

EINLADUNG

Dîner de Charité 

Premiere

Dîner de Charité der Schweizer Spitzenköche und internationalen Topwinzer zu Gunsten des Projekts „Fulminante Sepsis im Kindesalter“

Montagabend, 15. März 2010, 18.00 Uhr,
Swiss Re Clubhaus, Mythenquai 50/60, Zürich

SO GUT KANN HELFEN SEIN!

Erleben Sie das Zusammenspiel von kreativen Küchenmeistern und renommierten Winzern mit musikalischer Begleitung sowie einer guten Prise Humor.

Schweizer Spitzenköche und internationale Topwinzer präsentieren ein mehrgängiges Gourmet-Menü der Extraklasse. Zu jedem Menü-Gang wird ein passender Wein serviert.

Die Spitzenköche und ihre Küchen-Crews arbeiten an diesem Abend unentgeltlich. Zudem stellen die Winzer ihre Topweine kostenlos zur Verfügung. Der gesamte Erlös des Abends fließt ins Projekt „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ des Zentrums für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie des Kinderspitals Zürich.

Wir freuen uns auf Sie!

Lions Club Zürich-Airport, Organisator

Spende

Sollten Sie für das Projekt „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ zusätzlich eine spontane Zuwendung leisten, fließt Ihre Spende ausschließlich und ohne Abzug dem Projekt zu.

Lions Club Zürich-Airport,

IBAN CH84 0025 9259 8278 94M1V.

Weitere Informationen finden sich auch unter www.fs-lions.ch.

Einzahlungsscheine werden am Abend aufliegen.



Jan verlor mit sieben Jahren nach einer Fulminanten Sepsis beide Hände und Beine.

Diesen Löwenzahn malte er acht Monate nach seiner Erkrankung.

VERANSTALTUNGSDetails

Schweizer Spitzenköche

- André Jaeger Fischerzunft, Schaffhausen
- Horst Petermann Kunststuben, Küsnacht
- Robert Speth Chesery, Gstaad
- Markus Gass Adler, Hurden
- Roland Schmid Äbtestube, Bad Ragaz
- Denis Ast Pearl, Winterthur
- Seamus Egan Direktionsrestaurant Swiss Re, Zürich

Schweizer und internationale Topwinzer

- Weingut Saxer, Nussbaumen, Schweiz
- Schlossgut Bachtobel, Ottenberg, Schweiz
- Weingut Robert Weil, Kiedrich, Deutschland
- Kloster Eberbach, Eltville, Deutschland
- Champagner Deutz, Frankreich
- Château Clerc-Milon, Pauillac, Frankreich
- Torres, Penedès, Spanien
- Tenuta San Leonardo, Borghetto, Italien
- Weinlaubenhof Kracher, Burgenland, Österreich

Das Menü besteht aus Meeresfrüchten, Fischen, Geflügel, Fleisch, Rohmilchkäse und Dessert. Bitte teilen Sie uns im Voraus eine Einschränkung (zum Beispiel durch eine Allergie) oder Ihren Wunsch nach einem vegetarischen Menü mit. Vielen Dank.

PROGRAMM (DETAILS FOLGEN MIT DEM PROGRAMMHEFT)

- 18.00 Uhr Eintreffen der Gäste
Apéro mit Amuse Bouche
- 18:45 Uhr Dîner de Charité
mit musikalischer Begleitung
Moderation: Claudio Zuccolini
- 24:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Bitte beachten Sie: Es sind keine zusätzlichen Parkplätze vorhanden, bitte reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an. Ab den Sorell-Hotels bestehen Bus-Transfers zum Veranstaltungsort.

SPONSOREN UND PARTNER

Gastgeber

Swiss Re



Sponsoren und Partner



Garage Zürich Nord

RIEGGER



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Organisation

Ein Anlass des Lions Club Zürich-Airport



LIONS CLUB
Zürich-Airport

FULMINANTE SEPSIS
KINDERSPITAL ZÜRICH

Designed by

STEPHANIE
ESTOPPEY
DESIGN
