

## **Presseinformation**

### **TAGHeuer eröffnet Boutique in Frankfurt – kulinarisch in Szene gesetzt von Dahlmann Catering**

(München 16. Oktober 2013) Das Schweizer Luxus-Uhrenhaus TAGHeuer, derzeit mit seinen hochwertigen Chronographen auch im Kinofilm „Rush“ in deutschen Kinos präsent, eröffnet morgen Abend die TAGHeuer Boutique in der Goethestraße 2 – 4 in Frankfurt. Zudem können die geladenen Gäste auf das 50jährige Jubiläum der legendären Uhren-Serie „Carrera“ anstoßen. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, setzt diesen besonderen Abend mit einer kulinarischen Zeitreise in die Anfänge der „Carrera“-Uhren in Szene: Nach einem Champagner-Empfang und Aperitifhäppchen im Vintage-Style der Pop Art Ära wie New Style Cesar Salad mit gekräuterter Perlhuhnbrust und Pink Pop Art Risotto mit roter Beete, cremigem Ricotta und Petersilien-Pesto werden die hochkarätigen Gäste empfangen. Danach folgen Naschereien aus der hauseigenen Patisserie wie Double Chocolate Fudge Pie mit flüssigem Kern und Waldbeerragout, Apple Crumble mit Buttermilcheis mit karamellisierten Nüssen und Sorbet Collection wie Zitrone, Passionsfrucht und Apfel in der eigenen Frucht.

#### **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.