

# Østers- og Muslingepremiere 2024



# Tjener-Battle

## EN KONKURRENCE I GODT VÆRTSKAB

Fredag d. 11. oktober 2024 fra kl. 12.00  
Sparekassen Thy Arena | Mors, Nykøbing Mors



Vær med til at sætte fokus på det gode værtskab som tjenerfaget står for. Uanset om du er faglært eller ej, kan du her vise hvor stor en forskel DU som tjener kan gøre for den gode restaurantoplevelse.

## Hvem kan deltage?

Konkurrencen er åben for alle tjenere – faglærte som ufaglærte.

Eneste krav er at du skal være tilknyttet en restaurant, café, hotel, kantine el.lign.

Der er 8 pladser i konkurrencen.

**Tilmeld SENEST 10. juni til [arnetang@outlook.dk](mailto:arnetang@outlook.dk)**  
(oplys konkurrentens navn, adresse, mobilnr, email)

Der gives tilbagemelding til alle tilmeldte 1. juli, og de udvalgte deltagere modtager regler og yderligere info.

Vinderen får titlen "Årets Vært" og 20.000,-  
Alle finaledeltagere får et diplom og en gave for deltagelse.

ARRANGØR:  
Kokkeforeningen Danmark

Vinder du  
battlen går  
du hjem med  
både titlen  
"Årets Vært" og  
kr. 20.000,-





Fredag 11. okt. kl. 17.30

Sparekassen Thy Arena | Mors

## Skaldyrsgourmet med Tjener-Battle

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. Tjenerne deltager i en Tjener-Battle og bliver bedømt af et dommerteam, mens de er gæsternes vært ved bordet. Tjenerne vælger som en del af konkurrencen vinmenuen fra H.J. Hansen Vin.

## Om konkurrencen

- Borddækning
- Vin- og madmatch
- Tranchering/filetering
- Bartending/champagnecocktail

Deltagerne i Tjener-Battle får torsdag aften oplyst menuen, som tilberedes af Rasmus Overgaard Kardyb fra Limfjordens Hus.

Kokkene fra Limfjordens Hus tilbereder 6-8 couverte til servering for gæster, der har købt pladser ved bordene. Tjenerne skal således hver servere for et 6-8-pers. bord.

*Tjener-Battle er i år sammen med det nye Skaldyrsgourmet – se mere i boksen til venstre herfor.*



## Tilmeldingsblanket

Tjener-Battle ved Østers- og Muslingepremieren  
fredag den 11. oktober 2024  
i Skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors

Deltagers navn:

Privat adresse:

E-mail:

Telefon:

Virksomhed:

Virksomhedens adresse:

Virksomhedens e-mail:

Virksomhedens telefon:

DEN UDFYLDTE TILMELDING SENDES TIL:

[arnetang@outlook.dk](mailto:arnetang@outlook.dk)

Tilmelding er gældende når bekræftelse er modtaget.  
Tilmeldingen skal være i hænde **senest d. 10. juni 2024**.

Arrangørerne tilbyder **OVERNATNING** fra fredag til lørdag  
i feriehus, dobbeltværelse el.lign. samt fortæring på  
konkurrencedagen for deltagerne.

Ønsker overnatning fra torsdag til fredag (sæt X)

JA

NEJ

## Om opgaverne

- **Borddækning**  
Bord dækkes efter given menu beskrevet af kokkene på runde borde med en radius på 180 cm i diameter. Bordet er beregnet til 6-8 couverter  
Barudstyr, sabel til champagne sabering og pynt til bordene medbringes af deltagerne. Temaet er østers og skaldyr og skal afspejle sig i opdækningen.  
Menu og vinkort modtages tirsdag før konkurrencen. De valgte vine til menuen skal indsendes torsdag morgen før konkurrencen.
- **Vin- og madmatch**  
Deltagerne skal ud fra den givne menu begrunde deres valg af vin overfor dommerne. Vinen udvælges ud fra sponsorens drikkevarer kort.
- **Tranchering/filetering**  
Deltagerne skal tranchere eller filetere en fisk ved gæstebordet.
- **Bartending/champagne-cocktail**  
Hver deltager mixer 9 drinks – 8 til gæsterne og 1 til dommerne.  
Inden konkurrencen starter, skal deltagerne opbygge baren ved restauranten. Drikkevarer skal serveres på et lille bord i restauranten, hvor dommerne vurderer dem.

Deltagere bedes indsende et cocktail-forslag samt opskrift ud fra sponsorpakkens muligheder for indhold, når de er blevet udvalgt som deltager ved konkurrencen.  
Nærmere info følger.