



Bordlederens opgaver

- Bordlederen udpeges af den gruppe, der har ansvaret for arrangementet.
I indbydelsen nævnes, hvem der er bordleder.
- Menuen aftales i den arrangerende gruppe sammen med bordlederen.
Samtidig aftales, hvor maden skal bestilles og der aftales afhentning af maden.
Hvis der er tale om varm mad, beslutter gruppen, om der skal rekvireres fremmed hjælp til anretning af maden samt til afrydning og opvask. Gruppen træffer aftale med en medhjælper.
- Bordlederen forbereder, hvilke sange, der skal synges ved bordet og han sørger for at sangbøger eller sangblade er omdelt på bordene. Han træffer aftale med en forsanger, hvis det ikke er ham selv.
- Bordlederen sikrer at tørstmesterens drikkevarer er tilgængelige på eller ved bordene.
- Det er en god ide at bordlederen benytter en klokke, når han skal have opmærksomhed.
- Inden der kaldes til bords, sikrer bordlederen, at medhjælperen er klar med den varme mad med rette temperatur og klar til at servere maden i skåle/på fade i antal, der passer til bordopstillingen.
- Når alle har sat sig omkring bordene tager bordlederen straks ordet og tilkendegiver stående sin opgave som "dirigent" ved måltidet, præsenterer menuen og kommer med de praktiske bemærkninger. Han opfordrer eventuelle talere om først at melde sig til ham, hvorefter han bestemmer, hvem og hvornår, de får ordet. Han opfordrer alle til at sørge for noget i glassene. Derefter giver han tilladelse til at starte på maden og han udbringer den første skål
- Såfremt 1. ret er sild, må silden og tilbehør (brød, smør og karrysalat) gerne sættes på bordene inden deltagerne går til bords. Såfremt der er indkøbt til at silden kan gå rundt to gange, skal bordlederen diskret sørge for at sild, brød og tilbehør kommer bordet rundt begge gange og undgå at maden klumper sammen ved den ene bordende uden at komme videre.
- Husk 2. skål ret hurtigt efter 1. skål (kan være f.eks.: "Nu skal den lille halv....")



1. Sct. Georgs Gilde, Aalborg

Spejderideen
for voksne

Sidst justeret den 2/3-2022

- Når alle er færdige med at spise sild og har lagt kniv og gaffel fra sig, beder han deltagerne om at sende sildetallerkenerne og det benyttede bestik ud mod bordenden, så medhjælperen kan bære det i køkkenet. Det er i forvejen aftalt med medhjælperen, at hun henter tallerkenerne så snart de er samlet sammen ved bordenderne. Det er god stil, der er to sæt bestik ved hver kuvert, hvis der er sild på menuen. (Opvaskemaskinen er lige glad, om der er et eller to sæt bestik, der skal vaskes op.)
- Når sildetallerkenerne er taget ud, er der tid til en sang, medens medhjælperen gør maden klar, så den kan bæres ind til bordene. Hvis der er flere talere, kan den første afvikles på dette tidspunkt, men medhjælperen skal vide det, så maden ikke står og bliver kold inden den bæres ind. Den første tale skal adresseres til hæderspersonen (jubilar eller fødselar eller særlig gæst.)
- Hovedretten serveres.
Der skal være fade/skåle på alle borde.
Når fade/skåle har været rundt første gang og medens denne spises, tager medhjælperen de tømte ud til genopfyldning og bærer dem ind til en ny runde ved bordene, når første servering er spist.
Det kan være nødvendigt, at bordlederen, som har overblikket, styrer processerne sammen med medhjælperen. Medhjælperen skal fortsat være til stede i spisestuen og sørge for at skåle, fade og evt. tilbehør cirkulerer så længe, der er mad og nogle, der spiser.
Når alle er færdige med at spise hovedretten, opfordrer bordlederen til at tallerkener og bestik samles ved bordenderne, hvorefter medhjælperen bærer ud – første fade og skåle, derefter tallerkener.
- Først når alt er båret ud, kan bordlederen fortsætte med at styre taler og sange. Evt. opfordre til at fortælle historier til hele selskabet.
Husk: der må aldrig tales eller synges med brugte tallerkener på bordet.
Ellers risikerer nogle at komme til at spise kold mad.
- Når måltidet er forbi sendes kurven til afregningsbon'er rundt.
- Til slut beder bordlederen alle rejse sig og vi synger velbekomme sangen.
- Bordlederen har ikke flere opgaver den aften.



Bordlederen light (resume):

Styr på menu

Styr på sange

Dirigentklokke

Køkken klar – kalde til bords

Bordlederen placerer sig med overblik

Bordlederen præsenterer sig selv og præsenterer menuen

Første skål udråbes hurtigt af bordlederen

Skal maden rundt en eller to gange?

Tallerkener og bestik ud efter silden

Sang eller tale før den varme ret

Hovedretten serveres første gang

Evt. anden servering af hovedretten

Sørge for at fadene ikke går i stå

Brugte tallerkener, bestik og fade/skåle skal tages ud fra bordet

før eventuelle flere taler og sange

Afregning

Velbekomme sang

Derefter er der kaffe i opholdsstuen

- og bordlederen har fri!