

MATHIAS TORESEN

A man with short brown hair and a slight smile, wearing a black suit jacket over a black t-shirt, is pouring red wine from a dark bottle into a large, ornate crystal decanter. He is standing in a modern interior with a white wall and a large black-framed mirror behind him. To his right, a black side table holds two lit black candles in glass holders. In the foreground, a dark blue patterned tablecloth covers a table with various glassware and plates. The overall atmosphere is sophisticated and elegant.

DET
PERFEKTE
SELSKAP

DEN STORE VERTSKAPSHÅNDBOKEN

Copyright © Mathias Toresen 2024

Fotograf: Amanda Nabben

Ansvarlig utgiver: Calidris forlag

Produsert av Calidris forlag

www.calidrisforlag.no

ISBN 978-82-8467-088-1

DET
PERFEKTE
SELSKAP

DEN STORE VERTSKAPSHÅNDBOKEN

MATHIAS TORESEN

Innholdsfortegnelse

5	Forord
7	Introduksjon
9	Planlegging
10	Arbeidsplan

13	Uniform/bekledning
15	Kokken og verten
16	Samspill med kjøkkenet

19 «SPISEBORD OG SERVICEBORD»

21	Utstyrsliste	29	En kuvert
23	Glass	31	Servicebord
25	Duking av bord	33	Mise en place
27	Dekking av bord	35	Boksing av bord

37 SERVIETTER

39	Boken	49	Pavehatten
41	Trekanten	51	Båten
43	Lyset	53	Liljen
45	2x Seil	55	Rosen
47	3x Seil		

57 KLARGJØRING

59	Dekorering	63	Presentasjon av bord
61	Lys	65	Ankomst

67 SERVERING

69	Aperitiff (musserende)	81	Plassering av gjester
69	Alternativer til aperitiff	83	Kjøreplan (service)
71	Aperitiffoppskrifter	87	Anretning av mat
73	Servering til aperitiffen	89	Menynøkkelen
75	Oppskrifter	91	Allergier
77	Sablering av Champagne	93	Førsteserviset
79	Frappering	93	Andreserviset

95 DRIKKE

97	Drikke	109	Andre vinland
99	Vin	111	Oppbevaring av drikkevarer
101	Frankrike	113	Åpning og servering av vin
103	Italia	115	Serveringstemperatur på vin
105	Spania	116	Konkrete temperaturer på ulike druer
107	Tyskland	117	Hvordan få den perfekte temperaturen?

119	Vin og mat i kombinasjon
121	Champagne og musserende
123	Hvitvin
125	Rødvin
127	Dessertvin
129	Hvordan lese en vinetikett
131	Sterkvin
133	Brennevin
135	Likør

137	Øl
139	Drinker
141	Bartending
142	Oppskrifter på cocktails
145	G&T
147	Kaffe
148	Kaffeoppskrifter
151	Te
153	Alkoholfritt

155 **TEKNIKKER**

157	Dekantering	169	Ryddeteknikker
159	Servering med brett	171	Rydding med brett
161	Amerikansk servering	173	Oppvasken
163	Russisk servering	175	Gjestekontakt
165	Engelsk servering	177	«Mersalg»
167	Fransk servering		

179 **FLAMBERING**

181	Flambering	187	Flambering av camembert
183	Flambering av villreke	189	Flambering av Crepe Suzette
185	Flambering av pepperbiff	191	Transjering

193 **DET GENERELLE**

195	Tobakk	201	En verdig avslutning
197	Selskapsleker	202	Liste med forklaring av utstyr
199	Musikk	203	Faguttrykk

Forord

Vi kan vel alle enes om at ingenting bringer familien, vennene eller kollegaene bedre sammen enn et godt måltid.

Men hva er vel et måltid uten en trygg vert, god planlegning eller god drikke? Har du noen gang tenkt på hvor mye en vert skal kunne for å ha full kontroll på eget selskap? Dette er, for profesjonelle fagarbeidere, en hel utdanning. En utdanning innenfor servitørfaget. En servitør, en hovmester og en restaurantsjef skal sammen varte deg opp når du skal ut på restaurant. Før deg igjennom en kveld med unike opplevelser, profesjonell kunnskap og god kontroll. Servicen skal være på topp fra første smil til siste vink.

