

Presseinformation

Bench. Showroom Opening in München mit Dahlmann Catering

(München 29. April 2015) Bench hat am 29. April 2015 zum Showroom Opening in München in die Balanstrasse 73 eingeladen. Die weltweit vertretene Marke Bench wurde 1989 in Großbritannien gegründet und steht für stylische, funktionale und urbane Kleidung. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für die kulinarische Gestaltung des Abends. Die rund 300 geladenen Gäste werden mit Kreationen im Urban Street Style verköstigt.

Beim Eintreffen begrüßt Dahlmann Catering die Gäste mit klassisch britischen Apéritifgetränken, passend zur Herkunft des Labels. Serviert werden unter anderem der beliebte Classic Pimm's No. 1 Cup und Iced Black Tea. Dazu werden die Gäste mit British Urban Street Food wie zum Beispiel Pancake Rolls mit Tuna, jungem Spinat und Zwiebelreslish, New Style Caesar Salad mit zartem Hühnerbrustfilet, Parmesanespuma und Honig Cashews oder auch geeister Tomatensuppe mit Dry Gin-Worcestersauce im doppelwandigen Glas verwöhnt. Weiterhin folgen trendige Desserts aus der hauseigenen Patisserie wie beispielsweise British Cheesecake mit frischen Blaubeeren und Knusperboden, warmer Schokoladenkuchen im Weckglas oder frische Erdbeeren am Stick mit Chocolate-Icing. Zur Stärkung für eine lange Party serviert Dahlmann Catering zur späteren Stunde innovatives Streetfood: Mini Pulled Beef Burger mit geschmortem Rindfleisch, knusprigen Röstzwiebeln, hausgemachter Rauchmayo und frischem Koriander. Als Alternative dazu wird eine vegetarische Variante – der Falafel Burger angeboten.

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, www.dahlmann-catering.de