

## Presseinformation

### Vorweihnachtszeit: Zeit für stimmungsvolle Einladungen – Caterer Ulrich Dahlmann gibt Profi-Tipps

(München 30. Oktober 2014) Eine der schönsten Möglichkeiten zur Einstimmung auf das bevorstehende Weihnachtsfest ist eine stimmungsvolle Adventseinladung für Freunde, Familie und Kollegen. Doch eine solche Einladung will sorgfältig vorbereitet und geplant sein. Caterer Ulrich Dahlmann, Gründer und Inhaber des gleichnamigen Premium-Cateringunternehmens, gibt Profi-Tipps für die perfekte Vorbereitung und damit einen gelungenen und stressfreien Abend – auch für die Gastgeber.

#### Die Top-10-Regeln für ein schönes Adventsfest:

##### Wichtige Informationen im Vorfeld Ihrer Einladung

1. Informieren Sie Ihre Freunde schon in der Einladung über den **geplanten Charakter des Abends**: gesetztes Essen, Walking Dinner und Buffet oder lockere Adventsparty. Dies sorgt für die richtige Erwartungshaltung und erleichtert Ihren Gästen zudem auch die Wahl der Garderobe.
2. **Rechtzeitig einladen**: Möglichst vier bis sechs Wochen vorher! Das erhöht nicht nur die Vorfreude, sondern ermöglicht Ihren Gästen auch die Einladung langfristig einzuplanen.
3. Je nach Art und Umfang der Einladung kann es bedeuten, dass im Zuhause einiges aus- und umgeräumt werden muss, um zum Beispiel **ausreichend Platz und Sitzgelegenheiten** zu schaffen. **Um- und Aufräumarbeiten** sollten am besten schon am Vortag erfolgen – das spart Zeit und Nerven am Einladungstag selbst.

##### Getränke und Speisen: Zusammenstellung abstimmen

4. **Zeit als Gastgeber einplanen**: Bei der Auswahl der Speisen darauf achten, dass die Gerichte nicht zu aufwändig sind und man nicht mehr Zeit in der Küche als mit den Gästen verbringt. Je nach Größe der Einladung empfiehlt es sich, Unterstützung für den Service zu organisieren.
5. **Getränke**: Weißwein muss eisgekühlt sein, Rotwein rechtzeitig geöffnet und eventuell dekantiert werden. Wichtig ist hier vor allem: am besten großzügig planen, denn wenn die Getränke ausgehen, ist das Fest vorbei.
6. **Alkoholgehalt bedenken**: Bei hausgemachtem Glühwein und Punsch den Anteil an Spirituosen mit den restlichen Zutaten abstimmen.
7. **Speisenzusammenstellung**: Die Gerichte passend auf die Jahres- und Adventszeit abstimmen. Zu den beliebtesten Klassikern gehören zum Beispiel Bratäpfel aus dem Ofen, selbstgebackener Christstollen, herzhaftes Wildgerichte aber auch ofenfrischer Flammkuchen.

##### Mit dem richtigen Ambiente steht und fällt die Stimmung

8. **Musikauswahl**: am besten schon im Vorfeld zusammenstellen – eine gut sortierte Playlist im iPod sorgt für die richtige Stimmung.
9. **Dekoration**: Haus / Wohnung frei räumen, Platz schaffen. Kleinkram und Lieblingsvasen wegräumen. Großzügigkeit und Gemütlichkeit herstellen, punktuell und gekonnt dekorieren. Gerade Blumen und Zweige verändern den Charakter eines Hauses / Wohnung nachhaltig.
10. **Angemessene Beleuchtung**: Teelichter in bunten kleinen Gläsern oder Schalen sorgen durch indirektes, warmes Licht für eine stimmungsvolle Atmosphäre.



### **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.

**Pressekontakt:** Jekaterina Kraus, Telefon: +49 89 15 92 58 85, E-Mail: [presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de), [www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)