

Østers- og Muslingepremiere 2025



Tjener-Battle

EN KONKURRENCE I GODT VÆRTSKAB

Fredag d. 10. oktober 2025 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?

Der er 16 pladser i konkurrencen fordelt på seniorer og juniorer. I 2025 afholdes for første gang også en Tjener-Battle for juniorerne. Seniordeltager skal være tilknyttet en restaurant, café, hotel, kantine eller lignende. Juniordeltager skal have tjenerrelev-kontrakt i 2025 eller dele af året.

Tilmeld SENEST 9. juni til arnetang@outlook.dk
(oplys konkurrentens navn, adresse, mobilnr, email)

Der gives tilbagemelding til alle tilmeldte 30. juni, og de udvalgte deltagere modtager regler og yderligere info.

Vinderen får titlen "Årets Vært" og 20.000,-. Vinderen i Junior-Tjener-Battlen får titlen som "Årets Juniorvært" og 10.000,-. Alle finaledeltagere får et diplom for deltagelse.

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

- og titlen
"Årets Junior-
vært" og
kr. 10.000,-
for juniorer



ARRANGØR: Kokkeforeningen Danmark i samarbejde med Tjenerforeningen Danmark



Fredag 10. okt. kl. 17.30

Sparekassen Thy Arena | Mors

Skaldyrsgourmet med Tjener-Battle

Kr. 1.095,-* pr. pers. inkl. vinmenu

Deltag i en eksklusiv 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 tilsendt menuen for at udvælge passende vine. Menuen er tilberedt af Rasmus Overgaard Kardyb fra Limfjordens Hus.

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



KONGELIG HOFLEVERANDØR

H.J. HANSEN VIN A/S

SINCE 1829

Thisted
BRYGHUS
1902



Tilmeldingsblanket

Tjener-Battle ved Østers- og Muslingepremieren
fredag den 10. oktober 2025
i Skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors

Deltager er (sæt X) SENIOR JUNIOR

Deltagers navn:

Privat adresse:

E-mail:

Telefon:

Virksomhed:

Virksomhedens adresse:

Virksomhedens e-mail:

Virksomhedens telefon:

OBS: Juniorer skal medsende foto af dokumentation/tjenerelev kontrakten

DEN UDFYLDTE TILMELDING SENDES TIL:

arnetang@outlook.dk

Tilmelding er gældende når bekræftelse er modtaget.

Tilmeldingen skal være i hænde **senest d. 9. juni 2025.**

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 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.
- **Vin- og madmatch**
Deltagerne skal ud fra den givne menu begrunde deres valg af vin overfor dommerne. Vinen udvælges ud fra sponsorens drikkevare 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.