

Presseinformation

Feier zur Eröffnung des DIESEL Flagship Store Frankfurt mit kulinarischer Gestaltung von Dahlmann Catering

(München 6. September 2013) DIESEL-Gründer Renzo Rosso kam persönlich nach Frankfurt, um den neuen DIESEL-Flagship Store am Rathenauplatz zu feiern. Auf zwei Ebenen und insgesamt 383 Quadratmetern wird die Diesel Fashion Kollektion Female und Male sowie die ganze Bandbreite der Diesel Denim Kompetenz präsentiert. Zu einem exklusiven Dinner in der außergewöhnlichen Location des Frankfurter Schauspielhauses waren rund 120 Gäste aus Mode, Film und Entertainment geladen bevor es zur großen Party in den Hafen 2 ging.

Luxus-Caterer Dahlmann aus München sorgte für die kulinarische Gestaltung des Abends: Nach einem Champagnerempfang und Aperitifhäppchen im Flagship Store ging es dann ins Schauspiel Frankfurt zum Diesel Reboot Dinner. Auf der Theaterbühne in besonderer Atmosphäre wurden die Gäste mit einem köstlichen Menü verwöhnt. Den Anfang machte die Jakobsmuschel im Wildlachsmantel gefolgt von geräuchertem Bunte Beete Risotto mit Wasserkresse und Chorizo Puder sowie zartrosa Rinderfilet mit Muschel-Marmelade und geschmorter Landgurke. Als süßer Abschluss wurde Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Ziegenmilch-Sorbet, roten Waldbeeren, Wildkräutern und Mandelcreme serviert.

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.