

Hur gör man för att lyckas med festen?

Alla älskar vi fest. Att bli bjudna på eller att bjuda till. Festen börjar redan när inbjudan dimper ner i brevlådan eller mailen och förväntningarna skapas. – Vad kul det ska bli att träffas igen, mingla och äta gott tillsammans!

Som värd eller värdinna är du då redan i full gång med planeringen. För det är just det som är hemligheten bakom en lyckad fest, förberedelserna! I det här numret av Arlaköket bjuder vi på recept till tre vårliga fester och våra bästa festfixar-tips!

Gör...

- ✿ Tänk ut ett tema, det kan vara så enkelt som en färg eller den inriktning du vill ha på maten, t ex Medelhavet!
- ✿ Bjud helst i god tid och låt det gärna framgå vilken typ av fest det blir, öppet hus eller finare middag.
- ✿ Förbered allt som går i mat- och dryckesväg. Ju mindre jäkt, desto roligare.
- ✿ Köp ljus och servetter i förväg. Checka även glas, porslin och dukar. Duka tidigt samma dag, så är det klart!
- ✿ Förbered en ”party-starter” som drinkar eller ett bål och ladda med bästa festmusiken.
- ✿ Ge dig själv minst en halvtimme för uppfräschning innan gästerna kommer.
- ✿ Se till att alla får ett glas i handen när de kommer!

Gör inte...

- ✿ Fastna inte i köket. Hyr gärna in en pigg tonåring som extrahjälp.
- ✿ Låt inte gästerna mötas av en överfull hall. En vädringsställning är en bra extra klädhängare.
- ✿ Städa inte hela hemmet utan gör punktinsatser. Ta t ex bort dammråttorna och fräscha upp i badrummet med gästhanddukar, ljuslykter och kanske en liten blomma.
- ✿ Glöm inte barnen. Har de kul på festen blir det roligare för alla. Lägg fram spel, videofilmer, kriter och block.
- ✿ Missa inte att ha olika alkoholfria drycker att välja mellan.
- ✿ Var inte jättehungrig när gästerna kommer, ät lite innan, det kan dröja innan du själv får mat.

GOTT PÅ STÅENDE FOT / sid 3–7

Grön dipp
Tomat- och fetafocaccia
Laxpastrami
Gorgonzolafylld gurka
Salta stubbar
Minipajer med ädelost
Avokado- och linssallad

NJUT VID SITTANDE BORD / sid 8–9

Mozzarellapaket
Medelhavskvickling
Fruktsallad

HIPP, HIPP, HURRA / sid 10–13

Räksnittar med mango
Skinksnittar med svamp
Smörgåstårta på italienska

Mandeltårta
Cookiesmousse
Nötmarängar med
chokladsörkräm
Limesnurror

KÖKSFLÄKTAR / sid 14–15

Tips, nyheter och roligheter
för ditt kök

GRÖN DIPP / 10 port

Låt dina gäster bekanta sig med varandra och dippa allt från gurka, selleri och vårens första rädisor i den gröna ärtröran.

250 g frysta gröna ärtor

1 dl Kesella

1 pressad vitlöksklyfta

1 tsk pressad citronsaft

2 krm salt

1 krm svartpeppar

Koka ärtorna i lättsaltat vatten, ca 3 min. Spola kallt och låt dem rinna av. Mixa ärtorna och rör ner Kesella, vitlök, citronsaft, salt och peppar. Servera med vårens spåda grönsaker.



Gott på stående fot

Vårens stora fest är en bufféfest som går i läckra färger och smaker. Rätterna är plockmat, små, fräscha munsbitar som plockas ihop på tallriken och kan njutas på stående fot. Allt kan stå klart på faten när gästerna kommer. Hela buffén är beräknad för 12 personer. Har du bjudit fler är det bara att öka på mängderna. Du kan också utöka buffén med lite kallskuret, t ex lufttorkad skinka, salami och rökt kalkon.

TOMAT- OCH FETAFOCACCIA / 24–30 bitar

Bröd som smakar som en hel, liten rätt och ser otroligt gott ut!

