

Presseinformation

Dahlmann Catering empfiehlt den perfekten Sommerdrink: HAUSGEMACHTE ERDBEER-RHABARBER-LIMONADE

(München, 10. Juni 2014) Genau die richtige Erfrischung für die heißen Sommertage ist eine hausgemachte Limonade mit frischen Sommerfrüchten. So kann man sich den Sommerdrink ganz leicht selbst mixen:

Für den Limonaden-Ansatz benötigt man 250 ml Rhabarbersirup, 100 ml frischen Zitronensaft, 100 ml Bio-Apfelsaft, 5 frische, pürierte Erdbeeren und einen Zweig frische Minze. Den Rhabarbersirup mit dem Zitronensaft und dem Apfelsaft mischen, dann die pürierten Erdbeeren dazu geben und alles gleichmäßig verrühren. Anschließend mit einem Minzweig in eine Flasche füllen. Der Ansatz ist gekühlt 2 Tage haltbar und reicht für ca. vier große Gläser Limonade. Zum Servieren die Gläser mit reichlich Eiswürfeln füllen und mit dem Limonaden-Ansatz und der gleichen Menge Sprudelwasser aufspritzen. Garniert mit Erdbeerscheiben und frischer Minze ist dieser Sommerdrink der perfekte, alkoholfreie Sundowner oder ein erfrischendes Apéritifgetränk auf der Gartenparty.

Dahlmann Catering verwendet für dieses Rezept einen Rhabarbersirup aus der eigenen Manufaktur. Die hausgemachten Limonaden, auch in den Sorten Ingwer-Thymian und Zitrone-Basilikum, kann man in der HORST ESKULTUR-BAR – dem neuen Gastronomieprojekt von Dahlmann Catering – im Museum Brandhorst in München genießen. Dahlmann Catering, der als High End-Caterer bevorzugt auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau setzt, bringt diese Produkte selbstverständlich auch bei Kundenveranstaltungen ein.

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