



Presseinformation

Eröffnung des neuen Ägyptischen Museums in München mit Dahlmann Catering als exklusivem Premiumpartner

(München 10. Juni 2013) Heute eröffnet der Neubau des Ägyptischen Museums München. Damit erhält München den einzigen Museumsbau außerhalb Ägyptens weltweit, der ausschließlich altägyptischen Exponaten gewidmet ist. Es verfügt über eine Sammlung von etwa 8000 Objekten und befindet sich in Zukunft im Zentrum des Kunstareals, zwischen den Pinakotheken und der Antike am Königsplatz, im Gebäude der Hochschule für Film und Fernsehen (HFF). Rund 350 Persönlichkeiten aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft werden zur Eröffnungsfeier erwartet. Kulinarisch wird die Veranstaltung von Dahlmann Catering, einer von Deutschlands führenden Anbietern von Event-Catering im Premium-Segment inszeniert, der gleichzeitig auch Premiumpartner ist.

Als Auftakt werden sommerliche Apéritifgetränke wie Prosecco und hausgemachter Apfelsaft serviert. Weiterhin kommen Bayerische Spezialitäten wie original Fleischpflanzerl mit Senf und knusprigen Zwiebeln und Kartoffelsalat sowie ofenfrischer Leberkäse und Weißwurst mit frisch gebackenen Brezn auf den Tisch. Als süßer Abschluss werden Bayrische Creme mit Himbeermark und Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis gereicht.

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.