

## Brian Hansen (DK) ❁

Søllerød Kro

18 de Junho



**B**rian Mark Hansen tem 33 anos e é um dos mais reconhecidos chefs do seu país. Trabalhou como sub-chef em vários restaurantes com estrela Michelin como Ruth Hotel Skagen e Thomas Rhode e também como chef executivo na Christians Horlm Carstel, em Copenhaga.

Participou em várias competições a nível nacional, das quais se destacam: 1º lugar na “Venison Dish of the Year 2013”, 2º lugar no “Bocuse d’or Denmark 2013” e 3º lugar no “Chef of the Year 2010”.

Atualmente, Brian Hansen é chef no prestigiado restaurante Søllerød Kro (1 estrela Michelin), na Dinamarca. Localizado na bonita vila de Søllerød - a 15 minutos do aeroporto de Copenhaga - este pequeno hotel do século XVII oferece aos clientes uma mudança de ritmo da culinária nórdica. Utilizando ingredientes locais de primeira classe, a sua cozinha oferece pratos no estilo tradicional e pratos que incorporam notas mais criativas.

O restaurante é reconhecido por ter uma das melhores cartas de vinhos da Escandinávia. Muitos amantes da moderna cozinha nórdica fazem um pequeno desvio para uma experiência diferente no Søllerød Kro, considerado como uma “pequena jóia para os amantes de comida e vinho” e “um dos melhores restaurantes para comer na Dinamarca”.