



PRESSEINFORMATION - 16. Januar 2018

## MARC CAIN auf der Fashion Week Berlin mit *Dahlmann Catering*

Anlässlich der Fashion Week Berlin stellt Marc Cain am 16. Januar 2018 um 19:00 Uhr bei der Modenschau im U3 Tunnel am Potsdamer Platz, einer der angesagtesten Locations Berlins, ihre neue Kollektion für Herbst / Winter 2018 vor. Marc Cain ist eines der erfolgreichsten deutschen Fashion Labels und präsentiert sich an diesem Abend in Berlin vor 650 Gästen aus aller Welt. Das kulinarische Design bei diesem Event stammt von Dahlmann Catering, Deutschlands führender Adresse im Premium Catering.

Beim Eintreffen in den U3 Tunnel mitten im Zentrum von Berlin werden die Gäste mit Champagner und prickelnden Erfrischungsgetränken wie Mandarin Sparkler oder Iced Greentea empfangen. Nach der Fashion Show folgen Urban Nation Snacks mit feinen, trendigen Gerichten passend zum Thema. Zum Beispiel: Urban Bao Buns mit Pulled Duck, Gewürzgurken und Hoisin dazu glasierte Portobellopilze mit Röstzwiebeln, Poke Bowl mit Wildlachs, Wakame, Sesam und fermentiertem Ingwer sowie braunem Reis, Krabben Avocado Salat mit Mango-Chili-Salsa und Wildkräutern. Die Gerichte werden auf kleinen Schalen und Tellern angerichtet, damit sie bequem während der After Show Party im Stehen in kommunikativer Atmosphäre genossen werden können. Gleichzeitig eröffnet die Streetstyle Bar mit prickelnden Cocktails wie beispielsweise Plum Sprizz, Hibiscus infused Gin oder Blackberry Rocket. Zum süßen Abschluss werden die Gäste mit feinsten Naschereien aus der hauseigenen Patisserie verwöhnt: ofenfrische Waffeln mit Curry Bananen, karamellisierte Birne, Zwetschgenröster und Valrhona Schokolade, Apple Crumble mit Mandelsplitter und Streusel oder Mango Trifle mit Mangopüree, Kokoscreme und Cookies.

### *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

#### KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)



München und betreibt dort mit dem Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst sowie mit dem daily. Pop Up Café inklusive weiterer Räumlichkeiten in der Pinakothek der Moderne auch eigene Event Locations.

#### KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)