

Dallmayr
EVENTCATERING



VON HERVORRAGEND
BIS ÜBERRAGEND.

Zeitgemäß, innovativ, besonders, überraschend!
Damit Ihr Event auch wirklich das Prädikat „**einmalig**“ verdient.



SPITZENQUALITÄT KOMMT NICHT VON UNGEFÄHR SONDERN FRISCH AUS UNSEREM STAMMHAUS

Über 300 Jahre Kompetenz

Nachhaltige Qualität

Sicherheit in der
Organisation und
Budgetplanung

Zentralisierte
Produktionsküche

Hochwertiges
Qualitätsmanagement

Gourmetküche

ISO 22000 zertifiziert

„Sustainable Company“

*FAMAB Verband Direkte Wirtschaftskommunikation
e.V.*



2006	Neugestaltung der Produktionsküchen und der Gastronomie
Juli/ August 2006	Eröffnung Café-Bistro Dallmayr und Restaurant Dallmayr
Januar 2007	Restrukturierung und der Reorganisation Gastronomie und Catering
Februar 2008	Eröffnung Verkaufsbüro Berlin
Mai 2008	Implementierung Dallmayr Qualitätssystem
Oktober 2008	Auszeichnung „Caterer des Jahres 2008“
November 2008	Restaurant Dallmayr erhält zweiten Michelin Stern
Juli 2009	EU Zertifikat Rückverfolgbarkeit
Oktober 2011	Zertifizierung ISO 22000
Januar 2013	Zertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“
September 2013	Einführung der neuen nachhaltigen Produktlinie „Simply Nature“
März 2015	Übernahme der Gastronomie und Exklusiv-Catering im Museum für Kommunikation, Berlin
Januar 2016	Einführung des Food-Trend-Konzepts „Taste-the-Streets“
September 2016	Übernahme der Theatergastronomie in der Bayerischen Staatsoper
September 2017	Eröffnung der neuen Gastronomie „Bar & Grill“ im Dallmayr Stammhaus
April 2018	Open+Mind Foodkonzeptionen

Dallmayr
EVENTCATERING

JEDES FEST UND JEDE FEIER SIND ETWAS EINMALIGES
UND VERDIENEN DAHER IMMER EIN BESONDERES KONZEPT.



- ... erfahrene, motivierte Projektleiter
- ... Herzblut und Passion
- ... ausgesuchter, engagierter Service
- ... kreative Eventkonzepte
- ... abgestimmte Logistik

Bei Dallmayr Eventcatering
treffen Sie auf erfahrene,
hoch professionelle Ansprechpartner,
die mit absoluter Präzision planen,
schnell und kreativ denken
und jederzeit für Sie da sind.



FLORIAN HETTLER
Leitung F&B und Catering
Mitglied der Geschäftsleitung



ELLEN BUROW
Stellv. Leitung
Gesamtcatering



ELISABETH UNTERBERGER
Leitung Verkauf Catering



JULIA RUMSAUER
Assistenz F&B
Veranstaltungsleitung
Inhouse Events



BENEDIKT BRUNING
Projektleitung Lieferservice



BARBARA SCHILLING
Senior Projektleitung



THERESA REINLEIN
Junior-Projektleiter



SOPHIA BAUS
Junior-Projektleiter



FABIAN RIEGER
Team- & Projektleitung



NIKOLAI RAUTENBERG
Projektleiter



FLORIAN HILLER
Junior-Projektleiter



UTE KLINGLER
Leitung Catering Berlin



MICHAEL ZACH
Projektleitung



BURKHARD HARMS
Projektleitung



MARTINA SCHILD
Projektleitung

EYECATCHER FÜR DEN GAUMEN.



... über 70 Köche

...ehrgeizige Experten

...vielfältige Erfahrung

... kreative, individuelle Foodkonzepte

... Dallmayr Spitzenprodukte

Für Dallmayr Eventcatering arbeiten ausschließlich Meisterköche aus dem Delikatessenhaus, die Spitzenprodukte von höchster Qualität verwenden.

Unsere Köche haben Erfahrung mit Veranstaltungen und Events jeder Größenordnung. Sie garantieren spektakuläre Geschmackserlebnisse bei allen Speisen und Euphorie bei allen Gästen.



HERIBERT HANRIEDER
Leitender Küchenchef



FRANZ KUPLENT
Leitender Küchenchef
Eventcatering



STEFAN STÜCKLE
Qualitätsmanager



KAY WAGNER
Stellvertretender Küchenchef



HOLGER NEUGART
Chef Patissier

ÜBER **70** KÖCHE

ACHTEN BEI DER AUSWAHL DER PRODUKTE AUF HÖCHSTE QUALITÄT UND LEGEN BESONDEREN WERT AUF DIE FRISCHESTEN LEBENSMITTEL. UNSERE KÜCHENCHEFS KREIEREN NICHT NUR EIN INDIVIDUELL AUF IHR EVENT ZUGESCHNITTENES SPEISENKONZEPT, SONDERN VERWENDEN HIERFÜR AUSSCHLIEßLICH SAISONALE UND REGIONALE ZUTATEN.

