

Skaldyr, smørrebrød og siciliansk streetfood: Guide til 10 events under Copenhagen Cooking

21.-30. august indtager Copenhagen Cooking igen Københavns gader med 100 madoplevelser i hele byen. Kom med til skaldyrs-fest på Banegaarden, BBQ på Ny Adelgade eller grillet grønt på Nørrebro. Tag til Balkan-middag, spis siciliansk streetfood eller gå på opdagelse til Smørrebrødets Dag. Her er 10 udvalgte events til årets Copenhagen Cooking.

Seafood feast hos Banegaarden

Den 27. August inviterer Banegaarden til Seafood Feast, hvor menuen står på krebs, pil-selv-rejer og grillede blåmuslinger samt salater fra Godis Grønt og kartofler med løvstikke og kapers – og der er pannacotta med sensommerfrugt til dessert. Langbordene dækkes i Banegaardens smukke væksthuse, hvor økologisk vin, øl og andre drikkevarer med og uden alkohol kan tilkøbes.

Hvor: Frederiksberg Allé, 2000 Frederiksberg

Hvornår: 27. august kl. 18.00 - 21.00

Hvor meget: 325 kr.

[Læs mere her.](#)

Siciliansk streetfood med Beviamo by Rufino

Glæd dig til en aften fyldt med italiensk sommerstemning, når Beviamo inviterer til fejring af det sicilianske gadekøkken. Menuen byder på et udvalg af sicilianske favoritter fra sprøde arancini til gyldne pannelle, smagfulde polpette til Spaghetтата alla Siciliana og mange flere specialiteter. Alt serveres family style ved fælles borde.

Hvor: Beviamo by Rufino, Nordre Frihavnsgade 58, 2100 København Ø

Hvornår:

D. 21.08 - 23.08, kl. 17.00 – 19.00 og 19.30 – 21.30

D. 25.08 - 29.08, kl. 17.00 – 19.00 og 19.30 – 21.30

D. 30.08, kl. 12.30 – 14.30

Hvor meget: 395 kr.

[Læs mere her.](#)

Røghus x Bar Deco langbordsmiddag med BBQ i hovedrollen

29. August dækkes ét langt middagsbord i Ny Adelgade med et overflødighedshorn af amerikanske BBQ-retter tilberedt af Røghus efter de klassiske low & slow-principper med masser af tid, håndværk og smag. Smag blandt andet 16-timers brisket, St. Louis style spareribs og hjemmelavet jalapeno cheddar sausage med mac and cheese, coleslaw og hjemmelavede condiments.

Hvor: Ny Adelgade 5, 1104 København K

Hvornår: 29. August, kl. 12.00 – 16.00 og 16.00 – 20.00

Hvor meget: 195-395 kr.

[Læs mere her.](#)

Smørrebrødets Dag 2026

Lørdag 29. august forvandles Festivalpladsen i Kødbyen traditionen tro til et mekka for frokost-

entusiaster: Smørrebrødets Dag 2026. Her samles nogle af landets mest anerkendte smørrebrødsrestauranter for at hylde den danske nationalspise, og der vil være både klassikere og nye fortolkninger fra blandt andre Aamanns 1921, Restaurant Kronborg og Judie.

Hvor: Markedspladsen på Festivalpladsen, Flæsketorvet 45, 1711 København V

Hvornår: 29. august kl. 11.00 - 15.00

Hvor meget: Poletter købes ved indgangen, og gæster kan sammensætte deres egen menu på tværs af restauranterne ved at veksle poletter i de syv boder.

Det er desuden muligt at købe billet i forsalg til 220 kr., og denne inkluderer 4 poletter til signatursmørrebrød og/eller hjemmelavet snaps + en iskold festival-øl lavet i samarbejde med Nørrebro Bryghus.

