

Smörkräm

- Skär upp smör i mindre bitar.
- Blanda äggulor, socker och mjölk i en kastrull under ständig omrörning och låt sjuda på låg värme till en tjock kräm.
- Rör sedan ner det mjuka smöret bit för bit i kastrullen.
- Låt krämen svalna, häll upp i ziplock-påsar och ställ i kylan över natten.

Dag 2

Montera tårtan dagen innan bröllopet, då blir tårtbottnarna extra saftiga.

Hallonkräm

- Vispa grädde och florsocker.
- Blanda ner hallonsylten som ni gjorde dagen innan och ställ i kylan.

Montera tårtan

- Lägg på första lagret av tårtbotten på ett fat och pensla den jämnt med lite sockerlag. Smeta ut ett lager av smörkräm, drygt 5 mm tjockt.
- Lägg på nästa tårtlager och pensla med sockerlag. Spritsa en kant av smörkräm runt yttersta kanten av tårtbotten, ca 1 cm hög. Fyll på med hallonkrämen i mitten.
- Lägg på sista lagret av tårtbotten och pensla med sockerlag. Smeta ut ett lager av smörkräm, drygt 5 mm tjockt. Pensla sedan tårtkanterna med sockerlag.
- Vispa grädde och florsocker och täck tårtan med ett lager grädde.
- Lyft över tårtan med hjälp av en stekspade till en försluten kartong och förvara i kylan över natten.

Dag 3

Ta fram tårtan ca 1 timme före servering och dekorera med färska hallon, ätbara blommor och chokladmynta!



Ingredienser

- Romansallad
- Endiveblad
- Gräslök
- Persilja

Dressing (8 p)

- 1 vitlöksklyfta
- 4 msk vitvinsvinäger
- 2 1/2–3 dl rapsolja
- 1 tsk salt

Aptitretare

En smakrik och enkel aptitretare i form av små salladsbuketter till varje gäst blir en härlig start på middagen när gästerna slår sig ner till bords.

Salladsbuketter

- Skölj salladsblad och låt torka
- Häll upp lite kallt vatten i små vaser.
- Skär av änden av salladsbladen och placera ett blad av varje sort i vaserna. Addera gräslök och persilja. Här kan ni experimentera med olika blad om ni har andra preferenser.

Dressing

- Pressa vitlök i en dressingflaska. Addera salt och vinäger. Sätt på ett lock och skaka. Ta av locket och häll i rapsolja. Sätt på locket, skaka igen. Smaka av och addera mer salt eller vinäger om det behövs.
- Servera i små skålar eller som oss, i petriskålar.

Ingredienser paj (8 p)

- 750 g fast potatis
- 2 ägg
- 100 g Eldorado majonnäs
- 1 msk dijonsenap
- 1 burk Eldorado kikärter
- 4 salladslökar
- 150 g urkärnade kalamataoliver
- 330 g körsbärstomater
- 2 msk Eldorado olivolja
- 1 msk harissa
- 2 tsk lönnsirap
- 1 knippe färsk persilja
- Salt & peppar



Förrätt

Till förrätt serverades en matig paj tillsammans med en shot gazpacho och picklade rödbetsägg. Med små medel och spektakulär uppläggning förvandlades dessa enkla råvaror till en fröjd för både ögon och mun. Paj och shot kan med fördel tillagas på förhand och frysas in. Äggen förbereds dagen innan servering.

Harissa- & kikärtpaj

- Koka potatis i saltat vatten i ca 10-15 minuter eller tills potatisen mjuknat. Häll av vattnet och låt svalna.
- Sätt ugnen på 200 grader, varmluft. Ta fram en springform, 22 cm i diameter och smörj med lite olja. Hacka oliver i lite mindre bitar och skiva salladslök tunt. Skölj kikärter och tomater. Mosa kikärter med en gaffel på ett större fat.
- Vispa ihop majonnäs med ägg och senap.
- Pressa den svalnade potatisen med hjälp av en kastrull till ca 1 cm tjocka skivor. Lägg ut ett jämnt lager potatis i botten av springformen och salta och peppra. Strö över halva mängden kikärter. Toppa med halva mängden salladslök och sedan ett lager med halva mängden oliver.
- Häll över halva majonnässåsen och se till att hela pajen täcks.
- Gör om samma procedur med kikärter, salladslök och oliver. Täck sedan med resterande potatis, salta och peppra. Häll sedan över resten av majonnässåsen och fördela jämnt.
- Blanda ihop harissa, olivolja och lönnsirap i en skål.
- Skär körsbärstomater i halvor och rör ner i harissablandningen. Lägg sedan över tomaterna på potatisen.