I hjemmeselskapet er du alene om denne kontrollen. Har du noen gang lurt på hvordan du skal planlegge en helaften, hva du skal servere som aperitiff, hvordan bordet skal dekkes, hvilken temperatur vinen skal ha, eller om du bør planlegge for selskapslek?

Dette er boken som gir deg svarene på alt du lurer på. Skaff deg full kontroll på ditt selskap uten utdanning. Gi dine gjester den totale opplevelsen. Les deg opp til å bli den perfekte verten for ditt selskap.



Introduksjon

Mathias Toresen er faglært servitør og utdannet vinkelner. I løpet av læretiden og frem til nå, har Mathias vist seg å være en dyktig servitør, organisator og leder. I tillegg til sine jobber som servitør, hovmester og restaurantsjef, er han alltid dugnadsklar for sin bransje. Han har selv konkurrert i flere av de kjente konkurransene innenfor sitt fag. Flere av dem med seier. Det gjeveste er hans kongepokal, gullmedaljer i NM for servitører, gullmedaljen i Nordisk mesterskap i servitørfaget og hans to medal of excellence fra yrkes-VM og yrkes-EM.

I etterkant av disse konkurransene, har Mathias selv organisert flere av dem og også dømt i konkurransene, både som dommer og hoveddommer.

Mathias jobber til daglig på Selskapslokaler Oslo Militære Samfund. Han gikk læretiden på Restaurant Brasserie France i Oslo og har jobbet både som hovmester, og nå restaurantsjef på Selskapslokaler Oslo Militære Samfund.

I 2022 startet Mathias, sammen med sin tidligere servitørlærer, Janne Fredriksen en Youtube-kanal med navn: Servitører på YouTube. Videoene på denne kanalen er fundamentet av en digital lærebok duoen ønsket å starte. De er også å finne på Instagram. I ettertid har de også startet en stor Tiktok-kanal som Mathias driver, med mange tusen følgere verden over. Tiktok-kanalen og kongepokalseieren åpnet dørene til mye. Det han spesielt ønsker å trekke frem er sin «jobb» som selskapsekspert i spalten *P4 sjekker* på radio.

Mathias ønsket, i tillegg til videoene, å lage denne boken for at skoler, opplæringskontor og de der hjemme skal kunne ha noe håndfast å bruke under veiledning eller som guide til sitt selskap. Han ser på dette som en «kokebok» for det fulle og hele selskap.



Planlegging

Før gjestene inviteres til selskap, er det en del spørsmål man bør få avklart.

Skal vertskapet stå for hele selskapet?

Skal gjestene ha med seg noe å drikke?

Bør man informere de andre om hvem som er invitert?

Er det noen allergier å ta hensyn til?

Alle spørsmål må tenkes ut før invitasjonen sendes ut. Det er ingen regel som sier at vertskapet alltid skal stå for alt, og gjør ikke vertskapet dette, er det greit å informere. I vennegjenger er det alltid de som liker å invitere, og de som liker å bli invitert. For å gjøre dette noe rimeligere for verten er det greit å avklare priser og innkjøp på forhånd. Dette skal tross alt deles på alle.

Om verten står for maten, men ønsker at gjestene tar med drikke, kan en plan om hvem som bringer med hva, være smart. Én person tar med seg aperitiffen, ett par tar med seg hvitvinen, bestevennen tar med seg rødvinen, og hun jeg ikke har sett på aldri så lenge, men gleder meg til å se, tar med seg dessertvin. Du selv står for mat, kaffe og avec.

En åpen invitasjon er alltid lurt. Det å vise hvem som er invitert til enhver tid, kan være nøkkelen til god stemning. Normalt sett er det kanskje noen som ikke kommer overens, og velger derfor å ikke komme. Det kan komme overraskende. Overraskende kan det bli for enkelte om invitasjonene er lukket, og dermed møter de opp uforberedt. Normalt sett går dette bra, men man vet aldri.

Allergier er viktig å ta hensyn til. Dette er viktig for gjestenes helse, og kan være både ubehagelig og dødelig om uhellet skulle være ute. Kanskje vet du dette på forhånd, kanskje nevner gjestene dine det for deg i forkant, eller kanskje du ikke vet i det hele tatt. Dette kan ødelegge mye for din mat og gjestens opplevelse om du er uvitende. Det er derfor alltid greit å få dette avklart i god tid.

