



PRESSEINFORMATION - 27. JUNI 2017

## CHARITY OPERNABEND DER BAYERISCHEN STAATSOPER *kulinarisch inszeniert von Dahlmann Catering*

Am 27. Juni 2017 hat die Bayerische Staatsoper zum Charity Opernabend zugunsten ihres Kinder- und Jugendprogramms eingeladen. Über 130 hochkarätige Gäste aus Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur und Medien folgen der Einladung und unterstützen das Kinder- und Jugendprogramm der Bayerischen Staatsoper mit Spenden.

Der Charity Opernabend wird von Dahlmann Catering, Deutschlands führender Adresse im Premium Catering, kulinarisch in Szene gesetzt. An diesem Abend genießen die Gäste die Opernaufführung „La Traviata“ mit einem Apéritifempfang in den Pausen mit prickelndem Crémant und sommerlichen Erfrischungsgetränken sowie kleinen, feinen Häppchen – bevor sie dann im Königssaal mit einem edlen Dinner verwöhnt werden. Das sommerliche Menü startet mit einer Variation vom Saibling mit Tatar und Kaviar, sowie Wildkräutersalate mit grünen Spargelspitzen und Buttermilch-Basilikum-Vinaigrette. Zum Hauptgang serviert das Dahlmann Catering Team den Gästen ein zartrosa Filet vom Wiesenrind, dazu geschmolzene Romanaherzen mit Kartoffel-Zucchini-Törtchen und Kirsch-Szechuan-Pfefferjus. Der süße Abschluss kommt aus der hauseigenen Patisserie: Zartbitterschokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Himbeersorbet und Stracciatella-Biskuit.

### *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 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)