- Ställ in pajen i mitten av ugnen, med en ugnform under pajen ifall den läcker olja. Baka i 35–40 minuter, tills tomaterna börjar grillas och få fin färg. Ta ut pajen och låt svalna i formen. Täck med aluminiumfolie och kyl pajen. Den kan göras flera dagar i förväg och serveras ljummen.
- Toppa med hackad persilja.

Gazpacho-shot

En fräsch och matig grönsaksshot som ni kan förbereda i god tid innan bröllopet och frysa in.

- Blanda rödvinvinäger, olja, salt och peppar i en stor skål. Hacka paprika, gurka, rödlök, vitlök och chili och vänd ner.
- Ta fram en mixer och håll ner krossade tomater och grönsaksblandningen. Smaksätt med salt och peppar.

Rödbetspicklade ägg

Picklade ägg är en underbar färglick på bordet som är enkel att förbereda, mättar och kan frysas in innan servering.

- Koka ägg i ca 6 min för mjukkockt. Låt svalna.
- Sila bort rödbetor från lag och håll tillbaka lagen i glasburken.
- Skala ägg och lägg ner dem i burken med rödbetslag. Ställ i kylen och vänd burken efter ca 12 timmar, så lagen fördelas jämnt över äggen. Ställ en bricka under burken ifall den skulle läcka.
- Efter 24 timmar är äggen redo! Servera rumstempererade med hackad gräslök på. De skivade rödbetorna går att frysa in och äta senare.

Ingredienser gazpacho (14 p)

- 800 g Eldorado krossade tomater
- 3 msk rödvinvinäger
- 3 msk extra jungfru olivolja
- 2 röda paprikor
- 1 gurka
- 1/2 rödlök
- 1/2 vitlök
- 1/2 röd chilipeppar
- Salt & peppar

Ingredienser rödbetspicklade ägg (10 p)

- 10 Ägg
- 1 burk Eldorado skivade rödbetor
- Gräslök



Ingredienser kringlor (12 p)

- 300 ml ljummet vatten
- 4 g torrjäst eller 12 g färsk jäst
- 500 g vetemjöl
- 8 g salt
- 100 ml druvmelass
- 50 ml vatten
- 250 g rostade sesamfrön



Bröd & dipp

Bröd och dipp är ett säkert kort som alla gillar och blir mätta av. Inför varmrätten serverades kringlor, smör och dipp. Allt festligt upplagt på ett eget sidobord för gästerna att plocka från. Smöret färgades med aktivt kol för att få till en marmorerad effekt och kringlorna kan ni enkelt baka själv och frysa in. Uppläggningsen bidrog med små medel till en lyxig och festlig anrättning.

Simitkringlor

Beställ simitkringlor av ditt lokala bageri eller baka egna:

- Värm ugnen till 250 grader.
- Blanda jäst och 300 ml ljummet vatten, låt stå några minuter.
- Blanda mjöl och salt. Tillsätt jästblandningen och arbeta ihop till en smidig deg.
- Täck med handduk och ställ åt sidan i 45-60 minuter.
- Blanda druvmelass och 100 ml vatten i en låg skål.
- Rosta sesamfrön om ni inte har några färdigrostade och ställ åt sidan.
- Ta fram degen och dela i tolv lika delar. Rulla varje del till en lång korv. Om degen är kladdig kan ni använda lite vetemjöl att rulla ut på. Ta två långa korvar och fläta ihop. Sätt ihop ändarna för att bilda en ring. Gör så med alla delar. Dra i ringarna för att forma dem.
- Doppa ringarna i druvmelassen, se till att hela ringen blir täckt.
- Doppa sedan ringarna i sesamfrön, täck båda sidor.
- Lägg på bakplåtspapper och baka i ugnen i ca 15–20 minuter.
- Ta ut och låt vila en stund på ett galler.

Marmorerat smör

Färga smör med aktivt kol för en unik touch.

