

Charity Galadinner

zugunsten Menschen für Menschen - Graz Schule Äthiopien
Donnerstag, 9. September 2010, 19.00 Uhr
Hofburg / Stallburg (Spanische Hofreitschule, Reitschulgasse 2/2, 1010 Wien)

Die schöpferische Kraft Europas für eine nachhaltige Bildung

Die „Sustainable Future Campaign“ (Nachhaltigkeitsinitiative der Hochschulliga für die Vereinten Nationen) und der Lions Club Wien - Residenz laden mit dem Gastronomen Petr Štefan (Gastronaut) aus Bratislava am **Donnerstag, dem 9. September um 19.00 Uhr**, zum Charity Galadinner zugunsten des Projekts „**Graz Schule Äthiopien**“ der Karlheinz Böhm Stiftung „Menschen für Menschen“ in die Räumlichkeiten der Österreichischen Gesellschaft für Außenpolitik und die Vereinten Nationen in der Stallburg (Spanische Hofreitschule).

Impulsreferat: em.o.Univ.Prof. Dr.Dr.h.c. **Wolfgang Mantl**,
Gründungsvorsitzender des Österreichischen Wissenschaftsrates

Grußworte: **Elena Misirkova**
Kulturbotschafterin der Republik Mazedonien

- > **5-Gänge Menü, kreiert durch den Chef de Cuisine Jakub Reimitz und den Stargastronomen Petr Štefan**
- > **Aperitif, Sekt, Weinbegleitung, Digestif, Cocktails**
- > **Mindestspende: € 90,- (all inclusive)**

Bezahlung direkt auf das Spendenkonto (Konto Nr. 001-11.053.253 BLZ 32000 Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien lautend auf Lions Club Wien Residenz). Zahlungsfrist Freitag 3. September 2010. Sie erhalten eine Bestätigung, die am Abend vorzuweisen ist.

Anmeldung: laura.tondolo@jmc.cc oder +43 699 181 688 86

Herzlich Willkommen!

Mag. Josef Mantl
Sprecher Sustainable Future Campaign

Mag. Agneska Turek
Präsidentin Lions Club Wien Residenz



www.gastronautgroup.sk



www.sustainablefuturecampaign.com



www.lions-wien-residenz.at



Karlheinz Böhm Stiftung
Graz Schule Äthiopien

www.grazschule.at

Charity Galadinner Menu

Aperitif



AMUSE-BOUCHE

Gekühlte rote Rübe und Ingwersuppe mit Spinatschaum

Marinierter Lachs auf Rettichsalat und Koriander



ENTRÉE

Parmaschinken mit Mango und Limettenöl

Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto

Sekt Pálffy, Pfiff, Mineralwasser, Orangensaft



MENU

Pochiertes Schweinsfilet Mignon mit Trüffelöl und Kräutern mariniert mit Pfifferlingen, Petersilie, Parmesan und Kaviar

Martin Pomfy – Rulandské šedé 2009

Tomaten-Risotto mit gegrilltem Zanderfilet auf junger Mangold-Sauce

Miloš Máfuš – Ryzlink Rýnsky 2009

Langsam gebackenes argentinisches Rindfleisch mit Topinambur-Flan, gerösteten jungen Zwiebeln und Portweinsauce

Miloš Máfuš – Frankovka modrá neskorý zber 2008



FROMAGE

Auswahl französischer und italienischer Käsesorten mit Tomatenmarmelade und Nusstoast

Podola – Alibernet



DESSERT

Doppelfarbige Terrine von belgischer Schokolade mit kandierten Kumquats

Tokaj



Digestif