50 g jäst
5 dl ljummet vatten, ca 37°
1 1/2 tsk salt
2 msk smör
250 g Kesella lätt
5 dl durum vetemjöl
8–9 dl vetemjöl
150 g marinerade, saltorkade tomater
300 g Apetina feta
2 msk grovhackad, färsk rosmarin
2 tsk gourmetsalt

Rör ut jästen i vattnet i en bunke. Tillsätt salt, smör, Kesella, durumvete och vetemjöl. Arbeta degen tills den känns smidig. Den ska vara ganska lös. Låt jäsa ca 30 min. Skär tomat och ost i bitar. Tryck ut degen med mjölad hand i en väl smord långpanna. Pensla degen med oljan från de marinerade tomaterna. Strö över tomat, ost, rosmarin och salt. Tryck ner det i degen med fingertopparna. Låt degen jäsa ca 15 min. Grädda i mitten av ugnen vid 225° ca 25 min. Låt brödet svalna på galler. Skär det i fyrkanter och servera nygräddat.

TIPS Brödet går att frysa in i stora bitar. Ljumma det i ugnen efter tining, skär sedan i fyrkanter.

VINFÖRSLAG Bag-in-box, 3 liter.

Vitt

Gato Blanco Sauvignon Blanc, friskt, fruktigt vin med tydlig sauvignon blanc-karaktär från Chile. Pris: 179 kr. Varunr: 7623.

Rött

Chill Out Sunset Cabernet Sauvignon, fylligt, friskt och generöst vin i en mjuk "saftig" stil från Australien. Pris: 169 kr. Varunr: 6873.

LAXPASTRAMI MED PEPPARROTSSÅS / ca 30 bitar

Laxen är snabbgravad och sedan hastigt brynt i stekpannan. Serveras kall i vackra kuber med en kaxig pepparrotssås. Fräscht och lite japanskt!

1 bit skinn- och benfri laxfilé, ca 1 kg	Pepparrotssås:
4 msk salt	2 dl matlagingsyoghurt
4 msk strösocker	1 tsk fransk senap
2 tsk grovkrossad svartpeppar	1 msk färsk riven pepparrot
smör	1 krm salt

Frys laxen över natten. Låt den tina och dela den i två delar. Blanda salt och socker. Strö blandningen över laxbitarna på båda sidor och lägg ihop dem. Låt laxen ligga i en stor plastpåse på ett fat i kylan 6–8 tim. Skölj av och torka laxbitarna. Strö över peppar. Hetta upp en stekpanna. Bryn laxen i smör ca 1 min på varje sida, den skall ej vara genomstekt. Låt den kallna. Blanda ihop pepparrotssåsen. Skär laxen i bitar. Servera pepparrotssåsen till.

OBS Tänk på att rätten måste förberedas i tid.

GORGONZOLAFYLLD GURKA / 20 st

En riktig liten munsbit.

1 stor gurka
150 g Galbani gorgonzola
1 dl Kesella
1/2 dl grovhackade valnötter, ca 25 g

Dela gurkan i halvor på längden. Ta bort kärnhuset med en liten sked. Blanda ost och Kesella. Bred blandningen på gurkan. Strö över nötterna. Dela varje gurkhalva i 10 bitar.





Till dessert föreslår vi mandeltårta med citronkolakräm eller cookies-mousse på sidan 12.



I GOD TID Handla laxen och frys in den minst ett dygn i förväg.

Handla dryck och alla torra varor.

Baka ev focaccia och frys in.

DAGEN INNAN Tina och lättgrava laxen.

Blanda ostkrämen till gurkan.

Förbered pajskalen till minipajerna.

Förbered fyllningen till stubbarna.

Laga såserna.

SAMMA DAG Bryn laxen, skär i bitar.

Fyll tunnbröden till stubbarna.

Fyll pajerna och grädda dem.

Blanda linsröran.

Tina eller baka focaccian.

STRAX INNAN Toppa gurkbåtarna.

Skiva och garnera stubbarna.

Gör klart linssalladen.

Värm brödet om det har varit fryst.

SALTA STUBBAR / 12 st

Festligt med tunnbröd och löjrom.

