

Dahlmann

Der Luxus-Couturier für maßgeschneiderte Feste

Wenn bei einer Party, sagen wir mal einer des Modelabels Boss auf der Berlinale, auf dem Serviertablett Miniatur-Häppchen wie Kunstwerke liegen, fast zu schön, um sie sich zu schnappen und reinzubeißen – dann steckt

Uli Dahlmann (44) dahinter, der Edelcaterer, der in den Highlight-Towers in der Parkstadt Schwabing seine Produktionsküche mit 600 Quadratmetern und 60 festen Mitarbeitern sowie ein Tagesrestaurant betreibt. Der Sohn eines Gastwirts und Metzgers im fränkischen Hof hatte schon im elterlichen Tanzsaal Veranstaltungen organisiert. Dort, später im Hotelfach und in der

kleine Detail an – jede Party muss un-



Spitzengastronomie, im Bayerischen Hof und bei Käfer, hat Dahlmann gelernt, dass eine gute Party mehr als nur Essen und Getränke braucht, dass alles stimmen muss – von der Ausstattung bis zum Lächeln der Servicekraft. Dass jeder Event ein maßgeschneidertes Erlebnis sein muss – unvergesslich! Ob für sechs oder 4500 Gäste. Dahlmann will der Beste sein. 450 Veranstaltungen kreierte er im Jahr – Jacht-Partys, Dinners, Fashion-Week-Feten, kürzlich hat



Gerade sind frische Trüffel eingetroffen! Küchenchef Thomas Forster und Mastermind Uli Dahlmann (oben, re.)

er das Alice-im-Wunderland-Thema für eine Privatperson in der Reithalle nachinszeniert. Los geht's bei 150 Euro pro Person – nach oben ist alles offen. „Wir messen uns mit Zwei-Sterne-Restaurants.“ Couture ist halt immer etwas teurer...



In der Produktionsküche in den Highlight-Towers wird akribisch gearbeitet – alles muss perfekt werden