



PRESSEINFORMATION - 29. September 2017

## PIRELLI ERÖFFNET DIE ERSTE P ZERO WORLD IN EUROPA

*kulinarisch begleitet von Dahlmann Catering*

Am 28. September 2017 feierte der Reifenhersteller Pirelli in München das Opening der ersten P Zero World in Europa. Dazu hatte das italienische Hightech-Unternehmen rund 200 hochkarätige und prominente Gäste, Geschäftspartner sowie internationale Repräsentanten in den neu eröffneten Flagship Store nach München eingeladen. Gegründet im Jahre 1872, ist Pirelli heute einer der weltweit größten Reifenkonzerne. Aufgrund seiner technologischen Kompetenz gehört das Unternehmen zu den führenden internationalen Reifenherstellern im Premium- und Prestige-Marktsegment. Der exklusive Eröffnungsabend wurde von Dahlmann Catering, Deutschlands führender Adresse im Premium Catering, kulinarisch inszeniert. Beim Eintreffen in die P Zero World wurden die Gäste mit prickelndem Franciacorta und spätsommerlichen Erfrischungsgetränken sowie feinen Häppchen empfangen.

Als besonderes Highlight präsentierte der aus dem Herzen der Dolomiten stammende Sternekoch Norbert Niederkofler, den mit Ulrich Dahlmann eine langjährige Freundschaft verbindet, an seiner Food-Station frisch zubereitete Köstlichkeiten aus der Südtiroler Sterneküche. Nach Stationen in London, Zürich, Mailand, München und New York kehrte Norbert Niederkofler in seine Heimat Südtirol zurück, wo er heute lebt und arbeitet. Seine Empfehlung für die Vorspeise war White Fish Tatar mit weißem Fisch aus dem Passeiertal dazu Kapern, Holunder-Essig und Liebstöckel-Öl. Gleichzeitig wurden die Gäste an der Antipasti-Station mit der nostalgischen Aufschnittmaschine von Schinken-Affineur Giuseppe mit beliebtesten Klassikern aus der italienischen Antipasti-Küche verwöhnt. Danach eröffnete die Risotto Bar, an der das Champagner Risotto mit Brokkolipesto, Pancetta und Kirschtomaten frisch vor den Augen der Gäste angerichtet wurde. Es folgte das Walking Dinner aus kross gebratenem Branzino mit geschmorter Ofenpaprika, dazu glasierte Zuckerschoten, knusprige Kartoffelecken und Salzzitrone. Die Walking Desserts kamen aus der hauseigenen Patisserie: Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern dazu Himbeer-Johannisbeer-Ragout mit weißem Johannisbeersorbet, Amarettini Tiramisu mit Mascarponecreme und karamellisierten Feigen sowie hausgemachtes Amalfizitronen- und Orangensorbet. Gleichzeitig eröffnete die Bar mit prickelnden Cocktails und italienischen Klassikern wie Bellini Limes, Limoncello Moderno, Milano Mule und Aperol Sprizz für einen ausgelassenen Abend.

### 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. – 480807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)

### *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.



v.l.n.r.: Norbert Niederkofler, Ulrich Dahlmann, Christoph Ziesel