



PRESSEINFORMATION - 21. September 2017

BENEFIZVERANSTALTUNG: BÜHNENDINNER DER BAYERISCHEN STAATSOPER – *kulinarisch umgesetzt von Dahlmann Catering*

Am 21. September 2017 hat die Bayerische Staatsoper zur Benefizveranstaltung zugunsten ihres Kinder- und Jugendprogramms eingeladen. Über 500 hochkarätige Gäste aus Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur und Medien folgen der Einladung und unterstützen das Kinder- und Jugendprogramm der Bayerischen Staatsoper mit Spenden. Dahlmann Catering, Deutschlands führende Adresse im Premium Catering, setzt diese Benefizveranstaltung kulinarisch in Szene. Die Gäste werden im Königssaal und in den Ionischen Sälen mit prickelndem Crémant, spätsommerlichen Apéritifgetränken und feinen Häppchen empfangen. Nach der Begrüßungsansprache durch den künstlerischen Betriebsdirektor Henning Ruhe werden die geladenen Gäste mit einem Gala-Dinner direkt auf der Bühne verwöhnt. Das glamouröse Dinner wird von einem musikalischen Programm begleitet.

Das spätsommerliche Menü startet mit feiner cremiger Burrata dazu herbstlichen Wildkräutern und geschmortem Radicchio in Feigen-Balsamico-Reduktion. Als Zwischengericht folgt hausgemachtes Zitronenrisotto mit Riesling-Schaum, confierten Tomaten und frischem Parmesan. Zum Hauptgang serviert das Dahlmann Catering Team den Gästen zarte Tranchen vom Roastbeef mit wildem Brokkoli und Sellerie-Püree mit gebratener Nashibirne in Rosmarinjus. Der süße Abschluss kommt aus der hauseigenen Patisserie: luftiges Nougat-Soufflé mit Mirabellen-Ragout und hausgemachtem Sauerrahmeis mit Bourbon Vanille, Classic Crème Brûlée, Rambur Apfel-Granité mit Dahlmann's Apfelbrand mit Honig und Wildkräutern.

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

KONTAKT

presse@dahlmann-catering.de

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

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. – 480807 München

www.dahlmann-catering.de



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. – 480807 München

www.dahlmann-catering.de