

## **Presseinformation**

### **Jean Paul Gaultier in der Kunsthalle München – Eröffnung mit Dahlmann Catering**

(München 16. September 2015) Exklusiv in Deutschland zeigt die Kunsthalle der Hypo-Kulturstiftung in München vom 18. September 2015 bis 14. Februar 2016 die umfassende Ausstellung „From the Sidewalk to the Catwalk“, in der das vielfältige und faszinierende Werk Jean Paul Gaultiers vorgestellt wird. In Paris haben bereits 420.000 Besucher die Ausstellung erlebt.

Dahlmann Catering sorgt für die kulinarische Gestaltung der After Party am 16. September 2015 zur Ausstellungseröffnung im HVB Forum in der Kardinal-Faulhaber-Straße. Die ca. 700 geladenen Gäste werden mit neu interpretierten französischen Klassikern und internationalem Party Food verköstigt.

Beim Eintreffen begrüßt Dahlmann Catering die Gäste mit eisgekühltem Champagner und angesagten Apéritifgetränken mit Sirupen aus der eigenen Manufaktur oder Bio-Fruchtsäften aus dem eigenen Anbau. Zur Einstimmung auf den gemeinsamen Abend werden zum Empfang kleine, trendige Amuse Bouches wie zum Beispiel eine Auswahl an verschiedenen Tatar Variationen in Mini-Cones – angelehnt an Jean Paul Gaultiers spitze Büsten – präsentiert. Danach werden die Gäste mit einem Cat-Walking Dinner verwöhnt: Französische Klassiker wie Salade Nicoise oder eine Crème Vichysoise glacé werden neu interpretiert und in goldenen Konservendosen – in Anlehnung an den erfolgreichen Le Male Duff – serviert. Um den internationalen Charakter der Marke kulinarisch zu unterstreichen präsentiert Dahlmann an mehreren Livecooking-Stationen Gerichte wie Fish & Chips mit frischem Seelachs, hochwertiges Sushi, eine New Style Burger Bar und eine Hot Wok Station, an denen alle Gerichte frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Zum süßen Abschluss folgen feinste französische Naschereien aus der hauseigenen Patisserie wie Crème Brûlée, Tarte Tatin mit Rambur Apfel aus dem eigenen Anbau, Fondant au Chocolat oder auch herbstliche Sorbets mit Sauerkirsche, Zwetschge und Mirabelle – ebenfalls mit Früchten von den eigenen Streuobstwiesen in der fränkischen Schweiz.

#### **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 perfekte 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 Tagesrestaurant „Daily“ bei den Highlight Towers sowie mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst auch eigene Event Locations.

**Pressekontakt:** Jekaterina Kraus, Telefon: +49 89 15 92 58 85, E-Mail: [presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de), [www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)