



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 skaldyrskysteri, 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. Ørstedesvej 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 skaldyroplevelser 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:

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

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

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

Skaldyrsfestival

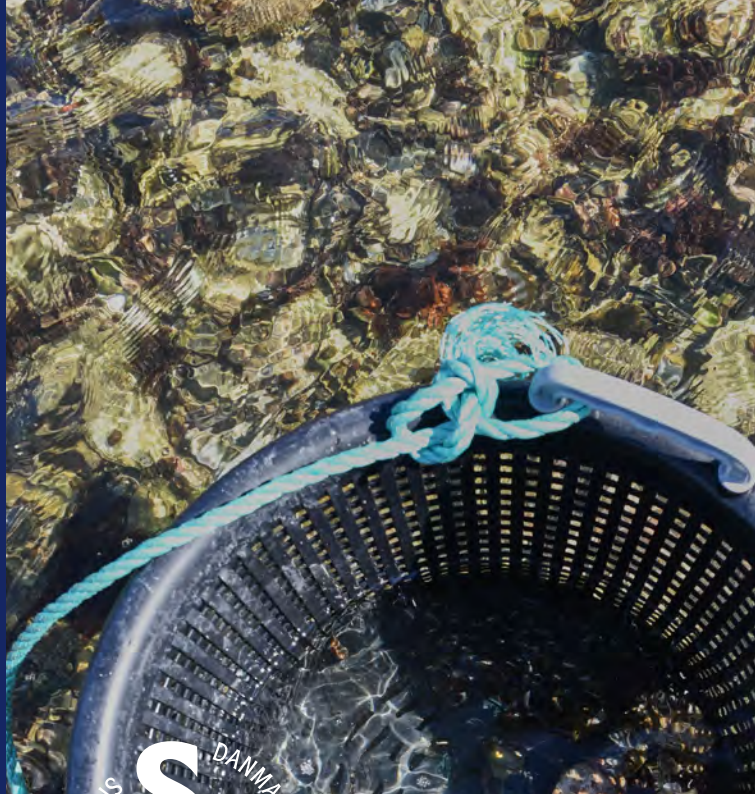
6.-7. juni 2025

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

