

PASTA DAYS

**Pasta & vin
165 kr.**



KONCEPT

En portion pasta & et glas vin 🍝🍷

Servér din bedste pasta og et dejligt glas vin til.

Så længe menuen har en værdi af minimum 195 kr., er det helt op til dig, hvilken slags pasta og hvilken vin, der indgår i menuen.

ØKONOMI & MARKEDSFØRING

**Du får udbetalt 140 kr. inkl. moms pr. solgt billet
– også for no-shows.**

Billetterne sælges for 165 kr. på Madbillet
inkl. gebyr og moms.

Vi markedsfører festivalen til over 60.000 madglade sjæle –
både via nyhedsbreve og sociale medier (Instagram og
Facebook)



Vi anvender gebyret til markedsføring, administration, kundesupport og teknisk håndtering af billetsalget. Gebyret gør, at vi kan yde support til de deltagende restauranter og de mange spisende gæster, som har brug for hjælp før og under festivalerne. Derudover arbejder vi hele tiden på at fornye og forbedre websitet og systemerne, så oplevelsen fortsat er i top for både restauranter og gæster.

HVEM ELSKER IKKE PASTA?

Sommeren er over os, byen summer, og midt i højsommerens stille uge inviterer vi dig til at sætte fokus på en af danskernes største favoritter: Pasta & vin 🍷 🍝

Pasta Days 2026 er vores nye sommerkoncept, som giver dig muligheden for at fylde huset med en enkel, stærk og appetitvækkende kombination til en særlig pris: **Én portion af din lækreste pastaret + ét godt glas vin!**

Hvorfor skal du være med?

- Få fyldt huset i en stille sommeruge.
- Tiltræk nye gæster.
- Et stærkt fælles markedsføringsboost.
- Nem planlægning: Forudbestemt menu og gæsteantal sikrer overskuelige indkøb og mindre madspild.
- Minimal administration: Vi håndterer markedsføring og billetsalg – du leverer oplevelsen!
- Mersalgsmuligheder: Sæt billetter til salg til både frokost og aften. Tilkøb som aperitif, dessert eller ekstra retter kan nemt tilføjes via Madbillets system.



TIPS & TRICKS

Få mest muligt ud af din deltagelse i Pasta Days.

Vi har samlet en guide med konkrete råd til, hvordan du kan øge både synlighed og billetsalg. Få tips til at skrive appetitvækkende menubeskrivelser, tage gode billeder af dine retter og restaurant, bruge sociale medier effektivt samt skabe den rette stemning i restauranten med bordopsætning og detaljer, der gør oplevelsen endnu bedre for gæsterne.

👉 **Hent guiden herunder og få praktiske værktøjer til at tiltrække endnu flere gæster.**

[Download guiden her](#)

FOODMOVERS

EVENT TICKETS



DINING
WEEK



SEAFOOD
FESTIVAL

FESTIVAL

MOULES
FRITES



PASTA DAYS



mad
BILLET

 BORDIBYEN.DK

BIZII

DIT DAGLIGE ØKONOMIOVERBLIK

Hvem står bag?

Hos Foodmovers står vi bag dig som restauratør eller aktør året rundt til at hjælpe med udvikling, drift og synlighed af din forretning.

Vi står bag landets vigtigste gastroevents og festivaler, hvor du kan ansøge om deltagelse. Det kan give din restaurant øget synlighed i branchen, nye gæster og en plads i et større kulinarisk fællesskab.

Vi tilbyder også værktøjer, der gør din hverdag lettere — fra hjælp til billetsalg og bordbooking til markedsføring, økonomioversigt og gæstehåndtering.

Her ser du alle de muligheder, som Foodmovers tilbyder.



KONTAKT OS
FOODMOVERS

Nicoline Christensen
nicoline@foodmovers.dk