- Ta fram smör och lägg på en ren, slät yta. Skär smöret i bitar.
- Pudra över lite aktivt kolpulver och blanda ihop smöret tills ni fått den marmorering ni önskar.
- Fyll små silikonformar med smöret med hjälp av en tesked. Tips! Smörj formen med rapsolja för att enklare få ut smöret igen.
- Täck med plastfolie och ställ i kylan.
- När smöret är kallt går det att trycka ut ur formen. Lägg smöret i plastpåsar och förvara i frysen. Tina smöret i kylan innan servering.

Böndipp

Gott att doppa brödet i och som tillbehör till varmrätten! Servera på stora sharing plates som gästerna kan dela på.

- Börja med att blötlägga bönblandning i upp till 24 timmar. Det går också bra att använda färdigkokta bönor.
- Koka upp dem i nytt vatten under lock.
- Lägg bönor i en hög behållare tillsammans med varmt vatten, tahini, spiskummin, koriander, citronjuice och salt.
- Mixa ihop till en slät dipp med en stavmixer. Smaka av och tillsätt eventuellt lite mer salt och citron.

Ingredienser böndipp (6 p)

- 230 g bönblandning (Eldorado små vita bönor, stora vita bönor och cannellini bönor)
- 80 ml varmt vatten
- 80 ml tahini
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk malen koriander
- 2 msk citronjuice
- 1 tsk flingsalt

Ingredienser smör (ca 15 g/p)

- Smör
- Aktivt kolpulver





Huvudrätt

Till varmrätt serverades varje bord ett Trangiakök med ostfondue. Tillsammans med grönsaksspett blev huvudrätten oväntad, billig och kul! Kanske kan er närmaste scoutförening låna eller hyra ut kök till er om ni vill servera samma sak? Spetten serverades på fakirer i form av träblock som vi tillverkat själva av restmaterial och vanliga grillspett.

Fondue är en social rätt som skapar konversation och äts under lång tid vilket gör att den passar perfekt för en bröllopsmiddag.

Ostfondue

- Riv ost med rivjärn. Det går utmärkt att riva i förväg och förvara i plastpåsar.
- Koka upp vin i en kastrull. Sänk till medelhög värme och rör i lite ost i taget.
- Blanda potatismjöl med vatten och rör ner i ostsåsen för att binda ihop allt. Låt sjuda tills det har tjocknat.
- Skala och halvera en vitlök och gnid in fonduegrytan. Häll över ostsåsen i grytan och ställ över en värmekälla på bordet. Servera med grönsaksspett.

Ingredienser ostfondue (6-8 p)

- 350 g Eldorado gouda (ej riven)
- 200 g Eldorado edamer (ej skivad)
- 4 dl torrt vitt vin
- 2 msk potatismjöl
- 3 msk vatten eller Kirsch-likör
- 1 vitlöksklyfta

Grönsaksspett

- Häll av spadet från syltlök, cornichons och potatis.
- Skölj potatis, blekselleri och rädisor.
- Skär varje stav av blekselleri i mindre bitar och skär bort ändarna på rädisorna.
- Trä på grönsakerna på spett och förvara i plastpåsar innan det är dags för servering.



Ingredienser grönsaksspett

- Eldorado cornichons (en burk räcker till ca 8 personer)
- Eldorado delikatesspotatis (en burk räcker till ca 8 personer)
- Eldorado Syltlök (en burk räcker till ca 16 personer)
- Blekselleri (1-2 stavar per person)
- Rädisor (3-5 per person)

Dessert

Kakor & kaffe

Till dessert serverades en blandning av kakor från vårt breda kaksortiment, formade till olika höga torn, och kaffe till självservering.

Simple as that!



Vickning

Korv i minibaguetter

Efter dans och fest serverades vickning i form av vår vegokorv i baguetter – enkelt och mättande.



Tack

**Tack för att ni har tagit er igenom vår bröllopsmanual.
Vi önskar er ett stort lycka till med er bröllopsplanering.**

Ett stort tack vill vi även rikta till partners och sponsorer som gjort bröllopfesten möjlig.

Partners

Redgert Comms AB

In-Discourse AB

Josefin Vargö

Vanessa Tryde

Felicia Hallen Fredell, The Reverence project

Morefleurs

Sponsorer

Elis Textil Service AB

Trangia

Och det varmaste av tack går såklart till Sofia Hesselstrand och Sebastian Hesselstrand som gav oss förtroendet att planera deras bröllopfest och närvara på deras stora dag - TACK!

