



PRESSEINFORMATION - 11. Oktober 2017

MONCLER UND STYLEBOP KOOPERIEREN – *dazu zaubert Dahlmann* *Catering das passende Menü*

Anlässlich der Kooperation von Moncler, einem der renommiertesten Häuser für stilvolle Outdoor-Kleidung, und Stylebop.com, einem der führenden Online-Shops für luxuriöse Designermode, werden am 11. Oktober 2017 rund 80 internationale Gäste mit einem ausgefallenen Menü in der Musikbrauerei Berlin verwöhnt. Der Abend wird von Dahlmann Catering, Deutschlands führender Adresse im Premium Catering, kulinarisch in Szene gesetzt.

Beim Eintreffen in das beeindruckende historische Gebäude der Musikbrauerei werden die Gäste mit Champagner und prickelnden Erfrischungsgetränken in der Säulenhalle empfangen. Als Appetizer werden feine Häppchen wie zum Beispiel „Tatar à Trois“ mit französischem Wiesenrind, Wildlachs und heimischen Waldpilzen gereicht. Es folgt ein edles Menü: Vorspeise ist „Burrata de Buffle“ mit frischer Feige, grünem Pfeffer, Puy Linsen dazu Pinienkerne. Danach wird „Turbot Frit“ gebratener Steinbutt mit Schwarzwurzel, Chicorée und Clementine serviert. An die vegetarischen Gäste ist auch gedacht – sie bekommen als Alternative ein Kürbiskern-Risotto mit scharfem Cayenne Pfeffer-Schaum und Vanillechip. Das Dessert kommt aus der hauseigenen Patisserie „Grand Cru Chocolat“ mit Holunderbeere, Brombeere, Fichte und Haselnuss und leitet zur Aftershowparty über.

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

KONTAKT

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



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

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

www.dahlmann-catering.de