

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

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-
Sommerveranstaltung mit wunderbaren Gaumen-
freuden im Restaurant Tingula in Dingolfing.
Chefkoch Jürgen Geiger verwöhnt Sie mit einem me-
diterranen 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-ZucchiniGemüse

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.