

MEYERS

INSPIRATION TIL KONFIRMATIONS FESTEN



MARKERINGEN AF EN NY TID

Konfirmationsfesterne er en af de smukkeste stunder, der på flere planer markerer begyndelsen på en ny tid.

Alt skal sidde lige i skabet, når de unge træder ind i de voksnes rækker, og konfirmationsfesten skal stables på benene. Der er mange beslutninger, der skal træffes og huskelister, der skal krydses af, inden konfirmanden kan fejres og familie såvel som venner kan mødes ved højbordet til en festlig konfirmationsmenu.

Her har vi samlet inspiration til at skabe rammerne for den bedste fest. Måske ved du allerede, hvordan dagen skal udforme sig, måske mangler du lige et par tips til at gøre den store dag uforglemmelig.

Ligegyldigt, hvor langt du er i planlægningen, så tag et kig på vores idéer og bliv inspireret til den store dag, hvad enten det er en konfirmation, nonfirmation eller en humanistisk konfirmation.



TRENDS 2025

BORDDÆKNING

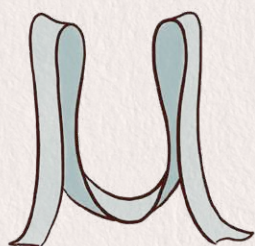
SLØJFER

Sløjfer er en nem og sjov måde, hvorpå du kan løfte borddækningen til noget særligt. Bind sløjferne rundt om bestikket og lad enderne falde ud over kanten.

Du kan også binde sløjferne på stilken af vinglassene eller på velkomstdrinken, og på den måde bruge sløjferne til at skabe en rød tråd i opdækningen enten vha. farven på båndet eller ved at lade sløjferne gå igen i flere ting.



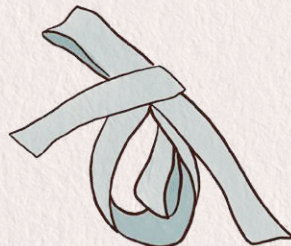
SÅDAN BINDER DU DEN PERFEKTE SLØJFE



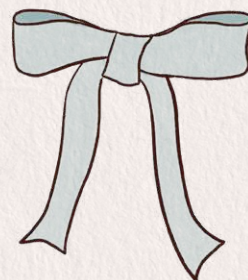
1.



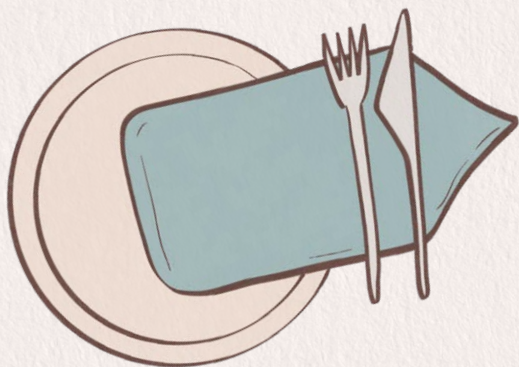
2.



3.



4.



SERVIETTER

Stofservietter kan give et fint udtryk i din borddækning og supplere din opdækning, blomster eller farver. Du kan fx enten folde servietterne som en lille dekorativ "lomme" til bestikket, eller lad det falde ud over tallerkenen og ramme bestikket smukt ind.

SÅDAN FOLDER DU EN DEKORATIV SERVIET TIL DIN BORDDÆKNING



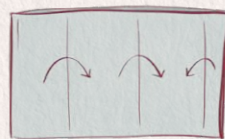
1.



2.



3.



4.



5.

RÅVARER

Brug råvarer i borddækningen. Er din forret en grøn ret, så brug nogle af grøntsagerne på bordet sammen med blomster og lys, og skab på den måde en sammenhæng mellem borddækning og menu.



FARVEDE LYS

Skab liv og en rød tråd ved at bruge blandede farvede lys i din opdækning. Er dine blomster eksempelvis gule og rosa, så lad også lysene være i disse farvenuancer. Og vær ikke bange for at blande flere farver.



SERVICE

Når du dækker op, så vær ikke bange for at blande forskellige stel. Hold et par ting som går igen, såsom samme vinglas, eller samme hovedretstallerken og bland forretstallerknerne.

Brug glastallerkner ovenpå keramik for at skabe et lettere og mere sommerligt udtryk.

PSST..

