Visit Sweden News Room

Michelin-belønnede kokkene åpner nye restauranter

Stjernekokk Daniel Berlin åpner ny restaurant på Österlen i Skåne.

Denne høsten åpner stjernekokk, Daniel Berlin, dørene til sin nye hotell- og restaurantsatsing Vyn Restaurang på Österlen i Skåne. Sommeren 2020 stengte Daniel Berlin restauranten ved navn Daniel Berlin Krog, som har to Michelin-stjerner, og siden den gang har mange lurt på hva neste kapittel blir. I vår kom den glade nyheten om at Berlin åpner sin nye restaurant, Vyn, vakkert plassert på den sørligste kysten av Österlen med utsikt over Østersjøen. Restauranten tilbyr 30 plasser i spisesalen og 36 plasser i mat- og vinbaren for drop-in-gjester. I tillegg er det mulig å bestille et eget rom i øverste etasje, hvor man kan ta imot mellom sju og 24 gjester. Anlegget omfatter også sju hektar jord der det allerede er planlagt å dyrke eget.

Vyn åpner for sine første gjester 25. oktober. Les mer …

Kjendiskokk Mathias Dahlgren åpner eksklusiv sjømatrestaurant på Grand Hôtel



Mathias Dahlgren. Foto: Måns Dohns (Download)

Mathias Dahlgren, stjernekokken bak anerkjente restauranter som Matbaren og Rutabaga, åpnet i august dørene for et nytt kulinarisk konsept på Grand Hôtel i Stockholm: Seafood Gastro. Med en smaksmeny som hyller delikatesser fra, rundt og i sjøen, tilbyr restauranten en gastronomisk oppdagelsesreise for gjestene, så vel som for Mathias og hans team.

Seafood Gastro vil i hovedsak tilby naturlige, skandinaviske råvarer. Smaksmenyen er også supplert med annen sjømat av høy kvalitet som ikke finnes naturlig i regionen – alt håndplukket fra utvalgte leverandører og høstet fra sjøen, innsjøer og elver, samt bærekraftige gårder.

«*Jeg kaller det 'sjømat i ordets videste forstand'. Vi tilbyr ikke bare vanlig sjømat, men også and og andre sjøfugler, tang, kystgrønnsaker, samt sjømat som ikke er så vanlige å spise – så lenge det smaker godt. Teamet mitt og jeg ser det som et nytt, spennende kulinarisk eventyr. Seafood Gastro blir den mest eksklusive restauranten jeg noen gang har laget*», forklarer Mathias Dahlgren.

I tillegg til Seafood Gastro vil restauranten også romme konseptet Private Dining, med to separate rom for eksklusiv og skreddersydd matservering, med plass til grupper på opptil 22 personer.

Lær mer her: Seafood Gastro
Andre kulinariske høydepunkter i Stockholm: Les mer …

Ebba Ekelund
PR Manager Sweden and Nordics

ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden har det offisielle oppdraget fra den svenske regjeringen om å markedsføre Sverige som reisemål. Vår visjon er at Sverige innen 2030 er verdens mest bærekraftige og attraktive reisemål bygget på innovasjon. Nå mer enn noen gang, må målrettet reise være meningsfylt, bevisst og skape varig verdi med hensyn til våre gjester, for lokalsamfunnet og planeten vår. Velkommen til Sverige.

https://press.visitsweden.com/2023-09-22-Michelin-belonnede-kokkene-apner-nye-restauranter