Tips:

Det beste for kvaliteten på maten er om den lages på stedet. Det samme at drikkevarene er kjøpt inn av verten og nedkjølt til riktig serveringstemperatur. Dropp deling av regningen når det gjelder drikkevarene, og stå for alt selv. Dette gjør det så klart dyrere for verten, men om vennegjengen kan dele på hvem som er vert, går det opp i opp til slutt.

Arbeidsplan

En arbeidsplan er en plan over hva som skal gjøres i stand før gjestene kommer. Den lages som et hjelpemiddel for verten, slik at du kan ha full kontroll på alle gjøremål og tidspunkter.

Arbeidsplaner varierer alltid ut ifra hva slags type arrangement som skal avholdes. Skal du starte forberedelsene dagen før selskapet, noe jeg anbefaler, bør arbeidsplanen lages flere dager i forveien. Det er alltid innkjøp og forberedelser som bør gjøres en, og noen ganger to dager i forveien. Planen starter med en oppstartstid for egne forberedelser, og avsluttes med tidspunkt for når gjestene ankommer. Videre er det en kjøreplan for selskapet som gjelder.

Eksempel

Tid	Gjøremål
13:00	Starttid (Uniform ok, sjekke over lokalene)
13:05	Sette drikke kaldt
13:10	Finne frem alt av utstyr, vaske bord, legge på duker etc.
13:20–14:15	Dekking av bord (pusse bestikk, glass, tallerkener etc.)
13:30	Snakke med kokken (meny, tallerkener, fat, allergener etc.)
14:00	Alt skal være dekket (Se over linjer og pynt med gjestens øyne)
14:10	Lag deg en presentasjon av bordet om noen lur
14:15–ankomst gjest	Gjøre andre oppgaver, for eksempel hente is, temperere vin etc.
15:45	Gjøre klart til aperitiff og tenn lyset på bordet
16:00 (Ankomst gjest)	Ta imot gjestene og presenter gjerne aperitiffen
16:05	Åpne flasken/flaskene med det som skal serveres, hold dialog
16:30	Be gjestene sette seg til bords (plasser gjestene der du ønsker at de skal sitte)
16:35	Skjenk vann, legg serviett i fang og presenter meny (ekstra)



Uniform/bekledning

En uskreven regel i selskapssammenheng er helt klar: Pynt deg. Det skal være litt spesielt å gå i selskap eller avholde et selskap. Ut av dine dagligdagse klær og inn i noe du føler deg flott i. Det kan være alt fra full dress eller kjole til en litt nedtrappet stil med sort bukse og skjorte. Uansett så bør det være pent. Legg hettegenseren og joggebuxsa igjen hjemme. Kle deg behagelig, men på en slik måte at du selv føler deg pen nok til å gå på den «røde løperen». I de fleste sammenhenger vil det si inn inngangspartiet til den som holder selskapet.

Vertskapetets rolle er alltid litt mer administrativ. Kle deg slik du føler for. En blazer eller dressjakke, eventuelt en flott kjole, ut fra anledning og sesong er lurt. Personlig føler jeg at etter noen timer på kjøkkenet med et litt skittent forkle, så trenger jeg å freshe meg opp. En time til tretti minutter før gjestene kommer, og alle forberedelser er gjort, hopper jeg i dusjen og venter med å gjøre resten til gjestene har aperitiffen i glasset.

En del av bekledningen som vertskap, er også en del utstyr for å gjennomføre ulike arbeidsoppgaver. Dette trenger du teknisk sett ikke å ha på deg, men du må ha det lett tilgjengelig.

Uniform:

- Klassisk vertskapsantrekk (pen i tøyet) og nypussede eller nyvaskede sko
- Vinåpner
- Lighter/fyrstikker
- Blokk (for en restaurantvert)
- Smuleskrape (for de gale)
- Penn (for en restaurantvert)
- Klokke
- Hansker (for en restaurantvert)

Tips:

Ikke kom tidligere enn invitasjonen sier. Verten kan stå i dusjen.



Kokken og verten

Om dere er et par som inviterer til middag, er det enkelt å fordele arbeidsoppgaver. En styrer kjøkkenet, den andre spisestuen. Samarbeidet er essensielt for gjestens totale opplevelse. Klart man må hjelpe hverandre, men er fordelingene tydelige, blir forarbeidet lettere.

