



## Presseinformation

### **BVLGARI PRIVATE CHAMPAGNE COCKTAIL PARTY auf der Berlinale mit Dahlmann Catering**

(München, 11. Februar 2014) Anlässlich der Berlinale lädt der italienische Luxus-Juwelier Bulgari am 11. Februar 2014 zur Private Champagne Cocktail Party ins ehemalige Warenhaus Jandorf in der Brunnenstraße 19 in Berlin ein. Mit über 300.000 verkauften Eintrittskarten und nahezu 20.000 Fachbesuchern aus 124 Ländern gilt die Berlinale als eines der wichtigsten Events der internationalen Filmindustrie. Es werden rund 200 Gäste aus Kunst, Business und Entertainment erwartet. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für die kulinarische Inszenierung des Abends.

Empfangen werden die Gäste mit eisgekühltem Champagner und erfrischenden Apéritifgetränken. Zur Einstimmung auf den glamourösen Abend werden sie mit kleinen feinen Häppchen wie zum Beispiel frisch gebackenen Blinis mit Osietrakaviar, Crème Fraîche und Zitrone oder Lobster Club Sandwich mit Hummer, Limonen-Aioli und gerösteter Brioche verwöhnt. Zu späterer Stunde wird hochwertig interpretiertes Glam Junk Food wie Burger Rossini mit Kalbsfilet, Foie Gras und frischem Trüffel oder auch Tuna Burger mit Wasabi und Shiso-Kresse serviert. Abschließend folgen feine Petits Desserts aus der hauseigenen Patisserie: Fruchttartelettes mit frischen Beeren und Mascarponecreme, Vanille Crème Brûlée mit Kumquat-Chili-Ragout und Mini Eclairs mit Blattgold und Valrhona Kuvertüre.

### **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.