

Presseinformation

25 Jahre WEMPE in München mit Dahlmann Catering

(München 17. Oktober 2014) WEMPE, der Juwelier für feine Uhren und Juwelen, feiert das 25-jährige Bestehen seiner Niederlassung in der Münchener Maximilianstrasse. Diesen glamourösen Abend inszeniert WEMPE unter dem Motto „Sparkling Night“ im Las Vegas Ambiente. Zum Fest im HVB Forum werden rund 600 hochkarätige Gäste aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft erwartet. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für die kulinarische Gestaltung des Abends – passend zum Thema – im Las Vegas-Style.

Nach einem Champagnerempfang mit erfrischenden Apéritifgetränken und feinen Appetizern wie Casino Club Sandwiches präsentiert Dahlmann Catering US Prime Rib & Sushi von der Live Cooking Station sowie ein Las Vegas Style Walking Dinner. Als Vorspeise werden beispielsweise ein Classic Waldorf Salat mit hauchdünn geschnittenem Milchkalbsrücken, Granny Smith, Chicorée, Staudensellerie und karamellisierten Walnuskernen oder ein Shrimp Cocktail mit Tiefseegarnelen, Zuckerschoten, Mangowürfeln, Avocado und hausgemachter Koriander-Cocktailsauce gereicht. Danach serviert das Team von Dahlmann Catering Truffled Mac & Cheese mit Cayenne Pfeffer und Trüffelöl sowie ein Safran Risotto mit roten Safranfäden, Champagnerschaum und Blattgold. Zum süßen Abschluss werden die Gäste mit feinsten Naschereien aus der hauseigenen Patisserie verwöhnt: Apple Crumble mit salzigen Butterstreusel und Buttermilcheis, Key Lime Pie mit Himbeer-Baiser und Limetten-Mascarpone-Creme, Sorbets in der eigenen Frucht wie Zitrone, Maracuja und Baby-Ananas und weitere American Sweets aus dem Bauchladen.

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, www.dahlmann-catering.de