

Presseinformation

Neues Clubrestaurant auf der Galopp-Rennbahn München unter kulinarischer Leitung von Dahlmann Catering

Dahlmann eröffnet Renn-Saison mit neuem Angebot

(München 1. Mai 2013) Mit der neuen Renn-Saison ist ein neues gastronomisches Konzept auf der Clubtribüne der Galopprennen München Riem eingezogen: An allen Renntagen betreibt der Münchener Luxus-Caterer im perfekt gelegenen Gebäude mit Vollverglasung und optimaler Sicht auf drei Etagen mit Terrassen und Alpenblick ein temporäreres öffentliches Clubrestaurant. In lässig-elegantem Stil gehalten, der weiße Möblierung und warme Holztöne mit der modernen Architektur spielen lässt, bietet Ulrich Dahlmann an den Renntagen erlesene Kreationen aus seiner Catering-Manufaktur: „Wir sind sehr stolz darauf, an dieser schönen Münchener Tradition teilhaben zu dürfen und mit unserem kulinarischen Konzept eine neue, hochwertige Facette anbieten zu können“, erläutert der Gründer und Inhaber und ergänzt: „Wir freuen uns, wenn wir anspruchsvollen Besuchern auf der Clubtribüne das passende Ambiente für einen Renntag mit Klasse bieten können.“

Geöffnet ist das Dahlmann-Clubrestaurant an jedem Renntag von 13:00 bis 18:00 Uhr und kann für eine Food-Pauschale von 50 Euro den ganzen Tag genutzt werden. Reservierungen werden dringend empfohlen.

Club-Restaurant und Rennbahn-Almhütte auch neu im Locationangebot von Dahlmann

Außerhalb der Renntage kann die komplette Clubtribüne als Event-Location für bis zu 950 Personen gemietet werden. Das Ambiente mit seiner einzigartigen Lage bietet sich mit offenem Flair und perfektem Blick für die unterschiedlichsten Veranstaltungen an.

Für urig-zünftigere Gelegenheiten kann auch die an der Rennbahn errichtete Almhütte für rund 600 Gäste ab sofort über Dahlmann Catering gebucht werden.

Kontakt

Für Reservierungen von Tischen an Renntagen und Anfragen zu den Locations auf der Galopp-Rennbahn: info@dahlmann-catering.de oder telefonisch unter (089)30 65 898 -0.



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.