



Østers- & Muslinge- premiere

Oyster & Mussel
Premiere



11. - 12. oktober 2024
Sparekassen Thy Arena | Mors
Nykøbing Mors



Velkommen

til Østers- & Muslingepremieren i
Nykøbing Mors – Danmarks
Skaldyrshovedstad

Det er en festdag på Mors, når vi fejrer vores råvarer – østers og muslinger fra Limfjorden.

Oplev gourmetkokke, nyd smagsoplevelser og overvær DM i Champagnesabling, DM i Østersåbning og Tjener-Battle.

Skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors byder på et aktivt skaldyrsk fiskeri, den forarbejdende industri og Dansk Skaldyrcenter.

Se mere på www.skaldyrskysterne.dk



Welcome

to the Oyster & Mussel Premiere in
Nykøbing Mors – Shellfish Capital of
Denmark

It is a day of celebration on Mors when we celebrate the oysters and mussels from Limfjord.

Experience gourmet chefs, enjoy taste sensations, and observe the Danish Championships in Champagne Sabering, Oyster Opening and not least the Waiter Battle.

The Shellfish Capital of Denmark, Nykøbing Mors, still has an active fishing fleet and this is home of the main processing industry in Denmark and the Danish Shellfish Centre.

For more information go to www.skaldyrskysterne.dk



BOOK NYE OPLEVELSER

Bestil dit weekendophold til Østers- & Muslingepremieren hos Morsø Turistbureau. Book din ferie, udflugter og meget mere på:

Book your weekend stay for the Oyster & Mussel Premiere with Morsø Tourist Office. Book your holiday, excursions and much more with:

VisitMors / Morsø Turistbureau

Morsø Tourist Office

mt@visitmors.dk

T +45 97 72 04 88

www.visitmors.dk

Mere inspiration til ferie i Destination Limfjorden:

More holiday inspiration at Destination Limfjorden:

www.ferievedlimfjorden.dk

www.skaldyrskysterne.dk





Lørdag 12. oktober – kl. 11.00-15.30

Sparekassen Thy Arena | Mors

- 11.00 Landing af østers, Kajen, Havnen, Nykøbing Mors
- 11.30 Sparekassen Thy Arena | Mors åbner
- 12.00 Åbningstaler
Limfjords-Lunch
- 12.15 Salg af tastings ved Limfjordskokkene
Østersbaren åbner
- 13.00 DM i Champagnesabling og
DM i Østersåbning – forrunder
- 15.00 Kåring af finalisterne
- 15.30 Tak for nu – vi ses i aften

Landing af østers GRATIS

kl. 11.00 Kajen, Havnen, Nykøbing Mors

Vær med til at tage imod skibet på kajen, når østers fra Limfjorden landes for efterfølgende at blive leveret til premieren.

Premieren og Limfjordskokke

Fra kl. 12.00 Gratis entré i Arenaen — Tastings kr. 35,- pr. stk.

Smag østers og muslinger, som er tilberedt af Limfjordegnens gourmetkokke. Kom fordi du elsker østers og muslinger eller for at smage for første gang. Smag frisk åbnede østers fra forrunderne i Danmarksmesterskaberne i Østersåbning.

DM i Champagnesabling og Østersåbning GRATIS

Fra kl. 13.00 Forrunder

Vær med når der dystes om titlen som Danmarksmester i Østersåbning og Champagnesabling. Der er god stemning og spænding. Vinderen i Østersåbningen kvalificerer sig til at repræsentere Danmark ved VM i Galway, Irland.

Limfjords-Lunch

kl. 12.00 kr. 445,-* pr. pers.

Få serveret 8 tastings tilberedt af Limfjordsegnens gourmetkokke. Inkl. siddeplads og et glas champagne.

