

PRESSEMEDDELELSE

Restaurant Fauna
Aalborg, 10. januar 2024

Vildt kokketræf i Aalborg: Restaurant Fauna inviterer til eksklusiv aften med vildt og jagthistorier på menuen

To af Danmarks mest fremtrædende kokke gennem de seneste mange år, Thomas Rode og Jakob Mielcke, gæster Restaurant Fauna i Musikkens Hus d. 9. februar. I samarbejde med Restaurant Fauna arrangerer de en magisk aften med vildt i verdensklasse og personlige jagthistorier på menuen.

Gennem 17 år holdt Thomas Rode Michelin-stjernen som køkkenchef på Kong Hans Kælder, og i dag betragtes han som en af pionererne inden for dansk gastronomi. Jakob Mielcke er måske bedst kendt som dommer i tv-programmet Masterchef, men har ligeledes gjort sig på nogle af de fineste restauranter i Paris, og i dag driver han en af Københavns prisbelønnede restauranter, Mielcke & Hurtigkarl.

Meritterne taler for sig selv, og den 9. februar 2024 gæster de to danske stjernekokke Restaurant Fauna i Musikkens Hus i Aalborg til en magisk vildtaften. Fælles for de to kokke er nemlig også en stor passion for jagt, som de ligeledes deler med Restaurant Faunas egen Mikael Kopp Christensen. Derfor er de tre kokke, jægere og restauratører gået sammen om en helt unik vildtaften med råvarer og vine i verdensklasse og sublime, personlige jagthistorier på menuen.

- Det er helt fantastisk, er det er lykkedes os at samle både Thomas og Jakob på Restaurant Fauna på samme tid. De står begge for et ekstremt højt gastronomisk fagligt niveau og er nogle af de mest toneangivende inden for dansk gastronomi. Samtidig er de begge inkarnerede jægere og naturelskere – en passion jeg selv deler. I fællesskab føler vi os derfor også forpligtede til at inddrage vildt i vores daglige virke i menuen på restauranterne og udbrede kendskabet blandt danskerne, så det i højere grad kommer på de danske middagsborde, forklarer Mikael Kopp Christensen fra Restaurant Fauna.

Arrangementet d. 9. februar vil blive tilbudt eksklusivt på Restaurant Fauna med et begrænset antal pladser. Alt på menuen vil tage udgangspunkt i dansk vildt, herunder eksempelvis kronvildt, råvildt, dåvildt, sikavildt, fasan, gråand, krikand, vildsvin, hare, sneppe med mere, fra de mange danske godser og jagtkonsortier, Restaurant Fauna har aftaler med.

- Vi kommer til at byde gæsterne på det ypperste, man kan skabe med vildt på menuen, og samtidig bliver der tale om en uformel jamsession, hvor Thomas, Jakob og jeg selv i løbet af aftenen vil dele ud af egne personlige jagthistorier. Samtidig vil vi også gerne vise gæsterne, hvordan man også kan tilberede vildt på mere utraditionelle måder. Som gæst skal man derfor forvente en fantastisk aften med en vildtmenu i verdensklasse, gode vine og afslappede rammer. Jeg er sikker på, at det bliver en mindeværdig aften, man ikke vil gå glip af, hvis man selv er enten jæger, glad for vildt fra de danske skove eller blot elsker fantastisk vellavet mad og skønne vine, lyder det fra Mikael Kopp Christensen.

Der kan bookes bord til Faunas vildtaften fra lørdag den 13. januar kl. 12.00 – enten via restaurantens mail eller telefon.

For yderligere information, kontakt venligst:

- Mikael Kopp Christensen, Restaurant Fauna, mobil: 2224 8233 eller mail: mkc@restaurantfauna.dk
- Presseservice: Jeppe Hostrup, Publicity, tlf. dir.: 2637 1434 og hostrup@publicity.dk