



Gastgeber der Herzen: Caterer Uli Dahlmann richtet glamouröse Events der Society aus

**Uli Dahlmann**

Der gebürtige Franke und gelernte Hotelfachmann Ulrich Dahlmann, 49, machte sich nach Stationen im Hotel „Bayerischer Hof“ in München, bei Käfer und Do & Co – 2007 mit Dahlmann Catering und dem Business Restaurant „daily.“ selbstständig. Mit im Boot: Ehefrau Evelyn, die für Personal, Finanzen und die hausgegebene Dahlmann-Academy zuständig ist



Selbstgebrannte Dahlmann-Spezialitäten aus der fränkischen Heimat (über dahlmann-catering.de)



# Bitte zu Tisch!

Catering auf Sterne-Niveau – für 10 bis 4500 Gäste – ist das Geschäft von **Ulrich Dahlmann** aus München. Hier seine besten Tipps, wie Sie ein privates Dinner ebenso glamourös wie lässig inszenieren. Ganz ohne Stress!

**1 CLEVER PLANEN** Wie viele Gäste Sie einladen, hängt von der Art Ihres Events ab und von Ihrer häuslichen Umgebung: Ein gesetztes Essen für 10 Personen ist alleine zu stemmen. Bei mehr Menschen sollte man zumindest eine helfende Hand organisieren – oder einen Caterer buchen.

**2 WAS GIBT'S?** Mit vier Gängen lässt sich ein Abend schön gestalten: eine kalte Vorspeise (oder mehrere kleine) zum Aperitif, ein Zwischengericht (Pasta oder Risotto), die Hauptspeise (am besten aus dem Ofen) und das Dessert. Gut zur Orientierung: Überlegen Sie sich eine Art Motto. Zum Beispiel „Frühlingserwachen“, „Italienität“ oder „Black & White“. Dann können Sie auch über passende (Blumen-)Deko und Musik (Playlist!) nachdenken.

**3 ANTI-STRESS-FORMEL:** 70 % VORBEREITEN Damit Sie nicht

permanent in der Küche stehen müssen, sollten etwa 70 Prozent aller Gerichte bereits am Vortag bzw. am Tag der Einladung fertigzustellen sein. Das klappt wunderbar beim Dessert (z.B. Pancotta mit Beeren Spiegel) und bei Schmorgerichten (z.B. Bœuf bourguignon oder Coq au Vin). Für alles andere gilt: Mise en Place, das heißt, dass man alle Utensilien und alle Zutaten (geschält, gehackt, geschnipst, gerieben, gepresst) fertig zur Hand hat.

**4 KEINE EXPERIMENTE** Niemand erwartet von Ihnen ein hochkompliziertes Gourmet-Menü. Setzen Sie auf Klassiker, die jeder mag. Und wenn Sie für ein bestimmtes Gericht berühmt sind: Servieren Sie es wieder und wieder – als geliebtes Ritual.

**5 NICHT ALLES SELBER MACHEN** Eine Essenseinladung ist keine Leistungsschau. Kaufen Sie Dinge fer-

tig, die Sie nicht oder nur mit großem Aufwand selbst machen können, also Brot, gesalzene Butter, Jus, gebeizten Fisch. Vorspeisentipp: Gebeizter Saibling – Seite an Seite mit Burrata und Tomaten, Guacamole, Spargelsalat und eingelegten Garnelen.

Ausgefallene Event- & Dinnerkonzepte sind Uli Dahlmanns Spezialität – wie hier in der Porzellan Manufaktur Nymphenburg

**6 AN VEGETARIER DENKEN** Bei 10 Gästen ist höchstwahrscheinlich (mindestens) ein Vegetarier dabei. Planen Sie Ihr Menü so, dass er oder sie mehr Essbares findet als nur die Beilagen.

**7 ZUM WOHLERGÖTTEN** Die Zutaten für den Aperitif (perfekt fürs Frühjahr: Erdbeerbowle mit frischen Früchten und Eiswürfeln), einen leichten Weißwein (11 – 12 %, keine Cuvées, kein Barrique) oder Rosé, nicht allzu schweren Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee/Espresso rechtzeitig und in großzügigen Mengen besorgen. Und unbedingt genügend Eiswürfel. Schöne Idee: im Wohnzimmer auf einem kleinen Tisch eine Bar aufbauen, mit Gin und Wodka, Tonic, Zitronen- und Gurkenscheiben, einem gefüllten Eiseimer. Und zwei bis drei Digestifs. Da dürfen sich die Gäste vor oder nach dem Essen selbst bedienen.

KATRIN RIEBARTSCH