FÅ ENDNU MERE
INSPIRATION TIL DEN
PERFEKTE OPDÆKNING AF
BORDET SAMT VALG AF
BLOMSTER TIL
FESTEN [HER](#)

MENU & BORDKORT



MENU

Vis dine gæster, hvad de kan glæde sig til at få serveret af mad i løbet af festen med et menukort, og brug menuen som et dekorativt element i din borddækning.

Mal menukortet i simple farver rundt i kanten, som matcher farverne du ellers bruger i din borddækning, og læg dem på servietten eller rund omkring på bordene.

BORDKORT

Til den perfekte bordplan hører flotte bordkort. Giv dine bordkort et personligt præg med farver eller mønstre i kanten, som matcher temaet for din borddækning. Placer bordkortene på hver tallerken eller på vinglasset.



DOWNLOAD
BORDKORT
SKABELON

DOWNLOAD
MENUKORT
SKABELON

Hvis du ikke er i det kreative hjørne selv, kan du nemt downloade vores skabeloner til bordkort og menu på vores hjemmeside.

MADEN TIL FESTEN

INSPIRATION & OPSKRIFTER

OPSKRIFT PÅ VELKOMSTDRINK ALA KARENS BORD

4 personer

2 dl rabarbersaft
1 dl lys rom
0,50 asti
Lidt frisk mynte
Knust is

Rør rabarbersaft, lys rom og knust is sammen. Top med asti og frisk mynte. Velkomstdrinken er frisk og med masser af forårsstemning som passer godt ind i konfirmationsmånederne. Derudover er den flot i farven med både rosa fra rabarber og grøn fra mynten.



LIMONADE MED CITRONMELISSE

6 personer

10 usprøjtede citroner
150 g sukker
1 l vand
1 håndfuld citronmelisse



Lav strimler af den gule yderskal af halvdelen af citronerne. Pres saften af alle citroner i en gryde, og kom citronskal, sukker, vand og citronmelisse i. Sæt gryden på blusset på høj varme. Tag af blusset når det koger. Lad trække i 30 min. og hæld så gennem sigte i en kande. Servér i glas med is og citronmelisse.

INSPIRATION TIL MENUEN

Hvis du ønsker selv at hoppe i forklædet, eller få hjælp af familie og venner, har vi samlet lidt inspiration til maden her.



FORRET

Forretten er det første, gæsterne smager. Den kan både være klassisk, nyfortolkende, grøn eller noget midt i mellem. Forretten skal vække appetitten og gøre gæsterne forventningsfulde til menuen, der kommer.

Vi har samlet vores bedste bud på fire forretter, du kan servere [her](#).

HØVEDRET

Hovedretten giver mulighed for at være kreativ, men det kan være en fordel at tænke på, hvilke andre retter, du serverer, så det hele harmonerer.

Bliv inspireret [her](#) for valg af bl.a. tilbehør og grønt til hovedretten.



DESSERT

Det søde punktum kan komme i mange former og farver. Uanset om du vil byde på is, kage eller noget helt tredje, så er det en god idé at skele til de frugter og bær, som er modne netop nu. På den måde er du sikker på, at din dessert smager forrygende og bliver den bedste afslutning på en god middag. Find [her](#) inspirationen til hvilken dessert, du kan servere.

SKAL VI SØRGE FOR MADEN?

I Meyers synes vi naturligvis, at maden spiller en vigtig rolle, når du har inviteret til fest. I vores optik må det gerne være smagsoplevelser, som gæsterne husker længe efter, at festen er slut.

Med et nyudsprunget forår uden for vinduerne, er konfirmationsfesten en oplagt anledning til at servere de allerførste, danske grøntsager og skruer lidt op for finesserne og den smukke anretning. Har du ikke tiden eller rammerne til selv at gå i køkkenet, giver vi dig gerne en hånd. Vores kokke har udviklet deres bud på årets konfirmationsmenuer, hvor lyse og lette forårsretter serveres side om side med velkendte klassikere, som de fleste konfirmander holder af. I vælger selv om menuen skal være med kød, fisk eller grønt og den kan suppleres med søde forårsdesserter efter jeres valg.

Vi leverer også konfirmationsbuffeten. Hvis I har brug for hjælp med tjenere eller kokke, så hjælper vi også gerne med det.

Se mere og bestil [her](#).



NATMAD



DET SØDE PUNKTUM





MEYERS