

Presseinformation

GRAND OPENING PARTY ESCADA FLAGSHIP STORE HAMBURG

(München 21. Mai 2014) ESCADA lädt am 21. Mai 2014 zur Grand Opening Party des neuen ESCADA Flagship Stores in Hamburg ein. Der Store befindet sich in der neugestalteten Kaisergalerie und präsentiert auf 260 qm die aktuellen ESCADA und ESCADA SPORT Kollektionen.

Inspiration für das Eventkonzept des Abends, an dem rund 250 Gäste erwartet werden, ist das Jahr des Pferdes laut dem chinesischen Kalender. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für das kulinarische Design des Openings passend zum Thema.

Auf einen Champagnerempfang mit exotischen Apéritifgetränken und fernöstlichen Appetizern wie Tuna Tataki oder gedämpften Dim Sum folgt ein asiatisch angehauchtes Walking Dinner. Als Vorspeise werden beispielsweise Crab Meat Salat und mariniertes Thai Spargel serviert. Danach erwartet die Gäste kross gebratener Zander mit Pak Choi Gemüse und Zitronengras sowie lackierter Milchkalbsrücken mit Topinambur, Wasserkresse und Austernsauce. Zum süßen Abschluss werden die hochkarätigen Gäste mit feinsten Naschereien aus der hauseigenen Patisserie verwöhnt: ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, Thai Mango und hausgemachtes Mangoeis sowie Glückskekse und Passionsfrucht- und Limettensorbet, das in der eigenen Frucht präsentiert wird.

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 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 „HORST ESSKULTUR-BAR“ und „Daily Highlight“ auch eigene Event Locations.