

Tokes konfirmation 18-05-2014

Så er Toke sgu konfirmeret, - dagen vi har varmet op til - både mentalt og økonomisk gennem nogle måneder.

Mad og lokaler var ret hurtigt klaret, lokalerne var ved Anettes Far og Mor's boligforening ✔

Maden fik vi også styr på sidste sommer - Koge"kode" alias Kok Morten ✔

Tøjet - Tja, Anette fik os igennem iløbet af de sidste par måneder ✔

Sodanvand, vin m.fl. - købt i Tyskland for 2 md. siden ✔

Så der var sgu styr på de store spørgsmål og linier 👍

Fredag 16-05-2014

Fredag skulle vi til Lucas Gundelach's konfirmation, men først kl 17:30, så fra morgenstunden var Anette og jeg inde og sætte borde op og gøre det første klart - både for at få sat en bordplan og måle op til duge. Det tog maks 2 timer og så var der ikke meget mere vi kunne gøre

Lørdag 17-05-2014

Fra morgenstunden var det duge der talte, en forventning om at 33 meter dug var både svært og måske ubehageligt dyrt at finde - så vi var tidligt på banen - men "puf" - 33 meter velour i Stof 2000 - 600 kr - Løst i 1st hug 😊

Det tog lidt pres af, så resten af lørdag formiddag gik med at handle de sidste varer og ting ind til festen.

Over frokost tog vi i festlokalet igen - vi tvang Toke med - og startede med at dænge øl, vand og vin på køl og dække borde. Toke og Normann fik tjansen med at lave bordplanen, noget af det vanskeligste af det hele. Der blev også klargjort til buffet og sat gavebord m.v. op.

Søndag 18-05-2014

Vækkeuret ringede 06:30 så vi kunne være klar til kirken kl. 08:45 hvor der var mødetid for konfirmander og familien, men resten af de indviterede var sat til kl 08:30 - så nogle skulle tidligt hjemmefra.

Selve konfirmationen gik fint og over alt forventning, men der var ikke meget plads i den lille Romdrup Kirke.



Efter konfirmationen tog Anette og Christopher hjem til Kærhavegårdvej for at lave kaffe og underholde gæsterne - alle bedsteforældrene der havde været med i kirken. Imens kørte Toke og jeg op til Klarup Kirke for at konfirmaten kunne blive fotograferet på et fællesbillede med resten af klassen der skulle konfirmeres deroppe kl 11:00

Efter veloverstået fotografering tog vi tilbage til Kærhavegårdvej. - her var der kaffe, sodanvand og øl i et fantastisk solskind - og ved 11:30 tiden kom Laila, Børge, Michael og Majbritt frem og hyggede med os.



(Imens alt dette foregik, sørgede vores kok Martin for at forberede maden 😊)

Kl. ca 12:15 gik turen mod festlokalerne, først var vi ved at glemme kaffefiltre, derefter måtte vi tilbage efter pengene til kokken

Men vi nåede frem, en del af de indviterede var allerede kommet og vores hjælpere Tom og Karina havde lavet velkomstdrinks og klargjort lokalerne sammen med kokken.

Selve festen gik fantastisk, både på grund af lokalerne, maden og bordplanen 😊 Jeg tror at alle hyggede sig og fik en masse godt at spise.

Vi havde taget bolde, basketball, sæbebobler og hockey stave med, da der var masser af frirum udenfor, og det var bestemt genialt, både for store og for små.

Der blev holdt taler af både konfirmanten (FLOT!), bedstefar og faderen, og der var også en par sange, endda en fra konfirmanden.

Lidt gaver blev det sgu også til - eller rettere sagt en pæn sum penge till bankbogen

De sidste gæster gik kl 19, og vi begyndte at rydde op - god timing, for kl 20 pissede det ned fra alle kanter.

Kl. 21 var vi helt færdige for forlod lokalet, dejligt at Anettes far lige fejede og vaskede gulvene.

Da vi kom hjem var der så lige en trailer der skulle tømmes...suk - men alt gik nu pænt hurtigt trods den silende regn.

Se alle billeder på [Tokes Konfirmation 18-05-2014](#)

Menu:

Forret:

Anrettet på tallerken

Røget laks med lime, marinerede rejer med frisk salat samt dampet hellefisk med urtecreme.

Hertil groft brød og smør

Buffet:

Langtidssteg skinkesteg med urter

Okse cuvette med timian og hvidløg hertil honningglasrede bagte rodfrugter

Thai kylling i karry med ingefær og citrongræs

Flødekartofler med peberfrugt og rødløg

Stegte petit kartofler med rosmarin

Rødkålssalat med appelsin

Sprød skovsalat med nødder og friske bær

forårs salat med sprøde blade, rødløg, krydderurter og forårsløg

Tre slags brød med smør

Dessert:

Lav selv is

Vanilje, chokolade og jordbær is

hertil isvafler, to slags "sovs" og to slags krymmel og guf

Natmad

Hotdogs med det hele

Til børnene:

Hjemmelavede frikadeller, røde pølser, grøntsacks og frisk frugt