

Presseinformation

Dom Pérignon Dinner 2012 in Berlin: Kooperation von Drei-Sterne Koch Klaus Erfort und Dahlmann Catering

(München 4. Juni 2012) Dom Pérignon Deutschland lädt am 4. Juni 2012 im Berliner Bärensaal im Alten Stadthaus zum Dom Pérignon Dinner ein. Mit einem einzigartigen Kunst-Event von Kurator Leo Kuelbs, den Videoperformance-Spezialisten „Glowing Bulbs“ und Opernstar Nadja Michael inszeniert Dom Pérignon die „Kraft der Schöpfung“ – ein wichtiges Leitmotiv des französischen Luxus-Hauses.

Das Menü zum Event kreiert der Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort. Seine Küche steht für die perfekte Balance zwischen modernen und traditionellen Elementen. Dabei konzentriert sich der vielfach ausgezeichnete Küchenchef auf das Wesentliche: ehrliches Handwerk für höchsten Genuss.

Dahlmann Catering, einer von Deutschlands führenden Anbietern von Event-Catering im Premium-Segment, wird Erforts Menü gemäß seinem Leitsatz „Die Wahrheit liegt auf dem Teller“ für die Gäste des Dom Pérignon-Dinners am 4. Juni in Berlin gemeinsam mit dem Team von Klaus Erfort umsetzen.

Ulrich Dahlmann, Gründer und Eigentümer, von Dahlmann Catering zu diesem Auftrag: „Wenn uns einer der besten Köche des Landes seine Kreationen zur Umsetzung für ein Catering auf einem derart hochkarätigen Event anvertraut, ist das eine enorme Auszeichnung und Ehre. Wir sind sehr stolz, Klaus Erfort für Dom Pérignon unterstützen und mit unserem Catering Know How begleiten zu dürfen.“

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 integrierten 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.