Visit Sweden News Room

Michelin-belønnede kokke Mathias Dahlgren og Daniel Berlin åbner nye restauranter!

Stjernekokken Daniel Berlin åbner en ny restaurant på Österlen.

Til efteråret slår stjernekokken Daniel Berlin dørene op til sin nye hotel- og restaurantsatsning Vyn Restaurang på Österlen i Skåne. I sommeren 2020 lukkede Daniel Berlin sin restaurant Daniel Berlin Krog, som blev belønnet med to Michelin-stjerner, og siden da har mange spekuleret på, hvad det næste kapitel bliver. I foråret kom den glædelige nyhed, at Berlin åbner sin nye restaurant Vyn, smukt beliggende på Österlens sydligste kyst med udsigt over Østersøen. Restauranten tilbyder 30 pladser i den store spisesal og 36 pladser i mad- og vinbaren til drop-in-gæster. Derudover er det muligt at booke et separat lokale på overetagen, som kan rumme mellem 7 og 24 gæster. Anlægget omfatter også syv hektar jord, hvorpå egne afgrøder skal dyrkes.

Vyn åbner for de første gæster den 25. oktober.

Læs mere her...

Stjernekokken Mathias Dahlgren åbner eksklusiv skaldyrsrestaurant på Grand Hôtel



Mathias Dahlgren. Foto: Måns Dohns (Download)

Mathias Dahlgren, stjernekokken bag anerkendte restauranter som Matbaren og Rutabaga, åbnede i august dørene til et nyt kulinarisk koncept på Grand Hôtel i Stockholm - Seafood Gastro. Med en tasting-menu, der hylder delikatesser fra, omkring og på vandet, er restauranten en gastronomisk opdagelsesrejse for gæsterne såvel som for Mathias og hans team.

Seafood Gastros menu vil hovedsageligt bestå af vilde ingredienser fra Skandinavien. Tasting-menuen suppleres også med andre fisk og skaldyr af høj kvalitet, som ikke findes naturligt i regionen - alt sammen omhyggeligt indkøbt fra udvalgte leverandører, der fanger og høster råvarer fra åbne farvande og bæredygtige gårde.

"Jeg kalder det 'seafood i bredeste forstand'. Vi tilbyder ikke kun de sædvanlige fisk og skaldyr, men også ænder og andre havfugle, tang, kystgrøntsager såvel som usædvanlige fisk og skaldyr, - så længe de smager godt. Mit team og jeg ser det som et nyt, spændende kulinarisk eventyr. Seafood Gastro bliver den mest eksklusive restaurant, jeg nogensinde har skabt," siger Mathias Dahlgren.

Ud over Seafood Gastro vil restauranten også rumme Private Dining by Mathias Dahlgren med to separate lokaler til eksklusive, skræddersyede middage med plads til grupper på op til 22 personer.

Læs mere her: Seafood Gastro

Andre kulinariske højdepunkter i Stockholm Læs mere...

egulation and the company's current personal data policy at www.visitsweden.com. For questions or objections to the treatment please contact us at GDPR@visitsweden.com

Ebba Ekelund
PR Manager Sweden and Nordics
ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden har den officielle opgave fra den svenske regering at markedsføre Sverige som turistdestination. Vores vision er, at Sverige i 2030 er verdens mest bæredygtige og attraktive rejsedestination bygget på innovation. I dag er det vigtigere end nogensinde at målrettede rejser er meningsfulde, bevidste og skaber varig værdi med hensyn til vores gæster, for lokalsamfundet og vores planet. Velkommen til Sverige.

https://press.visitsweden.com/2023-02-22-Michelin-belonnede-kokke-Mathias-Dahlgren-og-Daniel-Berlin-abner-nye-restauranter