

Herzliche Einladung
zum



2. Charity-Dinner

„Kleine Fluchten, große Fluchten - Sylt trifft Kassel“
des Diakonischen Werkes Region Kassel
mit Lesung der Sylter Autorin Sina Beerwald
und Ausstellung mit Unterstützung des Kasseler Künstlers
Michael Lampe





Das Diakonische Werk Region Kassel lädt Sie sehr herzlich ein zum

2. Charity-Dinner

mit Autorenlesung der Sylter Buchautorin Sina Beerwald
und musikalischer Untermalung von Schüler*innen des Friedrichsgymnasiums Kassel
am

Sonntag, den 24. Oktober 2021 um 19:00h,

wieder im Restaurant Falada in der Grimmwelt Kassel
Weinbergstraße 21, 34117 Kassel

Zeitgleich findet vom **21. bis 24.10.2021 im FREIRAUM der Grimmwelt** eine Ausstellung
mit Werken statt, die in Workshops des Kasseler Künstler Michael Lampe im Rahmen der Arbeit des Diakonischen Werkes
entstanden sind. Alle Bilder können zu Gunsten des Diakonischen Werkes gekauft werden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter: -
Tel.: 0561 70974212, E-Mail: fundraising@dw-region-kassel.de

„Kleine Fluchten, große Fluchten - Sylt trifft Kassel“



Wenn Menschen fliehen, entziehen Sie sich einer für Sie unangenehmen, gefährlichen oder gar lebensbedrohlichen Situation. Das Diakonische Werk unterstützt Mütter, Väter und pflegende Angehörige bei „kleinen Fluchten aus dem Alltag“ in Form von Kurmaßnahmen, hilft Menschen, die sich bisher eine solche Alltagsflucht nur mit Suchtmitteln vorstellen können, bei dem Weg aus der Sucht und arbeitet mit Menschen, die bei der Flucht aus den Kriegsregionen dieser Welt in die Region Kassel gelangt sind.

Mit Ihrer Teilnahme an unserem Charity-Dinner, dem Kauf eines Bildes oder mit Ihrer Spende unterstützen Sie uns bei dieser Arbeit. Gerne können Sie auch unsere Ausstellung besuchen. Die zu Gunsten des Diakonischen Werkes verkäuflichen Werke hat der Kasseler Künstler Michael Lampe gemeinsam mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen im Rahmen der Angebote des Diakonischen Werkes erarbeitet. Auch der Künstler selbst wird einige seiner Werke zeigen und vor und während des Dinners präsent sein.

Wir würden uns sehr freuen, Sie auf der Veranstaltung (wieder) begrüßen zu dürfen.

Kartenbestellungen bitte ausschließlich mit beigefügtem Anmeldebogen. Die Menüs können Sie der Rückseite dieses Flyers entnehmen. Nach Eingang Ihrer Bestellung erhalten Sie eine Rechnung mit den Zahlungsdaten.

Die Veranstaltung findet unter Vorbehalt und unter Einhaltung der Coronā-Schutzmaßnahmen statt. Die Kontaktdaten der Teilnehmenden werden zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung 4 Wochen gespeichert und anschließend gelöscht.

MENÜ

Santa Magherita Prosecco DOCG Rosé 1,5l

Rapunzel-Salat mit oder ohne Ahle Worschk-Chips
oder
Algensalat mit hausgebeiztem Wildlachs

Rinderkraftbrühe
mit Nordhessischem Tafelspitz,
Muschelnudeln und Gemüsestreifen
oder
Suppe von Roten Linsen mit gerösteten Kernen (Vegan)

Nordhessisches Kalbsfilet
mit Grüner Sauce und Grill-Kartoffeln
oder
Gegrillter Nordsee-Kabeljau
auf Balsamico-Zwiebeln mit Romana-Tomaten-Minz-Salat
oder
Grünes Risotto
mit Zuckerschoten und grünem Spargel (Vegan)

Aus der Panoramavitrine:
Tiramisu
Mousse au Chocolat
Tartes und Torten aus der hauseigenen Patisserie

GETRÄNKE

Selters-Wasser Classic oder Naturell
Fritz Schorlen und Limonaden

Weisswein

Weißburgunder Dreissigacker

Grauburgunder Siebenbergen Manz

Rotwein

Teruzzi Peperino Toscana

Roséwein

Manz Lola Rosé Rheinhessen

Kaffee

Espresso, Americano, Cappuccino

Pauschale 99,00 € pro Person