Er du alene som både kokk og vert, er det greit å starte prosessen tidlig. Her må du også planlegge bedre. Det er mye som skal settes i stand, og du har ingen tid å miste. Uansett er det flere ting man må tenke på om man skal holde et selskap.

Skal du holde selskap til helgen, er det greit å begynne å planlegge tidligere i uken. Lag en plan og en handleliste. Kanskje må enkelte varer bestilles? Da er det greit å være ute i god tid. En god ide er å starte med vinen. Har du typer du liker eller favoritter, så er det alltid det beste. Sett deg gjerne litt inn i de vinene du skal servere. Finn ut av hva slags type aromaer de har, og gjerne sukker- og syreinnhold. Da er det lett å sette mat til. Les mer om vin og mat i kombinasjon på side 97 og 119.

Etter at planleggingen er gjort, må det handles. Alle varer bør være på plass senest én dag før selskapet. På denne dagen er det lov å begynne produksjonen. Kanskje du skal sylte løk, lage en saus eller sette en dessert. Dette taper seg ikke i kvalitet over natten. Det er lurt å tenke på at du vil ha mest mulig tid med dine gjester ved matbordet. Jo mer som er gjort, jo bedre er det.

Det er mye som kan gjøres klart i forvegen. Bordet kan dekkes dagen før, mye av maten kan være klar, kjøttet kan brunes, til og med bekledningen kan være dampet eller strøket.

Matlagningsrekkefølgen er kanskje ikke så viktig under selve forberedelsene, men det er greit å tenke over hva som tar tid, og hva som kanskje blir bedre med en dags venting. Marinerings av kjøtt, klargjøring av en form med poteter eller mye annet tilbehør, har godt av å trekke til seg smaker over natten.

Når dagen kommer, er det viktig å ha en plan. Forhåpentligvis skal mye bare varmes opp etter gårsdagens forberedelser. Noen timer før gjestene kommer, er det greit å tenke på slutføringen. Om ikke kjøttet ble brunet dagen før, er det fint å gjøre dette 2–3 timer før gjestene kommer. Da kan kjøttet få hvile før det settes inn i ovnen med termometer. Pynt og grønnsaker bør lages så kort tid som mulig før gjestene kommer. Komponenter kan legges i ulike skåler under forberedelsene. Dette kan stå på kjøkkenbenken eller plastret i kjøleskapet klart til bruk. Når de ulike retter lages og danderes, er det fint om alt til denne retten samles, slik at anretningen går smidig.

Samspill med kjøkkenet

Er rollene fordelt på den måten at én er på kjøkkenet og én i salen, er det viktig at dere kommuniserer godt. Godt samspill mellom kokk og servitør er noe gjesten automatisk søker. Er det en av partene som ikke fungerer optimalt, svekkes totalopplevelsen til gjesten/gjestene. Derfor er det viktig at kjøkkenet og sal har planlagt selskapet nøye sammen. Hvem varmer tallerkener, hvilket krydder benytter du i sausen, og kan vi legge opp maten sånn at det blir lettere for gjestene å spise den? Dette er spørsmål som bør være avklart før gjestene kommer.

Eksempelmeny

Kremet jordskokksuppe med fritert jordskokkchips og urteolje

* * *

Braisert oksemørbrad med stekt sopp, grønnsaker a la julienne,
gulrotpuré, fondantpotet og peppersaus

* * *

Melkesjokolademousse med bringebærcoulis og nøtteflarn

Spørsmål som bør stilles av den som skal presentere menyen:

- Hvilke urter har du i oljen?
- Kan vi legge puréen på kjøttet, så det ikke blir så mye søl på gripebestikket ved en eventuell fatservering?
- Hva betyr julienne?
- Hva slags sopp bruker du?
- Hvem ordner med serveringsfat, sausenebb, underskåler etc.?
- Hvordan er moussen laget?
- Hva er en coulis?
- Hva er flarn, og hvilke nøtter er brukt?

Det er viktig å stille spørsmål til kokken selv om man kanskje vet hva alt er. Det kan være laget på en spesiell måte, krydret med annet krydder enn hva som er vanlig etc. Dette for å finne den beste kombinasjonen av vin eller alkoholfri drikke, og også for å kunne besvare spørsmål som kan komme fra gjesten.