Kom ombord på muslingebåden GRATIS

Kajen, Havnen, Nykøbing Mors

Lørdag og søndag kl. 11.00-13.00

Hvornår har du mulighed for at komme ombord på en rigtig østers- og muslingebåd? I samarbejde med Foreningen Muslingeerhvervet åbner en Limfjordsfisker sin båd. Hør om omplantning af muslingeyngel og genudlægningsprogrammet, hvor små muslinger bliver sat ud i fjorden igen.

Billetsalg (*)

Morsø Turistbureau
mt@visitmors.dk

Telefon 97 72 04 88
www.visitmors.dk

Lørdag 12. oktober – AFTEN

Sparekassen Thy Arena | Mors

- 17.30 Arenaen åbner for gæster med billet
til langbordsmiddag
Velkomst – åbningstaler
- 18.45 Arenaen åbner for gæster uden billet, gratis entré
Baren er åben
- 19.00 Præsentation af finaledeeltagerne
- 19.10 DM i Østersåbning – Finale
- 20.00 DM i Champagnesabling – Finale
- 21.00 Præmieoverrækkelse
- 22.30 Tak for i aften

Langbordsmiddag med skaldyr og DM i Østersåbning og Champagnesabling NYT

Lørdag 12. oktober kl. 17.30

Sparekassen Thy Arena | Mors

Kr. 395,-* pr. pers.

Vær med til denne premiereaften, når der skal hygges ved langbordsmiddagen og fadene med skaldyr sendes rundt. Overvær finalerne i DM i Østersåbning og Champagnesabling. Der er god stemning og livemusik, når de nye Danmarksmestre bliver fundet. Skaldyrsfadene og desserten er tilberedt af Rasmus Overgaard Kardyb fra Restaurant Limfjordens Hus. Baren er åben.

DM i Champagnesabling og Østersåbning GRATIS

Fra kl. 19.00 Finaler

Vær med når det afgøres, hvem der vinder titlen som Danmarksmester.

Fredag 11. oktober – kl. 17.30

Sparekassen Thy Arena | Mors

Skaldyrsgourmet med Tjener-Battle NYT

Kr. 995,-* pr. pers. inkl. vinmenu

Deltag i den nye eksklusive helaftensmiddag med skaldyr tilberedt af Rasmus Overgaard Kardyb. Rasmus er oprindelig morsingbo og nu – efter 10 år på en række københavnske toprestauranter – indehaver af Restaurant Limfjordens Hus. Aftenen byder på velkomst med snacks, 4-retters menu og tilhørende vine samt kaffe/te m/ sødt. Tjernerne deltager i en Tjener-Battle og bliver bedømt af et dommerteam, mens de er gæsternes vært ved bordet. Tjernerne vælger som en del af konkurrencen vinmenuen fra H.J. Hansen Vin.

Sparekassen Thy Arena | Mors

H. C. Ørstedsvej 15, 7900 Nykøbing Mors



Oplev også ...

Østerssafari

Fra Dansk Skaldyrcenter, Nykøbing Mors
Lørdag og søndag 12. og 13. oktober kl. 10.00 og 14.00
kr. 235,-* pr. pers. inkl. et glas vin

Tag på østersjagt i fjorden sammen med Dansk Skaldyrcenter. Lær hvordan man selv fanger friske østers, smag på dem og tag fanstegen med hjem. Centret stiller waders, spand, net mv. til rådighed. Varighed 2 timer.

Østerssafari med Oyster King™

Fredag 11. oktober kl. 12.00-16.00 og
Søndag 13. oktober kl. 10.00-14.00
Kr. 375,-* pr. pers. inkl. et glas vin

Kom med The Oyster King™ på den ultimative østerssafari og oplev natur og gastronomi i verdensklasse. Efter fælles indsamling nydes den pivfriske fjordhøst med toppings og gratineret fra grillen på en afsondret strand med et glas hvidvin til.

