

Presseinformation

Dänisches Kronprinzenpaar in München – Dahlmann Catering begleitet den königlichen Besuch kulinarisch

(München 22. Mai 2015) Seine Königliche Hoheit Kronprinz Frederik und Ihre Königliche Hoheit Kronprinzessin Mary besuchten vom 19. bis 21. Mai 2015 die deutschen Städte Hamburg und München, um sich unter anderem der weiteren Vertiefung der deutsch-dänischen Handelsbeziehungen zu widmen. Mit ihrem Besuch standen sie an der Spitze einer dänischen Wirtschaftsdelegation, die aus über 75 Unternehmen bestand. Unter dem Überbegriff „Danish Living / Dänisches Leben“ standen die Themen nachhaltige Architektur und Stadtentwicklung, Umwelt und Energieeffizienz, Gesundheit und gesunde Ernährung, Tourismus und nachhaltiges Design im Fokus.

Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, begleitete den zweitägigen München-Aufenthalt des dänischen Kronprinzenpaares kulinarisch: So wurden das Georg Jensen Store Opening am 20. Mai 2015 und die Eröffnung der Arne Jacobsen Ausstellung zusammen mit Fritz Hansen bei Designfunktion am 21. Mai 2015 in einer Kombination aus bodenständiger Tradition und klarer Moderne – unter anderem mit Saibling vom Starnberger See mit Sauerrahm und Erbsensprossen oder Variationen vom baltischen Hering mit Schnittlauch-Quark-Rettich Sauce oder auch gebeiztem Rinderfilet mit Radieschen Carpaccio dazu frühlingshafter Wildkräutersalat – in Szene gesetzt. Beide Highlights dänischen Designs wurden vom Kronprinzenpaar beehrt.

Davor stand am Abend des 20. Mai 2015 ein elegantes Grand Dinner für das dänische Kronprinzenpaar, die mitgereiste dänische Wirtschaftsdelegation und hochkarätige Vertreter aus Politik und Wirtschaft Bayerns auf der Agenda. Zur Begrüßung wurden eisgekühlter Crémant und frühlingshafte Apéritif-Getränke dazu kleine Häppchen wie feine Spargelvelouté oder gebeizter Tafelspitz im Max-Joseph-Saal der Residenz gereicht. Das elegante Abend-Menü selbst wurde im Kaisersaal mit folgenden Gängen serviert: gegrillte Tiefwasser-Garnelen mit Rambur Apfel, jungen Erbsen dazu Zitronen-Hollandaise; zartrosa Rinderfilet im Wacholdermantel mit Cassisreduktion dazu sautiertes Gemüse vom Viktualienmarkt, Morcheln und Topinamburpüree; erfrischende Trilogie von Rhabarber und Erdbeere mit Rhabarber-Crumble, Erdbeer-Sorbet dazu kleiner Rhabarber-Strudel mit Sauerrahm aus der hauseigenen Patisserie.

Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der perfekte Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem Tagesrestaurant „Daily“ bei den Highlight Towers sowie mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst auch eigene Event Locations.

Pressekontakt: Jekaterina Kraus, Telefon: +49 89 15 92 58 85, E-Mail: presse@dahlmann-catering.de, www.dahlmann-catering.de