

Presseinformation

„Prix Veuve Clicquot für die Unternehmerin des Jahres 2012“ mit kulinarischer Inszenierung von Dahlmann Catering

(München 9. Mai 2012) Dahlmann Catering, einer von Deutschlands führenden Anbietern von Event-Catering im Premium-Segment, wird den „Prix Veuve Clicquot für die Unternehmerin des Jahres 2012“ am 9. Mai in Berlin mit seinem Catering-Konzept gemäß dem Motto von Veuve Clicquot „Nur eine Qualität – die beste“ in Szene setzen.

Mit dem 1972 zu Ehren der Unternehmerin Madame Clicquot gegründeten Preis werden weltweit Business Frauen für ihren unternehmerischen Elan, ihren Wagemut, ihre Risikobereitschaft und ihre herausragenden Leistungen ausgezeichnet. Bei dieser Veranstaltung kommen ausgewählte Gäste aus Wirtschaft, Kultur, Society und Medien zusammen, um die Preisträgerin zu würdigen.

Dahlmann Catering soll mit seinem Konzept die Veranstaltung auch kulinarisch erlebbar machen. Ulrich Dahlmann, Gründer und Eigentümer, von Dahlmann Catering zu diesem Auftrag: „Wir sind sehr stolz, für ein derartiges Event ausgewählt worden zu sein. Es ist eine große Ehre, die Verleihung des „Prix Veuve Clicquot für die Unternehmerin des Jahres 2012“ inszenieren und vor diesen hochkarätigen Gästen kreative Küche und besten Service unter Beweis stellen zu können.“

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.