



PRESSEINFORMATION - 3. Juli 2018

20 Jahre LUISA CERANO mit *Dahlmann Catering*

Am 3. Juli 2018 feiert die Modemarke LUISA CERANO ihr 20jähriges Bestehen. Die Marke LUISA CERANO ist eine Erfolgsgeschichte der HAUBER Gruppe – einer traditionsreichen Textil-Dynastie in Süddeutschland. Zum Jubiläum hat LUISA CERANO rund 420 internationale Gäste in die Galerie König in der ehemaligen Sankt-Agnes-Kirche in Berlin eingeladen. Den passenden kulinarischen Rahmen kreiert Dahlmann Catering, Deutschlands führende Adresse im Premium Catering.

Beim Eintreffen in der Galerie König werden die Gäste mit prickelndem Crémant und sommerlichen Erfrischungsgetränken empfangen. Zeitgleich eröffnen die „Luxury Highlight Live Cooking Stationen“, an denen alle Gerichte im Stil der aktuellen Kollektionen wie beispielsweise „Pretty & Tough“ frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Hier werden die Gäste mit Risotto-Spezialitäten im Parmesanleib verwöhnt. Dahlmann Catering serviert passend zum Gesamtkonzept weißes Tomaten-Risotto mit Schalotten, rotem Basilikum und Pecorino oder Risotto von der Gartenerbse mit jungen Erbsen, Erbsen-Krokant und Erbsensprossen. Außerdem werden an den „Mustermix Stationen“ orientalische Speisen wie Bulgur-Schafskäse-Salat, Maishuhn in Tomaten-Balsamico-Marinade oder ‚Oriental Braised Lamb‘ – also 24h geschmorte Lammkeule gewürzt mit Ras el Hanout und Kichererbsen – zubereitet. Als weiteres Highlight finden die Gäste Sous-Vide-Stationen, an denen Speisen wie Roastbeef, Lachs und Miniatur-Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen in einem gläsernen Wasserbad vor den Augen der Gäste gegart werden.

Zum kulinarischen Finale wird eine mehrstöckige „Jubiläums-Torte“ aus der hauseigenen Patisserie feierlich enthüllt und angeschnitten. Zusätzlich folgen feinste Naschereien: Pfirsich-Melba-Tiramisu mit Vanille-Mascarpone, Himbeeren und Orangen oder Frozen Fruits wie Kaktusfeige, Zitrone und Passionsfrucht. Das Sorbet wird dazu in der eigenen Frucht präsentiert. Zugleich eröffnet die Fashion & Dance Bar mit klassischen 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

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