



PRESSEINFORMATION - 19. April 2018

Fashion Gala Dinner von mytheresa.com – mit *Dahlmann Catering*

Anlässlich des Fashion Gala Dinners von mytheresa.com kamen am 18. April 2018 hochkarätige Gäste aus Mode, Wirtschaft und Gesellschaft in Clärchens Ballhaus in Berlin zusammen. Die aus der Gründerzeit stammende Location strahlt einen ganz besonderen Charme aus. mytheresa.com ist einer der weltweit führenden Onlinestores für Damen-Luxusmode und bietet seinen Kundinnen ein einzigartiges Shopping-Erlebnis mit Mode von mehr als 200 internationalen Top-Designern. Den kulinarischen Style bei diesem Event verantwortete Dahlmann Catering, Deutschlands führende Adresse im Premium Catering.

Nach einem Champagnerempfang und feinen Häppchen startete das exklusive Gala Dinner mit einem frischen Salat aus wilden Kräutern, Brunnenkresse, Sauerampfer und frischem saisonalen Gemüse mit Zirbelkiefer-Vinaigrette. Zum Hauptgang wurden die Gäste mit zartem Rinderfilet, wildem Brokkoli, bunten Karotten, hauchdünnen French Fries dazu Sauce Bernaise verwöhnt. Zum süßen Abschluss bekamen die Gäste karamellisierten Kaiserschmarrn mit Rhabarber-Ragout und Puderzucker verfeinert. An vegane Alternativen wurde ebenfalls gedacht. Nach dem Dinner eröffnete die Mirror Bar im original erhaltenen Spiegelsaal und präsentierte klassische Longdrinks.

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 Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst sowie 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