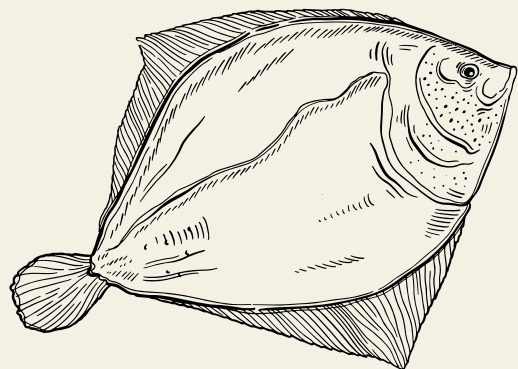
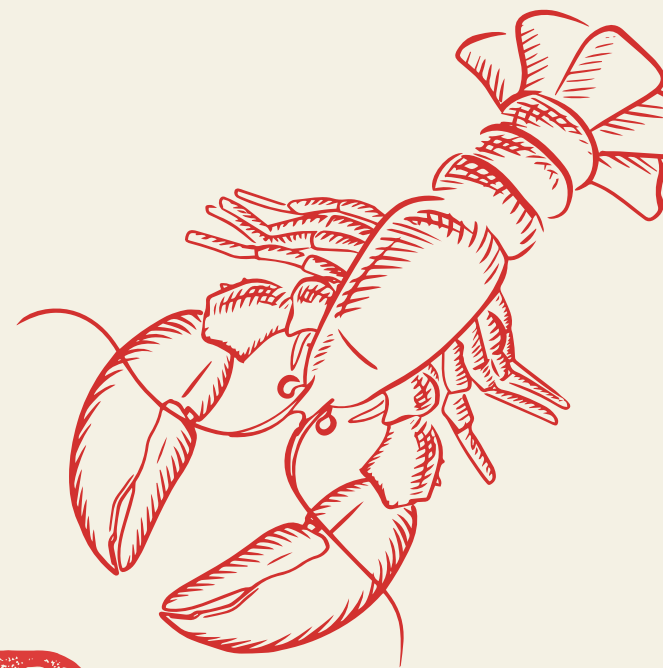
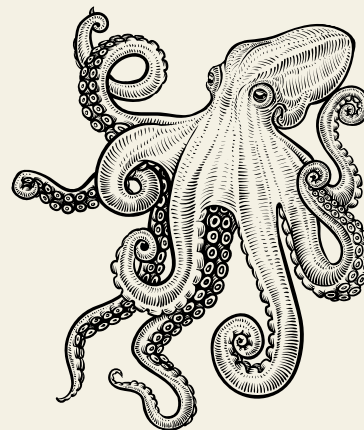
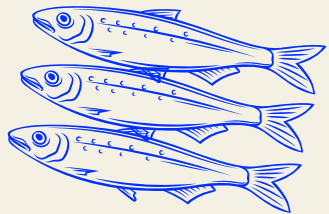
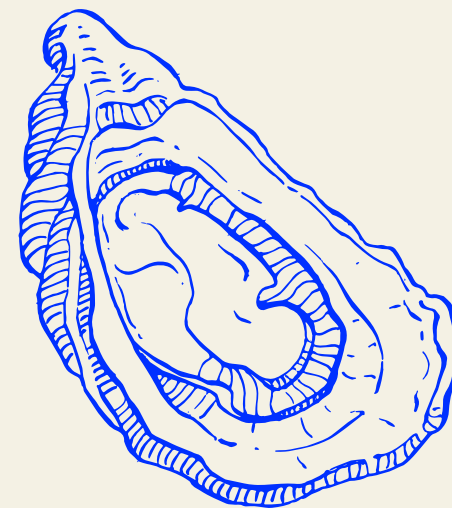
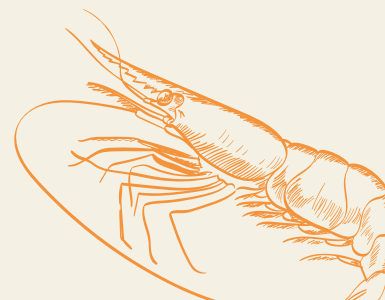
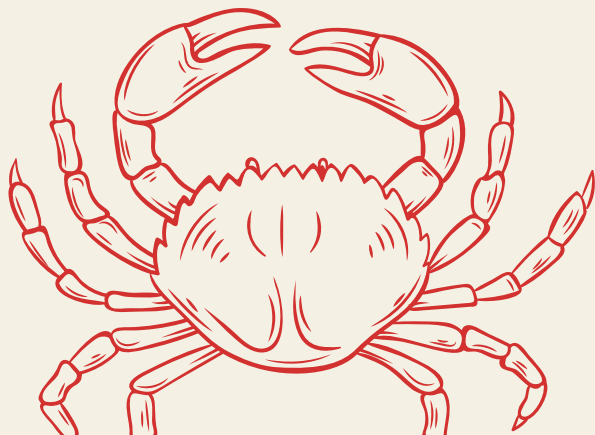




