

NACHO CARBONELL X MYCELIMUM CONCEPTS & EDWIN VINKE

A collaboration with designer Nacho Carbonell, 2-Michelin-star chef Edwin Vinke, and Gijs Bruurs of Mycelium Concepts

Hosted by: Mycelium Concepts

Project Information (EN)

collaboration - About Edwin Vinke - About Mycelium concepts

Exclusive Dinner During Dutch Design Week 2024, we will transform the workshop of internationally renowned designer Nacho Carbonell into an exclusive dining experience. On October 24, 25, and 26, we will welcome 20 guests each evening for a unique culinary journey that combines design and gastronomy. In partnership with acclaimed two-Michelin-star chef Edwin Vinke and Gijs Bruurs of Mycelium Concepts, we will create a special menu inspired by Nacho Carbonell's innovative designs and a blend of Spanish and Dutch cuisine. This one-of-a-kind dinner will emphasize creativity, sustainability, and refined flavors, offering an unforgettable experience for our guests. Edwin Vinke creator of the two-Michelin-star restaurant De Kromme Watergang, is known for his seasonal cuisine that highlights local ingredients from Zeeland. Mycelium Concepts At Mycelium Concepts, we are passionate about everything related to food, creativity, and togetherness. We are a young and innovative company specializing in high-level dining experiences. This is reflected in our events, catering, workshops, and restaurant pop-ups!

Projectinformatie (NL)

samenwerking - Over Edwin Vinke- Over M

****Exclusief Diner**** Tijdens Dutch Design Week 2024 zullen we de werkplaats van de internationaal bekende ontwerper Nacho Carbonell omtoveren tot een exclusieve eetervaring. Op 24, 25 en 26 oktober verwelkomen we elke avond 20 gasten voor een unieke culinaire reis die design en gastronomie combineert. In samenwerking met de bekroonde tweesterrenchef Edwin Vinke en Gijs Bruurs van Mycelium Concepts creëren we een speciaal menu, geïnspireerd op de innovatieve ontwerpen van Nacho Carbonell en een mix van Spaanse en Nederlandse keuken. Dit unieke diner legt de nadruk op creativiteit, duurzaamheid en verfijnde smaken en biedt onze gasten een onvergetelijke ervaring. ****Edwin Vinke**** Als de creator van het met twee Michelin-sterren bekroonde restaurant De Kromme Watergang staat Edwin Vinke bekend om zijn seizoensgebonden keuken, waarin lokale ingrediënten uit Zeeland centraal staan. ****Mycelium Concepts**** Bij Mycelium Concepts zijn we gepassioneerd door alles wat met eten, creativiteit en samenzijn te maken heeft. We zijn een jong en innovatief bedrijf dat zich richt op eetervaringen van hoog niveau. Dit komt tot uiting in onze evenementen, catering, workshops en pop-ups!

Image List

Filename	Caption	Credit
mcxkw-8_1727791650.jpg	Kitchen at Mycelium Concepts	
img-6961_1727791595.jpeg	Edwin vinke	
mycelium-28_1727791692.jpg	Gijs Bruurs	

The images above are included in the ZIP under /images.