2 mjuka tunnbröd,
ca 20 x 25 cm

4 hårdkokta ägg

1 burk sardellfiléer, ca 50 g

1 dl lätt crème fraiche

1 tsk fransk senap

1/2 dl hackad gräslök

1 krm svartpeppar

Garnering:

50 g löjrom eller stenbitsrom
gräslök

Skala och mosa äggen med en gaffel. Låt sardellerna rinna av och finhacka dem. Blanda ägg, sardeller, crème fraiche, senap, gräslök och peppar. Bred ut röran på tunnbröden och rulla ihop från långsidan. Låt dem ligga i plast i kylan. Skär varje rulle i 6 bitar. Garnera med rom och gräslök.

MINIPAJER MED ÄDELOST / 16 st

Små i storlek, men helt fullvuxna i smaken!

Med söta körsbärstomater och ädelost är fyllningen en fullträff.

2 1/2 dl vetemjöl

75 g smör

3/4 dl Kesella lätt

Fyllning:

8 körsbärstomater

3 ägg

2 1/2 dl Kelda

matlagingsgrädde

1 krm salt

1 krm svartpeppar

3 dl Kvibille riven ädel

1/2 dl rostade

solrosfrön

Hacka ihop mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt Kesella och arbeta snabbt ihop degen. Kavla eller tryck ut degen i 16 engångsaluminiumformar. Låt formarna stå i kylan minst 30 min. Sätt ugnen på 225°. Dela tomaterna i halvor. Vispa ihop ägg, grädde, salt och peppar. Lägg ost och solrosfrön i formarna. Häll på äggstanningen. Lägg en tomathalva i varje. Grädda i mitten av ugnen i 18–20 min.

AVOKADO- OCH LINSSALLAD / 12 st

Salladen serveras elegant i portionsglas.

Men givetvis kan du också lägga upp den på ett vackert fat!

3 avokador

1 ask körsbärstomater,

ca 250 g

2 burkar gröna linser,

å 400 g

pressad saft av

1/2 citron

1/2 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 l riven, blandad

sallad

Citronsås:

2 dl lätt crème fraiche

1 pressad vitlöksklyfta

rivet skal av 1/2 citron

2 msk hackad persilja

1/2 tsk salt

Dela, kärna ur och skala avokadorna, skär i bitar. Halvera tomaterna. Häll av linserna. Blanda avokado, tomat, citronsaft, salt och peppar. Vänd ner linserna i röran. Rör ihop såsen. Varva sallad och linsröra i glas före servering. Ringla över såsen eller servera den till.



MOZZARELLAPAKET / 4 port

Serveras på en grön bädd av skira sockerärtor.

200 g färska sockerärtor 70 – 80 g skivad
2 msk smör lufttorkad skinka
pressad saft av 1/2 citron färsk basilika
2 påsar Galbani
mozzarella, à 125 g

Sätt ugnen på 250°. Koka sockerärtorna 1/2 min i lättsaltat vatten. Låt rinna av. Lägg dem på

ett ugnssäkert fat. Klicka på smör och håll över citronsaft. Dela osten i 8 skivor. Dela skinkskivorna på längden och linda dem runt ostskivorna. Lägg ostpaketen på sockerärtorna. Gratinera i övre delen av ugnen 4 – 5 min. Garnera med färsk basilika.

Njut vid sittande bord

Bjud dina vänner på en välsmakande vårmiddag och sitt länge till bords. Inspirationen kommer från medelhavsköket och de tre rätterna är lika goda, som lättlagade. Recepten är för 4 personer. Har du bjudit flera är det bara att dubblera och ta fram iläggsskivan till bordet.

MEDELHAVSKYCKLING / 4 port

Det våras för festkycklingen när den får extra lyft av crème fraiche gourmet, här med medelhavssmaken saffran & tomat.

4 kycklingfiléer, ca 500 g

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

smör

4 salladslökar, ca 100 g

1 – 2 fänkål, ca 300 g

2 dl crème fraiche gourmet saffran & tomat

1 dl torrt vitt vin eller vatten

färska örter

Salta och peppra kycklingfiléerna. Bryn dem runt om i smör i en stekpanna. Skär salladslöken och fänkålen i bitar. Fräs i smör i en gryta. Rör ner crème fraiche och vin eller vatten. Lägg ner kycklingen i såsen. Låt allt sjuda på svag värme under lock ca 10 min. Strö över färska örter. Servera med potatisklyftor.

