

## Anmeldung

Wir laden Sie ganz herzlich ein zu unserem Benefizdinner mit ausgesuchten Weinen und ausgesuchter Musik. Ihre Anmeldung nehmen wir telefonisch entgegen und beantworten vorab auch gerne Ihre Fragen. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 0871. 42224

Email: [onkologie@klinikum-landshut.de](mailto:onkologie@klinikum-landshut.de)

Samstag, den 26. Juli 2014

Kosten: 69,- € pro Person (inkl. Bustransfer)

Ort: tingula - Obere Stadt 21, Dingolfing

Abfahrt: 17 Uhr an der Grieserwiese in Landshut

Rückfahrt: gegen 22 Uhr von Dingolfing nach Landshut

## Unsere Partner



**Vilstaler Busreisen**  
Reisbach



**Susanne Kaiser**  
Vorsitzende des Vereins  
„Harfenfreunde Landshut e.V.“

## Wir bitten um Unterstützung

Der gemeinnützige Verein lebensmut e.V. hat das Ziel, Menschen mit Krebs und ihre Angehörigen mit ihren Sorgen und Ängsten nicht allein zu lassen. Die Initiative lebensmut in Landshut ergänzt die medizinische Behandlung in der Onkologie am Klinikum in Landshut gGmbH und fördert in der Medizinischen Klinik III die Atem- und Kunsttherapie. Weitere Schwerpunkte sind die onkologische Ernährungsberatung und die Begleitung von Kindern krebskranker Eltern.

## Spendenkonto

Initiative lebensmut in Landshut

HypoVereinbank AG

IBAN: DE66 7002 0270 0665 8728 74

BIC: HYVEDEMM

## Diesen Abend verdanken wir

Barrique Landshut - Wein & Fein für LA

tingula - Restaurant und Weinlounge

Vilstaler Busreisen, Reisbach

Susanne Kaiser

Peter Kleinmaier



# Benefizdinner

zugunsten der Initiative

# lebensmut in Landshut

Einladung

Samstag, 26. Juli 2014

17 bis ca. 22.30 Uhr

## Grußwort

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

freuen Sie sich mit uns auf unsere lebensmut-Sommerversammlung mit wunderbaren Gaumenfreuden im Restaurant Tingula in Dingolfing. Chefkoch Jürgen Geiger verwöhnt Sie mit einem mediterranen Abendessen, dazu werden die passenden Weine aus bekannten Weinkellern von Tom Brüderl vorgestellt und serviert.

Ein Genuss der ganz besondern Art ist die musikalische Begleitung von Susanne Kaiser mit Harfenklängen.

Unter dem Motto „Geniessen und Helfen“ freuen wir uns auf einen gemeinsamen schönen Abend mit Ihnen.

Ihre  
Barbara Kempf

## Weinauswahl

“Dess Ischer” Pinot blanc – Sekt extra brut  
Weingut Seitz-Schreiner - Pfalz

Terre di Poppiano „Rosato della Costa” 2012  
Conte Ferdinando Guicciardini - Toscana IGT

Pouilly-Fumé „Chantalouettes” 2011  
Domaine Gitton Père et Fils - Pouilly-Fumé AC

Rioja Reserva „Vega Cascajo” 2008  
Bodegas Isidro Milagro - Rioja DOC

Moscato d’Asti „SORI”  
Giorgio Carnevale - Moscato d’Asti DOCG

Tom Brüderl, Inhaber von Barrique in Landshut hat die passenden Weine ausgesucht und stellt sie in seiner unverwechselbaren Art vor.

## Menü

### Vorspeise

Gartengurke und Sauerrahm  
Chorizowrap und Schnittlauchdip

### Zwischengangerl

Weißwein-Risotto “Milanese” mit konfierten  
Kirschtomaten und Zucchini

### Fisch-Hauptspeise

Gegrilltes Doradenfilet mit Limetten-  
Knoblauchsoße, Blattspinat, Artischocken  
und Rosmarinkartoffeln

### Fleisch-Hauptspeise

Schweinefilet mit Pesto gefüllt an  
Rotweinsoße mit Buttertagliatelle und  
Karotten-Zucchini Gemüse

### Nachspeise

Himbeer-Champagnertiramisu  
mit Cassissorbet und marinierten Früchten

Für die Harmonie und Kreativität internationaler Küche stehen Chefkoch Jürgen Geiger sowie die frischen und ausgewählten Produkte.