



PRESSEINFORMATION - 13. September 2017

ARRI FEIERT 100 Jahre - DAHLMANN CATERT

In diesem Jahr feierte ARRI das 100-jährige Jubiläum im Isarforum des Deutschen Museums München. Bereits im September 1917 gegründet, ist ARRI heute ein Global Player und verlässlicher Partner der internationalen Film- und Medienbranche mit weltweit rund 1300 Mitarbeitern. Die ARRI Gruppe besteht aus den fünf Geschäftsbereichen Camera Systems, Lighting, Media, Rental und Medical und hat Niederlassungen in Europa, Nord- und Südamerika, Asien und Australien. Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums hat ARRI am 12. September 2017 rund 140 nationale und internationale Gäste zu einem glamourösen Gala-Dinner ins Isarforum auf der Museumsinsel im Herzen Münchens eingeladen. Der Abend wurde von Dahlmann Catering, Deutschlands führender Adresse im Premium Catering, kulinarisch in Szene gesetzt.

Beim Eintreffen zum 100-jährigen Jubiläum wurden die Gäste mit Champagner und sommerlichen Erfrischungsgetränken begrüßt. Für den Empfang vor dem Haupteingang des Isarforums hat Dahlmann einen besonderen Apertifcocktail – den Blue White Bavarian – passend zu CI-Farbe blau von ARRI kreiert. Zur Einstimmung auf das sechsgängige Gala-Dinner wurden kleine, feine Häppchen auf Filmklappen gereicht, bevor die Gäste zu ihren Plätzen gebeten wurden. Das Gala-Dinner umfasste: Variationen von bunten Gartentomaten mit weißem Mousse, dazu rotes Tomatengel und frische Minze, Tomatencarpaccio mit weißem Tomatenschnee und Balsamicoreduktion sowie Basilikum-Blättchen. Es folgte gebratene Münchner Crusta-Nova-Garnele, dazu bunte Beete, Zitronencreme, Shisokresse und Ingwer-Gremolata. Hausgemachte Bandnudeln mit Sommertrüffel, Heuschaum und Wiesenkräutern bildeten den Zwischengang. Als kleine Erfrischung folgte ein leichtes Birnensorbet. Danach wurden die Gäste mit Kalbsfilet im Brotmantel grünem Spargel, Selleriepüree und sautierten Waldpilzen verwöhnt. Der süße Abschluss kam aus der hauseigenen Patisserie: Schwarzwälderkirsch-Crumble im Glas dazu salzige Butterstreusel mit Joghurteis.

Simone Eigl, Eventkoordinatorin von ARRI, fand passende Worte & bedankte sich für den gelungenen Abend: „Vielen Dank für ein hervorragendes & unvergessliches Mehrgänge-Menü zu unserem Jubiläumsdinner im Isarforum / Deutsches Museum. Durch die professionelle Ausführung, das gut organisierte und freundliche Team haben sich unsere Gäste sehr wohl gefühlt. Auch Spezialwünsche wurden punktgenau serviert. Wir waren mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden und freuen uns auf weitere mögliche Kooperationen.“

KONTAKT

presse@dahlmann-catering.de

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

www.dahlmann-catering.de



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 Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst sowie mit dem daily. Pop Up Café inklusive weiterer Räumlichkeiten in der Pinakothek der Moderne auch eigene Event Locations.

KONTAKT

presse@dahlmann-catering.de

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

www.dahlmann-catering.de