FRUKTSALLAD MED VARM

VIT CHOKLADSÅS / 4 port

Räkna med komplimanger för din hemlagade vita chokladsås. Som en dröm!

1 mango

2 kiwi

2 dl färska jordgubbar

2 msk flytande honung

rivet skal av 1/2 citron

2 msk hackad mynta

Sås:

2 dl vispgrädd

200 g vit choklad

Skala och skär frukten i bitar. Dela jordgubbarna. Blanda honung, citronskal och mynta. Häll det över frukten och rör om. Koka upp grädden i en kastrull och ta den från plattan. Grovhacka chokladen. Rör ner den i grädden och låt den smälta. Lägg upp frukten på assietter. Ringla såsen över.





Hipp, hipp, hurra

Fira studenten, den nyfödde eller jubilaren med en klassisk svensk mottagning. Dörren står öppen för alla som vill uppvakta! Traditionsriktigt inleder du med smörgåstårta eller festliga snittar och mousserande i glaset. Därefter följer ett riktigt kaffekalas med söt tårta och tillhörande kakbuffé.

RÄKSNITTAR MED MANGO / 8 st

Länge leve räkmackan! Här på nytt sätt med färsk mango och en fräsch röra med smak av mango chutney.

500 g räkor med skal	Mangoröra:
1 mango	1 dl Kesella
smör	1/2 dl mango chutney
4 skivor vitt eller mörkt bröd	
sallad	

Skala räkorna. Skala mangon och skär bort kärnan. Skär fruktköttet i skivor. Rör ihop Kesella och mango chutney. Bred smör på bröden. Lägg på sallad, mango och röra. Dela bröden på diagonalen. Toppa med räkor.

TIPS Skala räkor och gör mangoröran i förväg. Snittarna görs helt färdiga strax före servering.

SKINKSNITTAR MED SVAMP / 8 st

Den krämiga champinjönöröran får drag från fransk senap och toppas med parmaskinka.

4 skivor parmaskinka	1 krm salt
100 g färska champinjoner	smör
1 dl lätt crème fraiche	4 skivor vitt eller mörkt bröd
1/2 tsk fransk senap	sallad
1/2 pressad vitlöksklyfta	gurka
2 msk finhackad persilja	

Skiva svampen tunt. Blanda crème fraiche, senap, vitlök, persilja och salt. Vänd ner svampen. Bred smör på bröden. Lägg på sallad och svampröra. Dela bröden på diagonalen. Garnera med en halv skinkskiva och gurka.

TIPS Gör svampröran någon timme i förväg. Snittarna görs helt färdiga strax före servering.



SMÖRGÅSTÅRTA PÅ ITALIENSKA / ca 10 port

Vi är många som är glada över smörgåstårternas återkomst. I vår tappning är den som en hel italiensk festbuffé i sig.

150 g Galbani gorgonzola	Garnering:
10 marinerade, saltorkade tomater	1 dl Kesella
1 dl urkärnade svarta oliver	rucolasallad
250 g Kesella	körbstomater
2 dl lätt crème fraiche	svarta oliver
1 pressad vitlöksklyfta	parmaskinka eller
1 dl grovhackad basilika	tunt skivad salami
1 dl grovhackad rucolasallad	
9 långskivor vitt bröd	

Mosa osten. Hacka tomater och oliver. Blanda Kesella, crème fraiche, ost, tomat, oliver, vitlök, basilika och rucolasallad. Kantskär och lägg ut 3 skivor bröd. Lägg botten till en löstagbar form, ca 22 cm i diameter, på bröden. Skär runt botten. Skär de andra bröden på samma sätt. Lägg ett lager bröd i en form med löstagbar kant. Lägg på 1/3 fyllning. Varva bröd och fyllning och avsluta med fyllning. Täck med plast och låt stå i kylan till nästa dag. Ta bort formen och bred Kesella på kanten av tårten. Lägg tårten på en salladsbädd och garnera med rucolasallad, körbstomater, oliver och parmaskinka.

OBS Laga smörgåstårten dagen innan, då blir den godast.

TIPS Godast blir mandeltårtan om den lagas dagen innan.



MANDELTÅRTA / 12 – 15 bitar

Med syndigt god citronkolakräm.

