



PRESSEINFORMATION - 29. MAI 2017

BMW M Sales Award ehrt Höchstleistungen bei einem Gala Dinner von Dahlmann Catering

(München 29. Mai 2017) Am 29. Mai 2017 hat die BMW M GmbH anlässlich der Verleihung der BMW M Sales Awards an die erfolgreichsten Händler aus aller Welt zu einem exklusiven Programm an den Rhein geladen. Höhepunkt ist ein hochkarätiges Gala Dinner von Dahlmann Catering auf der schwimmenden Event Location OCEAN DIVA. Die geladenen Gäste werden mit ausgefallenen Kreationen verwöhnt. Beim Eintreffen an Bord begrüßt Dahlmann Catering die Gäste mit feinen Appetizern wie Tatar Trio im Mini-Cone, Königskrabben oder Tuna Tataki sowie erfrischenden Apéritifgetränken. Als Vorspeise wird gebratener Fjordlachs mit Brunnenkresse und Olivencrumble gereicht. Anschließend werden die Gäste mit cremigem Spargelrisotto von grünem und weißem Spargel mit Brunnenkresseschaum sowie mit Zweierlei vom Kalb - 24 Stunden geschmort und zartrosa gegart - mit Miniaturgemüse und Polenta-Muffins verwöhnt. Der süße Abschluss kommt aus der hauseigenen Patisserie: Weißes Holunderblütenmousse mit Margeriten und Joghurtperlen mit Erdbeer-Minz-Salat. Anschließend legt die OCEAN DIVA am Kameha Grand Hotel in Bonn an, wo eine spektakuläre After Show auf die internationalen Gäste wartet.

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 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