



PRESSEINFORMATION - 17. Mai 2018

150 Jahre IWC Schaffhausen mit *Dahlmann Catering*

IWC Schaffhausen feierte gestern sein 150-jähriges Jubiläum mit einer exklusiven Abendveranstaltung in der IWC-Boutique München. Unter dem Motto „Zeitmaschinen seit 1868“ waren die Gäste eingeladen, sich auf eine virtuelle Zeitreise mit eindrucksvollen Einblicken in 150 Jahre Unternehmenshistorie zu begeben. 1868 gründete der amerikanische Uhrmacherpionier Florentine Ariosto Jones in Schaffhausen die International Watch Company, um mit der Hilfe von hervorragend qualifizierten Schweizer Fachkräften, moderner Maschinenteknik und der Wasserkraft des Rheinfalls Uhrwerke von höchster Qualität herzustellen. Für kulinarische Präzision an diesem Abend sorgte Dahlmann Catering, Deutschlands führende Adresse im Premium Catering.

Nach einem Champagnerempfang und erlesenen Häppchen startete das Walking Diner mit Sous Vide gegartem Steinbutt dazu Nektarine, Kardamom und Brunnenkresse. Weitere Gerichte wie hausgemachte Trüffelravioli mit Haselnussstaub und zartrosa Kalbsrücken mit Sauerkirsch-Szechuan, Artischocken und schwarzem Venere-Risotto wurden gereicht. Als süßen Abschluss bekamen die Gäste Mini-Zartbitter-Schokoladensoufflés mit flüssigem Kern, Salzkaramell mit weißem Nougat und Johannisbeerensorbet an fermentierten Brombeeren, hausgemachtes Honigwaben-Eis mit Hibiskus, sowie bunte Sommersorbets aus Passionsfrucht, Himbeere und Limette.

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