400 g mandelmassa **1/2 dl vispgrädd**
4 äggvitor **revet skal av 1/2 citron**
150 g smör

Kräm:
4 äggulor **Garnering:**
1/2 dl ljus sirap **1/2 dl rostade pinjenötter**
1 dl strösocker **citronmeliss**

Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan grovt. Vispa vitorna till hårt skum och rör försiktigt ner mandelmassan. Bred ut smeten till 2 runda bottenar, ca 24 cm i diameter, på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Låt svalna och lossa från papperet. Blanda äggulor, sirap, socker och grädd i en tjockbottnad kastrull. Låt krämen sjuda under vispning tills den blir riktigt tjock. Vispa ner citronskal och smör i bitar. Låt stelna i kylan ca 1 tim. Bred hälften av krämen på ena botten, lägg den andra ovanpå och bred på resterande kräm. Förvara tårtan i kylan. Garnera med pinjenötter och citronmeliss innan servering.

COOKIESMOUSSE / 8 små glas

Den lina moussen innehåller knapriga bitar av mörk choklad och nötter.

2 dl vispgrädd
100 g mjölkchoklad
2 äggulor
50 g mörk choklad
1/2 dl hasselnötter eller rostade solrosfrön

Vispa grädden hårt. Bryt mjölkchokladen i bitar och smält den i vattenbad eller i mikrovågsugn så att den precis blir mjuk. Rör sedan tills den smälter. Ljus choklad är extra värmekänslig. Rör ihop äggulorna i en stor skål. Tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör i lite av grädden och sedan resten. Hacka den mörka chokladen och nöterna. Vänd försiktigt ner i moussen. Fyll små glas eller koppar. Låt moussen stelna i kylan minst 1 tim. Garnera med lite hackad choklad och ev mynta.

TIPS Går bra att förbereda. Står sig bra några timmar i kylan.

NÖTMARÄNGER MED CHOKLADSMÖRKRÄM / ca 25 st

Är det fest så ska det vara en dubbelmaräng med en läcker chokladsmörkräm emellan.

1 dl valnötter, ca 50 g
2 äggvitor
2 dl florsocker
125 g rumstempererat smör
1 dl florsocker
3 msk kakao
ev 1 msk konjak

Sätt ugnen på 175°. Mixa nöterna i en matbe-redare. Vispa vitorna till hårt skum. Vänd ner socker och nötter. Klicka ut smeten med en liten sked till 50 st små kakor på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen 12 – 15 min. Låt kallna. Rör ihop smör, florsocker och kakao. Rör i konjak. Lägg ihop kakorna två och två med kräm emellan.

TIPS Godast nybakade men håller fint i kylan i en lufttät burk. Går även bra att frysa in.

LIMESNURROR / 32 st

Elegantare än vetebröd, lättare än wienerbröd! Fyll färdig smördeg med en lätt och frisk Kesella-kräm. Godast nygräddade.

4 frysta smördegsplattor
250 g Kesella vanilj
revet skal av 1 lime
1 ägg
2 msk florsocker

Halvtina degplattorna. Kavla ut dem 2 – 3 cm på bredden. Blanda Kesella och limeskal. Bred smeten över varje degplatta. Rulla ihop från långsidan till 4 degrullar. Låt dem ligga i frysen ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Skär varje degrulle med vass kniv i 8 bitar. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 12 – 15 min. Låt dem svalna. Sikta över florsocker.

TIPS Förvara fyllda rullar i frysen. Halvtina, skär och grädda före servering.

KÖKSFLÄKTAR

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök

NYHET! SINGELSMÖR

Nu finns smör i en liten förpackning för små hushåll. Det passar också för tillfällen när du vill ha den goda smaken av smör, men inte vill köpa ett stort paket. Det lilla stavformade paketet innehåller 125 g smör.

TIPS! 125 g smör är lagom till en sats pajdeg.



SMARTASTE BUFFÉDUKNINGEN

- Arrangera maten i etage med kul rekvisita i form av t ex gamla trälådor och tegelstenar för ett rustikt intryck.