SEAFOOD FESTIVAL

21.-30. MAJ 2027





SEAFOOD FESTIVAL

Når solen skinner og temperaturen stiger, strømmer danskerne ud på restauranterne for at forkæle sig selv med lækker mad og gode oplevelser. Vi ønsker at indfange denne stemning på bedste vis og inviterer dig til at deltage i Seafood Festival.

Festivalen er udviklet af holdet bag Madbillet og Dining Week og afholdes for tredje gang fra **d. 21.-d. 30. maj 2027**. Her kan gæsterne nyde nogle af havets delikatesser. Fra friske rejer og østers til helstegt fisk og skønne hummerhaler – festivalen hylder alt det bedste fra havet.



DERFOR SKAL DU VÆRE MED!

Vi skaffer gæsterne — du tilbereder maden.

Danskerne har for vane at spise mere fisk og skaldyr ude end hjemme. Seafood Festival giver din restaurant en enestående mulighed for at vise madglade gæster jeres kreative talent og innovative tilgang til fisk og skaldyr.

Festivalens koncept er enkelt: Som restauratør udformer du en særlig menu til en fast pris inden for de tre koncepter, vi deler på de næste sider. Du kan deltage med én eller flere menuer. Vi anbefaler, at man lægger sig op af et priseniveau som jeres gæster kender jer for og at man tilbyder max 2 af koncepterne.

Ved at deltage i Seafood Festival får du:

- Meromsætning
- Nye gæster
- Del i den omfattende eksponering og markedsføring på tværs af vores kanaler (web, sociale medier og nyhedsbrev).
- Penge udbetalt for no-shows
- Bookinger ind på forhånd, så du nemt kan planlægge dine indkøb og vagtplan.





INSPIRATION



MADKURSER



**MUSLINGER I
ALVERDENS
AFSKYGNINGER**



**FREMHÆV EN
BESTEMT FISK**



**DÅSEMAD ER
UNDERVURDERET!**



PIL SELV REJER



**KAVIAR I
CENTRUM**



SKALDYRSFEST



**LANGBORDS-
MIDDAG**



**SEAFOOD-SNACKS
TIL DU ER MÆT!**



KONCEPT — SEAFOOD MENU

Er du til et traditionelt koncept, kan du deltage med vores Seafood Menu. Det er op til dig, hvad du vil servere, så længe menuen har en værdi af minimum 355 kr. og primært består af fisk og skaldyr. Menuen kan f.eks. bestå af en forret, en hovedret og en dessert. Forretten og hovedretten skal indeholde fisk og/eller skaldyr. Desserten må gerne være sød. Alternativt kan du servere to forretter og en hovedret og udelade det søde element.

SEAFOOD MENU

**Du får udbetalt 244 kr. inkl. moms pr. solgt billet
– også for no-shows.**

Billetterne sælges for 289 kr. på hjemmesiden
inkl. gebyr og moms.

Tilmeld dig her

VIL DU HØRE MERE?

**Kontakt os på
hello@seafoodfestival.dk**

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.



KONCEPT — STOR SEAFOOD MENU

PIL SELV REJER VED LANGBORD – FISK I SÆSON – LANGBORDSMIDDAG – COOKINGCLASS

Det er op til dig hvad du vil servere, så længe menuen primært består af fisk og skaldyr. Menuen kan f.eks. sammensættes af 3-4 salte retter og 1-2 søde. Menuen skal have en salgsværdi af minimum 455 kr. – det er kun fantasien, der sætter grænser.

STOR SEAFOOD MENU

**Du får udbetalt 339 kr. inkl. moms pr. solgt billet
– også for no-shows.**

Billetterne sælges for 389 kr. på hjemmesiden
inkl. gebyr og moms.

Tilmeld dig her

VIL DU HØRE MERE?

**Kontakt os på
hello@seafoodfestival.dk**

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.