Fjord Bryggeri og Destilleri NYT

Fjord Bryggeri og Destilleri, Havnen 4, Nykøbing Mors
RUNDVISNING (30 min.) GRATIS
Fredag 11. oktober kl. 14.30+15.00+19.00+19.30
Lørdag 12. oktober kl. 16.00+16.30

SMAGNING (90 min.)
Fredag 11. oktober kl. 15.30 + kl. 20.00
Lørdag 12. oktober kl. 17.00
Kr. 175,- pr. pers.

Kom og få en rundvisning i det helt nye bryggeri og destilleri i Nykøbing Mors' gamle toldbygning med efterfølgende prøve-smagning eller vælg en af delene. Booking tlf. 30 91 58 67.

Smag på gode bobler NYT GRATIS

Prebens Vinhandel, Algade 13, Nykøbing Mors
Fredag 11. oktober kl. 16.00-18.00

Kig ind til en gratis mini smagning på gode bobler. Preben har fundet 5 forskellige bobler frem, der alle er velegnede til skaldyrretter. Der vil selvfølgelig være et godt tilbud.

Champagnebrunch på Café Holmen NYT

Café Holmen, Jernbanevej 3, Havnen, Nykøbing Mors
Lørdag og søndag 12. og 13. oktober kl. 10.00
Kr. 275,-* pr. pers.

Nyd en champagnebrunch i hyggelige omgivelser. Glæd jer til en tallerken med spændende retter, hertil friskbrygget kaffe, te, juice og et stort glas champagne. Lørdag underholdning v. Nadja Broholm.

Skaldyrskole/madoplevelse

Lørdag 12. oktober kl. 16.00-20.00
Dansk Skaldyrcenter, Ørøddevej 80, Nykøbing Mors
Pris: kr. 369,-* pr. pers.

Vi tilbereder selv retterne til en hyggelig fællesspisning. Vi får kyndig vejledning af vores madentusiast og eksperimenterer med råvarer. Drikkevarer købes.

Skaldyrbuffet

Café Holmen, Jernbanevej 3, Havnen, Nykøbing Mors
Fredag og lørdag 11. og 12. oktober kl. 17.30-20.30
Pris 375,-* pr. pers.

Buffeten inkluderer min. 20 forskellige retter, hvoraf muslinger naturligvis er en del. Desuden er der mulighed for at tilkøbe østers.

Østerspremiere på Bistro No1 NYT

Bistro No1, Lilletorv 1, Gågaden, Nykøbing Mors.
Fredag og lørdag 11. og 12. oktober fra kl. 17.30
Pris 545,- + mulighed for vinmenu

Kom til en hyggelig og stemningsfuld aften i vores fransk inspirerede bistro. Vi serverer en sæsonaktuel 4-retters menu med afsæt i vores lokale råvarer fra hav, fjord og mark. Bordbestilling: www.bistro1.dk

Nabo No 1's vinbar

Nabo, Lilletorv, Gågaden, Nykøbing Mors
Fredag og lørdag 11. og 12. oktober kl. 15.00-22.00

Vi serverer vin, drinks og øl. Fra det salte køkken har vi snack og tapas.

Østerspremiere på Restaurant Limfjorden NYT

Havnegade 18, Nykøbing Mors
Fredag og lørdag 11. og 12. oktober kl. 18.00
Pris 595,- inkl. champagne

3-retters menu med Limfjordsøsters, U.S. Black Angus Greather-Omaha steak og Creme Brûlée. Kun mod bestilling inden 8. oktober. Altid friske hvidvinsdampede Limfjordsmuslinger og Moules Frites.

Muslinger på menuen

Café Sult, Havnegade 16, Nykøbing Mors
Fredag - lørdag - søndag 13.-15. oktober
kl. 11.30-22.00

Vi har altid muslinger på menuen. Kig ind.

Skalloween

Kirketorvet, Nykøbing Mors
Mandag 14. oktober kl. 11.00-16.00

Skaldyrshovedstaden holder Halloween for børn. Her er (u)hyggelige skaldyrsoplevelser med show, smag, leg, fjordmonster og Morfar Musling. Butikkerne i gågaden holder åbent.

