

Presseinformation

Patek Philippe eröffnet die Ausstellung KunstWerkUhr – kulinarisch begleitet von Dahmann Catering

(München 17. Oktober 2013) Gesten Abend eröffnete der Präsident von Patek Philippe, Thierry Stern, persönlich die Ausstellung KunstWerkUhr in der Kunsthalle der Hypo-Kulturstiftung in München. Die Ausstellung, die vom 17. bis 27. Oktober 2013 dauert, gewährt seltene Einblicke in die 174-jährige Geschichte der Genfer Manufaktur und feiert damit die Tradition der hohen Uhrmacherkunst. Zur feierlichen Eröffnungsgala waren rund 350 Gäste aus Kunst, Kultur, Business, und Politik eingeladen. Dahmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, hat diesen besonderen Abend kulinarisch in Szene gesetzt. Nach einem Champagnerempfang und herbstlichen Erfrischungsgetränken wie beispielsweise Marillen Sprizz und Birnen-Lychee Bellini folgten Aperitif-Häppchen wie Fasan-Feigen Spiesse oder zarte Lammpralinen im Brotmantel sowie ein Walking Dinner. Als Vorspeise wurde zum Beispiel Sous-Vide gegarter Steinbutt mit mariniertem Fenchel gereicht. Zum Hauptgang servierten die Service-Profis Gratiniertes Lammnüsschen mit breiten Bohnen und cremiger Bramata-Polenta. Der süße Abschluss umfasste hausgemachtes Schokoladensoufflé, Marillenknödel und Orangen Crème brûlée.

Über Dahmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahmann 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 Dahmann 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 Dahmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem integrierten Ansatz von Dahmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz.

Dahmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.