KONCEPT — LUKSUS SEAFOOD MENU

CAVIAR I CENTRUM — COLLAB MED EN ANDEN KOK/RESTAURANT — SKALDYRSFAD

Luksus Seafood Menu skal indeholde værdi for minimum 650 kr. Menuen må indeholde både salte og søde retter, så længe fisk og skaldyr er omdrejningspunktet. Dette koncept tillader kreativitet, fleksibilitet og udfoldelse i høj grad, hvor du kan præsentere din restaurant på bedst mulige vis. Menuen kan f.eks. være et skaldyrsfad (min. 2 kuverter). Alternativt kan du servere et hav af snacks, en hovedret og en dejlig dessert at slutte af på. Det er kun fantasien, der sætter grænser.

LUKSUS SEAFOOD MENU

**Du får udbetalt 505 kr. inkl. moms pr. solgt billet
– også for no-shows.**

Billetterne sælges for 559 kr. på hjemmesiden
inkl. gebyr og moms.

Tilmeld dig her

VIL DU HØRE MERE?

**Kontakt os på
hello@seafoodfestival.dk**

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.



SÅ NEMT ER DET AT DELTAGE



Som restauratør skal du først og fremmest sammensætte en smagfuld menu, som præsenterer netop din restaurant på allerbedste vis. Derefter er din fornemmeste opgave at give gæsterne en god oplevelse, når de besøger din restaurant.

Vi sørger for systemerne, support til opsætning, kundeservice og ikke mindst at gøre alle på vores nyhedsbrev og sociale medier opmærksomme på, at der er Seafood Festival og at netop din restaurant er med! Alt billetsalg foregår via www.seafoodfestival.dk.

Processen er simpel:

- Ved tilmelding bliver din restaurant oprettet i bookingsystemet, Bordibyen. Her skal du indtaste menu, antal pladser, bordopsætning, salgstekst og uploade dine billeder.
- Du kan hele tiden følge med i antallet af bookinger og åbne/lukke for flere pladser - både før og under festivalen. Første gang tager opsætningen ca. 10 minutter - vi hjælper gerne med dette og gennemgår de forskellige funktioner.



SKAL DU VÆRE MED?

Seafood Festival afholdes fra fredag d. 21. maj til og med søndag d. 30 maj 2027.

Seafood Festival arrangeres af Foodmovers i samarbejde med restauratører på tværs af Danmark.

Deadline for tilmelding og upload af materiale til Seafood Festival er **tirsdag d. 13. april 2027 kl. 12:00.**

Har du spørgsmål til tilmelding og opsætning, er du altid velkommen til at kontakte os.

Nicoline Christensen

Festivalchef



nicoline@foodmovers.dk



+45 2759 0049



VI SES TIL SEAFOOD FESTIVAL I MAJ!



TIDSLINJE TIL SEAFOOD FESTIVAL 2027

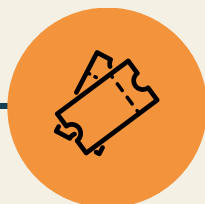
— gode datoer at huske

13. april



Deadline for tilmelding til Seafood Festival 2027.

15. april



Det officielle billetsalg starter. Vores erfaring er, at 30% af alle billetter sælges i den første uge. Derfor anbefaler vi, at du har uploadet og opdateret din profil.

Indtil d. 30. april



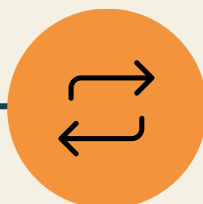
Gæsterne kan selv refundere deres billetter (minus gebyr). Herefter refunderes billetter ikke medmindre andet er aftalt med restauranten.

15. april – 30. maj



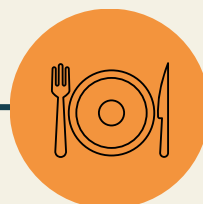
Salget før Seafood Festival er i gang! Vi sender nyhedsbreve og er aktive på sociale medier. Du kan også booste dit salg ved at dele på dine platforme og tage [@seafoodfestivaldk](#).

Indtil d. 10. maj



Vi hjælper gerne gæster med at ændre dato eller tidspunkt for deres booking, hvis der er plads på den pågældende restaurant.

21. – 30. maj



Seafood Festival afholdes for tredje gang og vi glæder os til at mærke festivalstemningen sammen med jer restauratører!

Ugen efter Seafood Festival



Vi siger tak for i år og afregner Seafood Festival.

FOODMOVERS

EVENT TICKETS



DINING
WEEK

FESTIVAL
MOULES
FRITES



SEAFOOD
FESTIVAL

PASTA DAYS



mad
BILLET

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

www.seafoodfestival.dk

hello@seafoodfestival.dk