

## **Presseinformation**

### **Neue Wunderkind-Kollektion von Kritikern gefeiert / Dahlmann Catering inszenierte die Schau in der Joop-Villa kulinarisch**

(München 15. Mai 2012) Designer Wolfgang Joop präsentierte nach zwei Jahren Pause am 10. Mai 2012 eine neue Kollektion seines Luxuslabels Wunderkind. Dabei zeigte er 40 Looks mit etwa 100 Teilen in seiner Villa Rumpf in Potsdam. Nach einer beeindruckenden Show waren die Kritiker voll des Lobes und auch unzählige Medien von „Bunte“ bis „Zeit Magazin“ widmeten dem Joop-Comeback ausführliche Artikel.

Dahlmann Catering, einer der führenden Anbieter von Event Catering im Premium Segment und mit umfangreicher Erfahrung im High End-Fashion- Bereich, hat die Veranstaltung kulinarisch in Szene gesetzt. Mit Champagner und frühlinghaften Apéritifgetränken unter dem Motto „Marrakech O'Marrakech“ wurden die Gäste empfangen. Danach folgten Walking Lunch mit anschließenden Naschereien und Desserts aus der hauseigenen Patisserie.

Ulrich Dahlmann, Gründer und Eigentümer, von Dahlmann Catering zu dieser Veranstaltung: „Unser Ziel war es, diese spektakuläre Schau auch kulinarisch erlebbar zu machen. Diese hochkarätigen Gäste nicht nur zufrieden zu stellen, sondern zu überraschen, ist eine echte Herausforderung. Der Resonanz nach zu urteilen ist uns das aber gelungen. Darauf sind wir besonders stolz.“

#### **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.