

Presseinformation

TOD'S Präsentation: „TOD'S FOR FERRARI“ in München mit Dahlmann Catering

(München 22. April 2015) TOD'S lädt am 22. April 2015 zur Präsentation der aktuellen „TOD'S FOR FERRARI“ Kollektion für die Herbst-/Wintersaison 2014/2015 in den Store in der Maximilianstrasse in München ein. Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, sorgt für das kulinarische Design des Abends und verwöhnt die rund 120 hochkarätigen Gäste mit italienischen Inspirationen für den Gaumen.

Empfangen werden die Gäste mit prickelndem Schaumwein und erfrischenden Apéritifgetränken. Zur Einstimmung auf den Abend werden sie mit italienischen Häppchen wie zum Beispiel Röllchen vom Bresaolaschinken mit Rucolapesto und Parmesan sowie einem Parmesanschaumsüppchen mit rosa Pfefferbeeren verwöhnt. Weiterhin präsentiert sich eine goldene Tatar Station, an der frisch vor den Augen der Gäste individuell verfeinerte Tatarspezialitäten zubereitet werden. Dahlmann Catering präsentiert die Trilogia Tatar mit klassischem Tatar vom Wiesenrind mit Kaperncreme, Tatar vom Lachs mit Erbsencreme und Gurke sowie eine vegane Variante mit Tatar von heimischen Waldpilzen mit Wildkräutern und Zitrone. Kulinarisch wird der Abend mit feinen Desserts aus der hauseigenen Patisserie wie zum Beispiel Espresso Pralinen mit luftiger Biskuit oder auch kleinen Frucht Tartelettes mit Erdbeeren, Mascarpone, Pfirsich und Orangencreme abgerundet.

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 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