



PRESSEINFORMATION – 06. DEZEMBER 2016

Dahlmann Catering wird kulinarischer Exklusivpartner der Pinakothek der Moderne

POP UP CAFÉ mit neuem Angebot für Museumsbesucher

(München 6. Dezember 2016) Ab Dezember 2016 ist Dahlmann Catering kulinarischer Exklusivpartner der Pinakothek der Moderne – einem der weltweit größten Sammlungshäuser für Kunst, Graphik, Architektur und Design des 20. und 21. Jahrhunderts. Die Kunstwerke und die Architektur des Gebäudes mit der berühmten Rotunde ziehen jährlich rund 400.000 Besucher an. Dahlmann Catering betreibt dort ab sofort den gastronomischen Bereich als daily. POP UP CAFÉ. Darüber hinaus können die Flächen im Wintergarten, dem dazugehörigen Kubus sowie in der Rotunde und dem Auditorium künftig auch als außergewöhnliche Eventlocation genutzt werden.

Ulrich Dahlmann: „Wir sind sehr stolz, für ein so hochkarätiges Museum kulinarischer Exklusivpartner zu sein. Wir wollen die Museumsbesucher begeistern und auch den Menschen im Kunstareal ein Angebot machen, das zwar bodenständig ist, aber handwerklich wie kreativ höchsten Ansprüchen genügt.“

Mit seinem kulinarischen Ansatz verbindet Dahlmann Catering beste, von regionalen Produkten geprägte Qualität und eine entspannte Atmosphäre. In einem Zusammenspiel aus Tradition und Moderne setzt Dahlmann auf hausgemachte Erzeugnisse, die teilweise auch aus eigenem Anbau stammen. Bereits seit 2014 betreibt Dahlmann Catering sehr erfolgreich die HORST ESSKULTUR-BAR im Museum Brandhorst im Münchener Kunstareal und hat dafür damals ein neues gastronomisches Konzept entwickelt, das sehr gut bei den Besuchern ankommt.

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

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



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 sowie mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst 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