- En emaljhink blir en fin ishink för drycker.
- Börja med tallrikar, servetter och bestick från ena hållet. Är det en stor buffé kan det vara klokt med en spegelvänd variant så att man kan ta från två håll. Separat dryckesbord underlättar.
- Linda in besticken i servetten, knyt ett snöre runt och stick in en blomma eller kryddört. Ställ bestickrullarna i en korg eller stor skål.
- Undvik höga vaser och ljusstakar som lätt kan välta på buffébordet. Du kan i stället dekorera med vackra blommor utan stjälk i skålar med vatten och små värmeljus.

- Håll faten fräscha! När ett fat börjar bli tomt är det dags för påfyllning eller fatbyte. Ingen vill ta det sista, så det flyttar du i så fall över.



Äppelbål / 8 glas

Kyl alla drycker i god tid. Blanda 1 flaska halvtorr mousserande vin, 1 flaska kolsyrat vatten (33 cl) och 1 dl JO koncentrerad äppeljuice i en skål eller tillbringare. Lägg i skivad lime, citron eller gurka.

- Kom i tid! Kom inte heller för tidigt. Det kan bli stressande för värdfolket.
- Om värden/värdinnan har fullt upp, se till att presentera dig själv. Berätta om relationen till festarrangören, det får i gång samtalet.
- En liten present är uppskattad, t ex en bok, lyxig choklad eller lite partymusik.
- Kom inte för utsulten till festen. Det är inte trevligt med någon som kastar sig över maten eller överförfriskar sig.
- Erbjud din hjälp om du ser att värden/värdinnan har fullt upp, ta t ex hand om blommor.
- Gäster med stil tackar för senast! Om det sker via telefon, post, mail eller SMS är inte så noga!

FRASIGA PARTYPINNAR / 14 st

Godaste partysnacksen gör du enkelt själv med färdig smördeg och riven ost! Servera till drinken eller som festligt tillbehör på buffén.

Kavla ut 2 tinade smördegspaltor ca 3 cm på bredden. Pensla med uppvispat ägg. Strö över 2 dl riven lagrad ost, t ex Präst och 1 tsk hel kummin. Skär varje platta i 7 remsor, vrid några varv och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen, 225°, 7–8 min.



Citrusmousse på rabarberbädd

Lätt att njuta!

Lägg 2 gelatinblad i kallt vatten ca 5 min. Ta upp bladen och smält dem i en liten kastrull på svag värme. Rör ner gelatinet i 250 g rumstempererad Kesella citrus. Häll upp i 4 små formar. Ställ kallt 30 min. Skär 200 g späda rabarber i tunna strimlor. Koka dem mjuka i 1 dl vatten med 1 dl socker på svag värme. Låt svalna. Stjälp upp moussen och servera med rabarbersåsen.

Festguiden fortsätter på www.arla.se

På vår hemsida är det alltid öppet hus för festsugna. Vi bjuder alla besökare på idéer för både små och stora kalas. Här några smakprov från vår festmeny:

- Tre-rätters-middagar med vinförslag.
- Bufféer för alla tillfällen med vinförslag.
- Skåla och skråla med stil! När får man dricka och när håller man talet till värdinnan?
- Bord duka dig! Hur ska glas, tallrikar, bestick och servetter placeras?
- Vem sitter var? Kolla in våra tips. Bordsplaceringslekar kan vara en bra start på festen.
- Färdiga inbjudningskort, att maila eller skriva ut och skicka med post.

Smakpremiär!

Lagom till vårens fester har nya crème fraiche gourmet premiär. Så nu blir det enklare för dig att laga riktigt lyxig festmat. Välj mellan två läckra smaker, klassisk bearnaise och medelhavsinspirerad saffran & tomat. Bearnaise passar till kött, kyckling och grönsaksrätter. Saffran & tomat smakar bra till fisk, skaldjur, kyckling och grönsaksrätter. Båda är lika goda i såväl varma som kalla rätter.



Nästa nummer av Arlaköket kommer i början av maj.
Då lagar vi mat med sommarens råvaror och bjuder på bärsmak i bersån.

Arla Forum 020-99 66 99 www.arla.se



ARLA nr 2 2003 KÖKET

Gott på stående fot
Njut vid sittande bord
Hipp, hipp, hurra



Fest, fest, fest

Din guide till vårens festligheter