



PRESSEINFORMATION - 8. Februar 2018

120 Jahre SCHWARZKOPF mit *Dahlmann Catering*

Anlässlich des 120-jährigen Jubiläums der Marke Schwarzkopf unter dem Motto „New Era of Schwarzkopf“ kommen am 8. Februar 2018 rund 350 internationale Gäste im U3 Tunnel am Potsdamer Platz in Berlin zusammen. Schwarzkopf präsentiert an diesem Abend seine Ausstellung vom ersten „Drogeriemarkt“ bis hin zur „Create Your Style“-Lounge inklusive Fashionshows. Zusätzlich werden Photographien der beiden Künstler Franz Christian Gundlach und Armin Morbach ausgestellt. Den kulinarischen Style bei diesem Event verantwortet Dahlmann Catering, Deutschlands führende Adresse im Premium Catering.

Beim Eintreffen in den U3 Tunnel mitten im Zentrum von Berlin werden die Gäste mit Chilled Crémant und prickelnden Erfrischungsgetränken wie Wild Flower Sparkler oder White Pear Fresher empfangen. Nach der festlichen Eröffnung der „New Era of Schwarzkopf“-Fläche werden die Gäste mit Walking Snacks und stylischen Appetizern verwöhnt. Zum Beispiel: Beef Tatar mit Pfefferkraut und geräucherter Kartoffelcreme, geflämmt Wildlachs mit Rotkohl und Pomelo dazu schwarzes Vulkan-Salz, marinierte Garnele mit Grünkohl-Pesto, Limette und Mandel. Nach der Fashion Show genießen die Gäste in der angesagten Foodmarket area feine Speisen passend zum Anlass an verschiedenen Stationen. Zum Beispiel: hausgemachte Ravioli mit Ziegenricotta und Rucola, klassisches Chicken Curry mit Hühnerbrust, Kokosnussmilch, knusprigem Wokgemüse mit Koriander und Basmatireis, vegane fresh und light Sommer Rolls im Winter mit Garnelen, Gurken, Minze und Mango sowie weitere vegane Tacos und Toppings mit fermentierten Karotten, Granatapfel-Creme und Sanddorn. Zum süßen Abschluss gibt es feinste Naschereien aus der hauseigenen Patisserie: Double Chocolate Fudge Pie mit Pecannüssen und Vanille, New York Style Cheesecake mit Himbeersauce und Knusperboden, Fruit Satés mit exotischem Obst und saisonalen Früchten mit weißer Schokolade und bunter Glasur.

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

KONTAKT

presse@dahlmann-catering.de

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

www.dahlmann-catering.de



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 Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst sowie mit dem daily. Pop Up Café inklusive weiterer Räumlichkeiten in der Pinakothek der Moderne auch eigene Event Locations.

KONTAKT

presse@dahlmann-catering.de

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

www.dahlmann-catering.de