

Nicolai Mentzler^(DK)

Worth/Mentzler Company, Copenhaga
24 de junho



Nicolai Mentzler formou-se na Selandia Hotel & Restaurant School com as mais altas notas de sempre. Começou a sua carreira trabalhando como voluntário em vários restaurantes, tais como King Hans (1* Michelin), Restaurant Ensemble (2* Michelin – já fechado), Hotel Al Corte (Itália) e o Restaurante Lieffroy, procurando aprender e melhorar os seus conhecimentos técnicos, mas também absorver boas influências para a sua própria visão da cozinha.

De 2006 a 2009 trabalhou no restaurante Falsled Kro, Relais & Chateaux, considerado o 17º melhor restaurante da Escandinávia. De 2009 a 2010, trabalhou no Restaurant Herman at Nimb (1* Michelin) e considerado o 7º melhor restaurante da Escandinávia.

Desde 2010, Nicolai é sócio e chef na Worth/Mentzler, uma empresa de banquetes e catering de luxo, e é também consultor na Selandia Hotel & Restaurant School e sócio na Premium Acqua, distribuidora da S. Pellegrino e Acqua Panna, na Dinamarca.

Nicolai participou em diversas competições e foi considerado o Talento Dinamarquês do Ano 2008, pela revista gastronómica Smag & Behag.

Em 2007 foi eleito Campeão Regional de jovens chefs e venceu o Kartoffelprisen. Em 2008 venceu o prémio para melhor sobremesa no Kartoffelprisen. Em 2010 conquistou o terceiro lugar no Game Dish of the Year.