



## **Presseinformation**

### **Verleihung des JUPITER AWARD 2014 mit kulinarischer Gestaltung von Dahlmann Catering**

(München, 26. März 2014) Deutschlands größter Publikumspreis für Kino und Fernsehen - der JUPITER AWARD 2014 wird in diesem Jahr bereits zum 35. Mal verliehen. Die Filmzeitschrift Cinema und die Programmzeitschrift TV Spielfilm riefen im Vorfeld ihre Leser und User auf, über ihre Favoriten in elf Kategorien abzustimmen. Zu den Preisträgern der vergangenen Jahre gehören unter anderem: Til Schweiger, Matthias Schweighöfer, Hannah Herzsprung, Cameron Diaz, Florian David Fitz, Elyas M´Barek, Maria Furtwängler, George Clooney, Maximilian Schell und Jürgen Prochnow.

Rund 180 Gäste aus Film, Kunst und Entertainment sind zur Verleihung am 26. März 2014 ins Cafe Moskau in Berlin eingeladen. Premium Caterer Dahlmann sorgt für die kulinarische Gestaltung des Events. Zur Einstimmung auf den glamourösen Abend werden die Gäste mit frühlingshaften Apéritifgetränken und feinen Apéritif-Häppchen verwöhnt. Danach folgt ein Gala Menü: Brunnenkresseschaumsuppe mit Ziegenkäse-Croûtons sowie ein zartrosa Roastbeef im Kräutermantel mit knackigem Frühlingsgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree mit Vanille-Pfeffer-Schaum werden serviert. Als süßer Abschluss kommen zum Beispiel hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Weinbergpfirsichragout und weißem Pfirsichsorbet sowie Erdbeer-Basilikum-Eis auf den Tisch.

### **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 dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.