

Presseinformation

Talbot Runhof eröffnet Flagship Boutique im Münchener Preysing Palais mit Dahlmann Catering

(München 14. Oktober 2015) Talbot Runhof hat am 14. Oktober 2015 zum Opening der neuen Flagship Boutique im Münchener Preysing Palais in der Theatinerstraße 27 eingeladen. Die beiden Ausnahme-Designer Johnny Talbot und Adrian Runhof präsentieren dort auf rund 300qm auf zwei Stockwerken in herrlicher Kulisse ihre Kollektionen. Dahlmann Catering sorgt für die kulinarische Gestaltung des Abends. Die rund 300 geladenen Gäste werden mit ausgefallenen Kreationen, angelehnt an die bezaubernden Kollektionen der Designer, verköstigt.

Beim Eintreffen begrüßt Dahlmann Catering die Gäste mit eisgekühltem Champagner und herbstlichen Erfrischungsgetränken wie beispielsweise dem Special Signature Drink: „T&R Opening Smash“. Zum Empfang und den ganzen Abend über werden die Gäste mit feinen Fashion Appetizers verwöhnt wie zum Beispiel die New Style Tatar Collection mit Tartar vom Wiesenrind, Tatar vom Wildlachs und Tatar vom Waldpilz oder Foie Gras mit Cassislack, Brioche und Feige. Weiterhin folgen angesagte Desserts aus der hauseigenen Patisserie wie beispielsweise der Chocolate Cube mit weißer und dunkler Schokolade, Mini Fruit Tartelettes mit roten Johannisbeeren und Limettencreme oder N.Y. Style Cheesecake mit Knusperboden. Zur Stärkung für eine lange Party serviert Dahlmann Catering zu späterer Stunde innovatives Party Snack im Treppenhaus: Vitello Tartufo im Glas mit frisch gehobeltem Trüffel oder Ceviche vom weissen Fisch mit Limette, Koriander und Chili.

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 Tagesrestaurant „Daily“ bei den Highlight Towers sowie mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst auch eigene Event Locations.

Pressekontakt: Jekaterina Kraus, Telefon: +49 89 15 92 58 85, E-Mail: presse@dahlmann-catering.de, www.dahlmann-catering.de