PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE: Tidligere Hofkok og Kokke legenden Thomas Pasfall fylder 50 år og får sin prinsesse på selve dagen

Pressemeddelelse · Hotel og restauration



Thomas Pasfall, der er en af branchens dygtige old boys, og som tidligere slog sine gastronomiske folder på Munkebo Kro, fylder den 28. august 2020 – 50 år og samme dag bliver han viet til kommende hustru Maria Giørtz-Behrens.

Thomas Pasfall siger selv, det bliver en stor dag, vi har brugt over et år på at planlægge dagen, som først bliver et kirke bryllup med familien og de nærmeste venner.

– Vielsen finder sted i Thomas Kingos Kirke kl. 10.00

Når brylluppet er overstået er der lagt op til den vildeste "White Dress Party" og noget af en fest i Odense (vel og mærke under givende corona regler, og derfor har vi desværre hellere ikke kunne invitere alle dem som vi gerne ville, og det er jeg rigtig ked af), men hvis vi på Pasfall ikke kan lave en af de vildeste happenings i Odense – hvem skulle så, – det er jo vores "brand" at kunne skabe rammerne om en fantastisk og en ordentlig fest, og ja jeg griner når du spørger hvor vi for maden fra, naturligvis Pasfall som er kendt for "de bedste Fynske råvarer" hos Restaurant PASFALL sætter vi velsmag og afslappende atmosfære over alt andet, og det kommer til at ske den 28. august. – det bliver dybt forankret i årstidens råvarer og en stolthed af være Fynbo – og nej jeg kan detsværre ikke sige så meget om hvad der kommer til at ske på dagen da det er hemmeligt, og kun ganske få ved det, men det bliver noget som de i Odense kommer til at snakke om længe – det bliver et fyrværkeri af spændende tiltag.. -så jeg glæder mig, og ikke mindst til at kunne kalde Maria Giørtz-Behrens for min kone på selve dagen…

Det bliver en vild dag den 28. august 2020, Thomas Pasfall er ikke bare kok, men også uddannet som både tjener og vintjener, og han samler på en bestemt vin. – her udover kan han han skrive flotte titler på sit cv. – Rejsen fra kokkeelev ved Bygholm Parkhotel i Horsens til Årets Kok i 2000, videre til en optagelse i Michelin Nordic Guide 2016, 2017 & 2018 understøtter det imponerende CV, som Thomas Pasfall har med sig. – og ikke mindre end 7 kogebøger er det blevet til…

Thomas Passfall har modtaget:

Optaget i Michelin Nordic Guide 2016
Ambassadør for
Lakrids Johan von Bülow 2015
Æreshåndværker 2013.
Årets avec kort 2007.

Kåret til årets restaurant 2004.

De Danske Gastromomiske Akademi 2004.

Nomineret til årets bedste restaurant 2003.

Årets ret 2003.

E. J. Fondens Æresdiplom.

Årets Munkeboer 2001.

Årets Kok 2000.

Thomas har medvirket i:

Gastronomien Danmark.

Glade chefer elsker mad.

Caviar – Gastronomisk Poesi, m. fl.

Cecilie og madklubben, kok på Go'mor Tv2, og kok både i DR1 og DR2, samt kan føje et enkelt verdensmester skab på sit cv, Thomas Pasfall var nemlig med på det danske kokkelandshold, der deltog ved VM i grillretter på Jamaica i 2003.

Kilde / Foto: Pasfall

Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-tidligere-hofkok-og-kokke-legenden-thomas-pasfall-fylder-50-aar-og-faar-sin-prinsesse-paa-selve-dagen/

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Pasfall.