



Presseinformation

ESCADA JOYFUL EVENT in München mit Dahlmann Catering

(München 29. Juli 2014) ESCADA lädt am 29. Juli 2014 zum Launch des neuen ESCADA Duftes Joyful in den Flagship Store München.

Neben rund 200 nationalen und internationalen Gästen wird als Special Guest das internationale Supermodel und Testimonial des neuen Duftes Miranda Kerr erwartet. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für das kulinarische Design des Abends, das sich an den Joyful Farben Pink und Pistazie orientiert.

Empfangen werden die Gäste mit eisgekühltem Champagner Ruinart brut Rosé und sommerlichen Erfrischungsgetränken. Zur Einstimmung auf den Abend werden die Gäste unter anderem mit Wildlachstartar mit Ingwer und grünem Tee, zarter Lammpraline mit Polenta-Crêpe und Sauerkirsch-Chutney und Scarlet Kresse und zartrosa Milchkalbsröllchen mit Pilzduxelle und knusprigem Anisbrot verwöhnt. Abschließend folgen feine Petits Desserts aus der hauseigenen Patisserie wie zum Beispiel: Mini Schokoladensoufflé mit weißer Schokolade und Himbeere, Mini Cupcakes mit Zitrone, Himbeer-Mascarpone mit Espresso sowie Pink Sorbets mit Litchi und Guave.

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 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 „HORST ESSKULTUR-BAR“ und „Daily Highlight“ auch eigene Event Locations.