



MICHELIN GUIDE CEREMONY

Nordic Countries
2025 & 2026



7. November 2024

PROGRAM

- 16.00: Velkomst og praktisk information v. Gitte Klausen samt præsentation af dagens snacks og producenter.
- 16.25: Tale v. Karina Vincentz, Borgmester i Odsherred
- 16.35: Tale v. Morten Dahlin, Minister for byer, landdistrikter, Kirkeminister og minister for nordiske samarbejder.
- 16.45: Tale v. Aravni Jakobsen, Københavns Kommune Kultur
- 16.55: Tale v. MICHELIN
- 17.00: Indslag: Hvad har stjernerne betydet for dig?
- 17.10: Tale v. Mikkel Ustrup, Senior Director i Tivoli
- 17.20: Afslutning v. Gitte Klausen og Pelle Øby Andersen
- 17.30: Frivillig rundvisning og et varmt glas.



GLÆD DIG TIL
DELIKATE SNACKS



MENU

Claus Henriksen

- Æggeblommer fra Asnæs, med vilde urter og persille
- Glaseret Lammefjords gulerødder & musling
- "Det bedste på tallerkenen" sovs og brød
- Anneberg salat med ristede solsikkekerner, marineret tang, bønsesauce og mynte fra have.

Karen Bech

- Pâté en croûte med økologisk dansk gris, kyllingelever, pistacie, salvie og figenkompot.

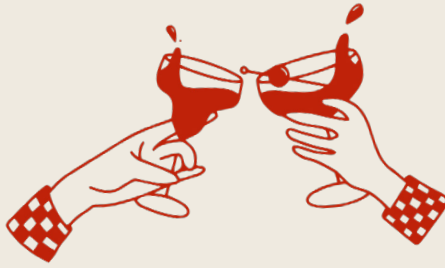
Gustav Spurre

- Sprød tærte med osteemulsion, stegt grøntsagsragout og rygeost.


Dem kan du møde på Fødevaremarked

- Ørnberg Vin
- Vejrhøj Vingård
- Nordic Soil Destilleri
- Contemporary
- Møllebjerggård
- Isøre Is
- Dansk Tang
- Sidinge Gårdbutik
- Deeper Roots Brewing
- Lammefjordens Spisekammer





DRC DANMARKS
RESTAURANTER
& CAFEER

VisitDenmark 

VisitOdsherred 


ERHVERVSMINISTERIET


FOOD ORGANISATION OF DENMARK

ODSHERRED
KOMMUNE 


wonderful
copenhagen


Geopark Odsherred

BYNØRNN
KOBENHAVNS


Anneberg Kulturpark


TIVOLI
.....

 Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

DANSK
ERHVERV



HØRESTA

LÆS MERE OG TAG DEL I REJSEN PÅ
www.tastofdenmark.dk