Flere oplevelser på næste side
More events on next page





Flere skaldyrsoplevelser i Skaldyrshovedstaden

Østersjagt

21. april 2024

Skaldyrsfestival

31. maj - 1. juni 2024

Østerssafari med biolog

De fleste lørdage i marts, april, oktober og november + enkelte søndage

Aktiviteter med Dansk Skaldyrcenter:

Biologi i strandkanten
Fredage i perioden
5. juli - 2. august 2024

Guidet rundvisning
Tirsdays i perioden
2. juli - 30. juli 2024

Skaldyrskole
24. april, 1. juni og
12. oktober 2024

Skaldyrsfestival

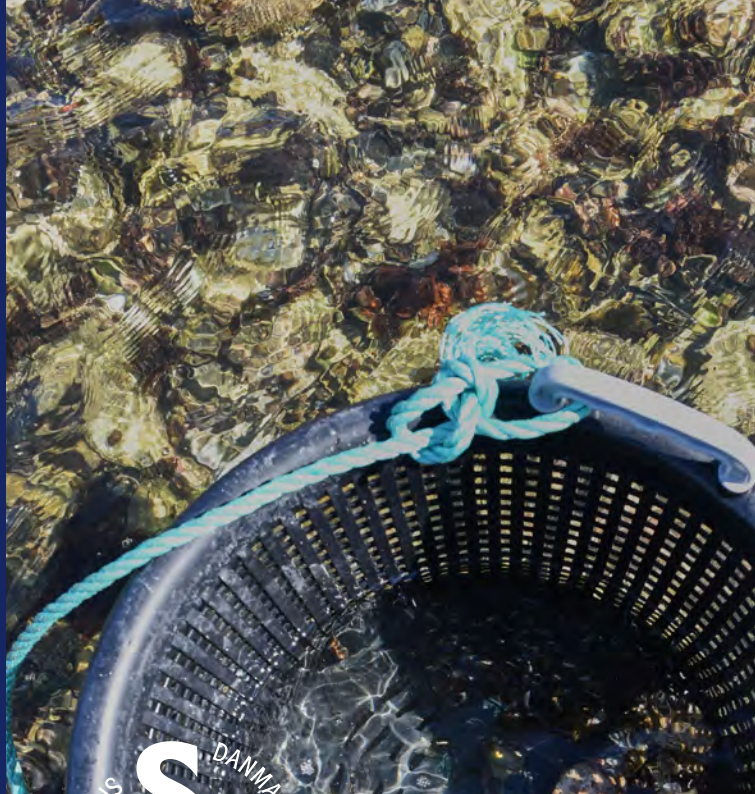
6.-7. juni 2025

Østers- og
Muslingepremieren
10. - 11. oktober 2025



Danmarks Skaldyrshovedstad tilbyder flere oplevelser igennem året med fokus på skaldyr. Se mere på

www.skaldyrskysterne.dk



DANMARKS
SKALDYRSHOVEDSTAD
S
H





Saturday October 12th 11.00 a.m. – 3.30 p.m.

Sparekassen Thy Arena | Mors

- 11.00 Landing the season's first oysters –
The Quay Nykøbing Harbour
- 11.30 Sparekassen Thy Arena | Mors opens
- 12.00 Opening speeches
Limfjord Lunch
- 12.15 Tastings by the Limfjord chefs
The Oyster Bar opens
- 13.00 Danish Championships in Champagne Sabering
and Danish Championships in Oyster Opening –
preliminary rounds
- 15.00 Announcing the finalists
- 15.30 End

Landing oysters FREE

11.00 a.m. The Quay, Havnen, Nykøbing Mors

Help welcome the ship on the quayside when oysters from Limfjord are landed and delivered to the premiere.

Premiere and Limfjord chefs

From 12.00 p.m. Free entrance to the arena –
Tastings DKK 35,- each

Taste oysters and mussels prepared by gourmet chefs from the Limfjord region. Come because you love oysters and mussels or because you want to taste them for the first time. Taste freshly opened oysters from the preliminary rounds.