ÜBER **300** JAHRE
Kompetenz

HUNDERT %
LEISTUNG
ZU JEDER ZEIT

EXKLUSIVER CATERINGPARTNER
IN EINEM MUSEUM **NULL**

MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION, BERLIN

KOMPROMISS IN
SACHEN QUALITÄT

FAMILIENUNTERNEHMEN

800 m²

ZENTRALE PRODUKTIONSKÜCHE IM HERZEN MÜNCHENS GARANTIERT IHNEN EINE GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT FÜR IHRE EUROPaweITEN EVENTS.

ZWEI Standorte

STAMMHAUS MÜNCHEN
SEIT 2008 BERLIN

15 Hoflieferanten
Titel

ÜBER **1200**
VERANSTALTUNGEN PRO JAHR

JEDE INSZENIERUNG MUSS BEGEISTERN.
EGAL, OB SIE KLASSISCH ODER MODERN IST.

Nachhaltigkeit -- Kompromisslose Qualität -- Kreative Kompetenz
Die einmalige Grundlage für ein außergewöhnliches Catering.





Die Produktlinie „SIMPLY NATURE“ ist eine logische Entwicklung aus dem Drang heraus, im Einklang mit der Natur zu leben und zu wirtschaften.

Auf Basis von regionalen und saisonalen Erzeugnissen ist dieser „einfache“ Stil, in Harmonie mit den Naturprodukten entstanden.

Es entsteht ein neues, naturnahes Geschmackserlebnis, welches nur durch kreative und schonende Zubereitung Perfektionierung erfahren hat.

So vervollständigen die Faktoren nachhaltiger Herstellung, regionaler Erzeuger und ökologischen Denkens und Handelns den integralen Wertschöpfungskreislauf bei Dallmayr Eventcatering.





Street Food ist, im wahrsten Sinne des Wortes, in aller Munde!

Aus einem Trend heraus, ist Street Food mittlerweile zu einem festen Bestandteil im Eventcatering geworden.

Ob für Corporate Events oder private Feierlichkeiten, **TASTE THE STREETS** by Dallmayr Eventcatering macht aus jedem Anlass ein einmaliges Event-Highlight. Das Prinzip „Ready to eat“ sowie die Einbeziehung Ihrer (unternehmens-) spezifischen Anforderungen stehen im Vordergrund. Individualisierung wird bei uns groß geschrieben.

Street Food ist nicht nur ein Konzept, sondern gleichzeitig eine Lebensart. Von Orient bis Okzident, von Nord nach Süd - kulturelle sowie kulinarische Einflüsse aus der ganzen Welt verschmelzen auf unserem Street Market zu einem harmonischen Ganzen.

Wir entführen Ihre Gäste in ferne Regionen und präsentieren landestypische Gerichte - lässig, modern, geschmacksintensiv, authentisch – eben einfach mit Style! Auf Basis von frischesten regionalen Produkten entstehen kulinarische Köstlichkeiten - à la minute zubereitet und handlich verpackt.

Pappe, Porzellan, Pflanzenblätter, Blechdosen, auf Holzstäbchen gespießt, in eine Papierserviette eingewickelt oder einfach auf die Hand...

Alles ist erlaubt – Hauptsache es schmeckt!



Food & Culture 2016
by Dallmayr Eventcatering

ES GEHT IMMER UM DEN MENSCHEN.

Unsere Servicekräfte
sind speziell darin geschult,
alles im Blick zu haben,
die Wünsche Ihrer Gäste zu erkennen
und zur richtigen Zeit
an der richtigen Stelle zu sein.





Aufmerksam, freundlich und dennoch unaufdringlich.

Mit einem charmanten Lächeln sorgen unsere Servicekräfte für eine entspannte Atmosphäre und den reibungslosen Ablauf Ihres Events – beim Empfang, am Buffet, am Tisch.

Ein weiteres Markenzeichen von Dallmayr Eventcatering.

Dallmayr Eventcatering setzt individuelle Akzente und wird Ihre Erwartungen an einen Top Event Caterer übertreffen.































220 GÄSTE, MODESCHAU & GET TOGETHER MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION, BERLIN























München

Dienerstr. 14-15, 80331 München

Tel.: 089/2135-104

Fax: 089/2135-443

E-Mail: eventcatering@dallmayr.de

Berlin

Am Zirkus 5, 10117 Berlin

Tel.: 030/2844 996-0

Fax: 030/2844 996-29

E-Mail: eventcatering-berlin@dallmayr.de