[Læs mere her.](#)

[Billetter i forsalg her.](#)

Kroatisk grillfest

Kom med til grillfest med de bedste råvarer fra Middelhavskøkkenet, og glæd dig til en menu med blandt andet hvidfisk-carpaccio med trøffel, grillet gris med citron og urter og risotto med grønt. Fromberg mestrer flammerne, mens Lidkoeb shaker cocktails.

Hvor: Lidkoeb, Vesterbrogade 72B, 1620 København V

Hvornår: 21., 22., 28. Og 29. august kl. 17.00 – 18.30, 18.30 – 20.00 og 20.00 – 21.30

Hvor meget: 335 kr.

[Læs mere her.](#)

Designmuseet inviterer til langbordsmiddag i museumshaven

I weekenden 21.-22. august dækker Designmuseum Danmark op til en helt særlig middag i den gamle museumshave. Her serveres en menu, der i alle tre retter hylder årets festivalhovednavn – æblet – og gæster kan glæde sig til blandt andet kylling med sprødt skind, rabarber-æble-kompot, sauce og grillede kartofler samt æbletærte med flødecreme og æble-havtorn-kompot til dessert.

Hvor: Designmuseum Danmark, Bredgade 68, 1260 København K

Hvornår: 21. og 22. august kl. 19.00 - 22.00

Hvor meget: 499 kr.

[Læs mere her.](#)

BaneGaarden goes Balkan

Midt mellem trælader og vildnis dækker Banegaarden op til Balkan-style sharefood-middag søndag 30. august. Menuen er sammensat af køkkenchef Victor Wågman, der tidligere har arbejdet på Noma og Restaurant Bror, og retterne er tilberedt med økologiske råvarer og serveres ved langborde. Glæd dig til blandt andet fladbrød med ajvar, cevapi og lam på grillen og is med blommekompot og knas til dessert.

Hvor: BaneGaarden, Otto Busses Vej 45, 2450 København SV

Hvornår: 30. august kl. 17.30 - 21.00

Hvor meget: 265 kr.

[Læs mere her.](#)

Middag under åben himmel i hjertet af Nørrebro

Lørdag 29. august inviterer Byens Landhandel og Essence Dining til langbordsmiddag i hjertet af Nørrebro med mad og drikke af lokale råvarer fra ambitiøse danske jordbrugere. Glæd dig til labneh med flammegrillede ærter, grillet kål på bønnecreme med tahin og æblecrumble med citruscreme og sødsyltede surkirsebær

Hvor: Ægirsgade 19

Hvornår: 29. august kl. 18.00-20.00

Hvor meget: 350 kr.

[Læs mere her.](#)

Dumpling-workshop med Hot Pot Republic

Til workshoppen hos Hot Pot Republic lærer du både foldeteknik og hvordan du kan tilberede dumplings derhjemme. Med autentiske opskrifter og en ekspert ved din side er det næsten som at være i Chengdu – og du får dumplings, teknikker og opskrifter med hjem, så du kan fortsætte foldningen i dit eget køkken.

Hvor: Hot Pot Republic, Vesterbrogade 146, 1620 København V

Hvornår: 28. august kl. 12.00 - 15.00

Hvor meget: 534 kr.

[Læs mere her.](#)

Masterclass med Stauning

I weekenden 29. og 30. august inviterer Stauning Whiskey til masterclass, hvor gæster kan komme helt tæt på dansk whiskyhåndværk fra vestkysten. Stauning Whiskey byder på et særlig udvalgt sortiment af prisvindende whiskyer, alle skabt med traditionelle metoder og lokale råvarer dyrket tæt på destilleriet. Ud over whisky får du også mulighed for at smage Staunings første gin, som serveres som en frisk og velafbalanceret G&T.

Hvor: Festivalpladsen, Flæsketorvet, 1711 København V

Hvornår:

D: 29.08, kl. 12.00 – 13.00

D: 30.08, kl. 16.00 – 17.00

Hvor meget: 150 kr.

[Læs mere her.](#)