

Michel Michaud overtager ledelsen af Molskroens gastronomiske koncept

Fra den 4. september 2014 bliver Michel Michaud ansvarlig for den overordnede gastronomiske linje på både Brasserie og Molskroen. Målet er en helhed på tværs af de to hoteller, Molskroen og Molskroen Strandhotel.



Sammen med nuværende køkkenchef på Molskroen, Lasse Paulsen, vil Michel Michaud stå for den fremtidige gastronomiske oplevelse og udvikling. Det nye makkerpar vil videreføre det kompromisløse køkken og den gastronomiske tyngde, som Molskroen allerede er kendt for med Grand Chef Michel Michauds fortolkninger af det franske Haut Cuisine.

Brasserie vil – udover Michauds velkendte tilgang til det franske Brasserie Cuisine – også, fra åbningen den 4. september, tilbyde danske frokostretter og smørrebrød af høj kvalitet. Daglig leder af Brasserie vil være Søren Winther, som – i tæt samarbejde med Michaud – også vil lede Hereford.

Molskroen vil bevare det hidtidige ambitionsniveau med en professionel tilgang til servering. Stilen bliver dog mere afslappet, landlig og i øjenhøjde med gæsterne.

Relancering af klassikere

Med Michaud som ansvarlig for den overordnede gastronomiske linje på både Brasserie og Molskroen vil menukortene fremover fokusere på østers, pighvar, foie gras og tournedos. Men også Molskroens velkendte ostevogn bliver relanceret og hummeren kan tages direkte fra hummerbassinet i restauranten. Derudover vil et nyt og eksklusivt menukoncept med den nye chefs tydelige aftryk gøre sin entre under navnet Molskroen Signature.

"Vi skal være de bedste på området, og derfor levere det perfekte produkt hver gang i en atmosfære, der sikrer at vores gæster gang på gang vender tilbage til Molskroen, både for genkendelsen og fornyelsens skyld. Vi skal konstant være i udvikling, og samtidig holde fokus på kerneområderne, som er lækker mad, eksklusivt miljø og detaljer overalt på stedet", udtaler Lasse Paulsen."

Uformelt og hyggeligt

"For os er det vigtigt, at gæsterne føler sig velkommen fra de kommer til de går," siger Michel Michaud. "Der skal ikke mangle noget, og de skal forstå, hvad der kommer på tallerkenen. Det skal være uformelt og en hyggelig oplevelse at gå ud at spise, om det er Molskroens Restaurant eller Strandhotellets Brasserie. "

>et bud på en billedtekst<

Det nye makkerpar på Molskroen og Brasserie Grand Chef Michel Michaud og køkkenchef Lasse Paulsen glæder sig begge til at præsentere det nye gastronomiske koncept for gæsterne fra den 4. september.

Yderligere information



Molskroen

Susanne Lykke

Tlf.: 86362200

Fax: Ikke angivet

www.molskroen.dk



sl@molskroen.dk



Filer og billeder

[suppl_info_150814.pdf](#)



Hent som word



Flere

[pressemeddelelser](#)