Danish Championships in Champagne Sabering and Oyster Opening FREE

From 1.00 p.m. Preliminary rounds

Join us for the Danish Championships in Oyster Opening and Champagne Sabering. The Oyster Opening winner qualifies to represent Denmark at the World Championships in Galway, Ireland.

Limfjord Lunch

12.00 p.m. DKK 445,-* per person

Enjoy 8 tastings prepared by gourmet chefs from the Limfjord region. Includes seating and a glass of champagne.

Come onboard a mussel boat FREE

The Quay, Havnen, Nykøbing Mors

Saturday and Sunday 11.00 a.m. to 1.00 p.m.

In collaboration with the Association of the Mussel Fishery, a Limfjord fisherman opens his boat.

Saturday October 12th EVENING

Sparekassen Thy Arena | Mors

- 17.30 The arena opens for guests (with tickets)
for the long table dinner
Welcome – opening speeches
- 18.45 Opening for non-ticketed guests, free entry
The bar is open
- 19.00 Presentation of the finalists
- 19.10 Danish Championships in Oyster Opening – Final
- 20.00 Danish Championships in Champagne
Sabering – Final
- 21.00 Awards ceremony
- 22.30 End

Long table dinner with shellfish and Danish Championships in Oyster Opening and Champagne Sabering NEW

Saturday 12 October 5.30 p.m.

Sparekassen Thy Arena | Mors

DKK 395,-* per person

Join us for this cosy premiere evening with a long table dinner and shellfish platters being passed around. Watch the finals of the Danish Championships in Oyster Opening and Champagne Sabering. There is a great atmosphere and live music when the new Danish champions are announced. The shellfish platters and dessert are prepared by Rasmus Overgaard Kardyb from Restaurant Limfjordens Hus. The bar is open.

Danish Championships in Champagne Sabering and Oyster Opening FREE

From 7.00 p.m. Finals

Join us in deciding who will win the title of Danish Champion.

Friday October 11th 5.30 p.m.

Sparekassen Thy Arena | Mors

Shellfish Gourmet with Waiter Battle NYT

DKK 995,-* per person including a wine menu

Join us for the new exclusive full evening shellfish dinner prepared by Rasmus Overgaard Kardyb. Rasmus origins from Mors and now – after 10 years at a number of top Copenhagen restaurants – is the owner of Restaurant Limfjordens Hus. The evening includes a welcome with snacks, a 4-course menu and accompanying wines, as well as coffee/tea with sweets. Waiters participate in the Waiter Battle and are judged by a team of judges while serving guests at the tables. As part of the competition, the waiters choose the wine menu from HJ Hansen Vin.

Tickets (*)

Morsø Tourist Office
mt@visitmors.dk

Tel. +45 9772 0488
www.visitmors.dk

Sparekassen Thy Arena | Mors

H. C. Ørstedsvej 15, 7900 Nykøbing Mors



Also discover ...

Oyster Safari

From the Danish Shellfish Centre, Nykøbing Mors
Saturday and Sunday 12 and 13 October 10.00 a.m. and
2.00 p.m. DKK 235 per person* including a glass of wine

Go hunting for oysters in the Limfjord with a biologist from the
Danish Shellfish Centre and learn how to pick your own fresh oysters,
taste them and take your catch home. The centre provides waders,
buckets, nets, etc. Duration 2 hours.

Oyster Safari with Oyster King™

Friday 11 October 12.00 to 4.00 p.m. and
Sunday 13 October 10.00 to 2.00 p.m.
DKK 375* including a glass of wine

Join Oyster King™ on the ultimate oyster safari and experience world-
class nature and gastronomy. After a joint collection, the fresh fjord
harvest is enjoyed with toppings and cooked au gratin from the grill
on a secluded beach with a glass of white wine.

