



Presseinformation

PIN. Party mit Dahlmann Catering

(München 28. November 2016) Unter dem Motto „LET'S PARTY 4 ART“ hat PIN. Freunde der Pinakothek der Moderne e.V. am 26. November 2016 zur 14. PIN. Party in die Rotunde des Museums eingeladen. Rund 800 geladene Gäste aus Politik und Wirtschaft, Kultur, Kunst und Medien kamen zusammen, um ihre Anerkennung für die Arbeit der Pinakothek der Moderne zum Ausdruck zu bringen. Höhepunkt des Abends war eine hochkarätig bestückte Benefizauktion, in der Künstler, Galeristen und Sammler 58 Kunstwerke international beachteter Künstler zugunsten des Museums versteigern ließen.

Dahlmann Catering sorgte für die kulinarische Gestaltung des glanzvollen Abends. Beim Eintreffen zur PIN. Party begrüßte Dahlmann Catering die Gäste mit prickelndem Franciacorta und eisgekühlten Welcome Drinks. Die geladenen Gäste wurden zudem mit ausgefallenen kulinarischen Kreationen passend zum Kunstambiente verwöhnt. Zum Empfang wurden feine Appetizer wie zum Beispiel Lavendelgeräucherte Entenbrust und eine Variation verschiedener Tatarspezialitäten gereicht.

Nach der Benefizauktion folgte ein exklusives Gala Menü: Rote Beete gebeizter Saibling mit Fenchelsalat, Radieschen und Wachtelai sowie ein Zweierlei vom Bayerischen Wiesenrind, zartrosa gebraten und 24 Stunden geschmort. Eine winterliche Variation von der Artischocke wurde als vegetarische Alternative angeboten. Zum süßen Abschluss servierte Dahlmann Catering ein ofenfrisches Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern aus der hauseigenen Patisserie sowie frisch gebackenen Kaiserschmarrn mit herbstlichen Ragouts aus Früchten von den hauseigenen Streuobstwiesen in Franken.

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 perfekte 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