Fjord Brewery and Distillery NEW

Fjord Bryggeri og Destilleri, Havnen 4, Nykøbing Mors

GUIDED TOUR (30 min.) FREE

Friday 11 October 2.30+3.00+7.00+7.30 p.m.

Saturday 12 October 4.00+4.30 p.m.

TASTING (90 min.)

Friday 11 October at 3.30 + 8.00 p.m.

Saturday 12 October 5.00 p.m. DKK 175 per person

Join us for a tour of the brand new brewery and distillery in the old
customs building, followed by a tasting, or choose one of the two.
Booking Tel. +45 30 91 58 67.

Taste great bubbles NEW FREE

Prebens Vinhandel, Algade 13, Nykøbing Mors

Friday 11 October between 4.00 and 6.00 p.m.

Drop in for a free mini tasting of great bubbles. Preben has found 5
different bubbles, all of which go well with shellfish.

There will, of course, be a special offer.

Champagne brunch at Café Holmen NEW

Café Holmen, Havnen, Nykøbing Mors

Saturday and Sunday 12 and 13 October 10.00 am

DKK 275 per person*

Enjoy a champagne brunch in cosy surroundings. Look forward to a
plate of exciting dishes, accompanied by freshly brewed coffee, tea,
juice and a large glass of champagne. Saturday with entertainment by
Nadja Broholm.

Shellfish buffet

Café Holmen, Havnen, Nykøbing Mors

Friday and Saturday 11 and 12 October

5.30 to 8.30 p.m.

DKK 375* per person

The buffet offers at least 20 dishes, including mussels of course.
Oysters are an optional extra.

Oyster Premiere at Bistro No1 NEW

Bistro No1, Lilletorv 1, Gågaden, Nykøbing Mors.

Friday and Saturday 11 and 12 October from 5.30 p.m.

Price DKK 545 + optional wine menu

Join us for a cosy atmospheric evening in our French-inspired bistro.
We serve a seasonal 4-course menu based on our local ingredients
from the sea, fjord and fields. Book a table: www.bistro1.dk

Nabo No 1' wine bar

Nabo, Lilletorv, Gågaden, Nykøbing Mors

Friday and Saturday 11 and 12 October

3.00 to 10.00 p.m.

We serve wine, drinks and beer. We have snacks and tapas from the
savoury kitchen.

Oyster Premiere at Restaurant Limfjorden NEW

Havnegade 18, Nykøbing Mors

Friday and Saturday 11 and 12 October 6.00 p.m.

Price DKK 595 including champagne

3-course menu with Limfjord oysters, U.S. Black Angus Greather -
Omaha steak and Creme Brûlée. Only if booked before 8 October.
Always fresh white wine steamed Limfjord mussels and Moules Frites.

Mussels on the menu

Café Sult, Havnegade 16, Nykøbing Mors Friday - Saturday
- Sunday 13-15 October 11.30 a.m. to 10.00 p.m.

Mussels are always on the menu. Drop by.

Skalloween

Kirketorvet, Nykøbing Mors

Monday 14 October 11.00 a.m. to 4.00 p.m.

The Shellfish capital hosts Halloween for kids. There are shellfish
experiences with a show, tastings, games, the fjord monster and
Grandpa Mussel. The shops in the pedestrianised area are open.



More shellfish events in the Shellfish Capital

Oyster hunt

April 21 2024

Shellfish Festival

May 31 - June 1 2024

Oyster safari with a biologist

Most Saturdays in March, April, October and November
+ some Sundays

Activities at Danish Shellfish Center

Guided tour
Tuesdays
July 2 - July 30 2024

Biology at the shoreline on
Fridays during the period
July 5 - August 2 2024

Shellfish school
April 20, June 1,
October 12 2024

Shellfish Festival

June 6-7 2025

Oyster and
Shellfish Premiere
October 10-11 2025



Denmark's Shellfish capital offers many events throughout the year
focusing on shellfish. For more information, go to

www.skaldyrskysterne.dk

