

Stiftung Homburger Meilensteine

Wir setzen uns dafür ein, dass junge Menschen mit Handicap in Homburg und im Bereich Jugendhilfe des CJD Homburg schulische und berufliche Zukunftsperspektiven erhalten.

Unter dem Dach der CJD Kinder- und Jugendstiftung (rechtsfähige Stiftung bürgerlichen Rechts) ist am 02.07.2011 die Stiftung Homburger Meilensteine zu Gunsten von Kinder und Jugendlichen gegründet worden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.homburger-meilensteine.de



Foto: v. l. n. r. Berthold Kuhn, Vorstandsvorsitzender der Kinder- und Jugendstiftung im Christlichen Jugenddorfwerks Deutschland (CJD), Klaudia Ackermann, Stiftungsgründerin aus Schwarzenbach und Peter Schäfer, Stiftungsgründer und Leiter der Jugendhilfe im CJD Homburg bei der Verleihung der Urkunde

Sie können unsere Stiftung durch Spenden oder durch eine Zustiftung unterstützen. Ihre Spende kommt unseren aktuellen Projekten zugute; durch eine Zustiftung können Sie das Grundkapital unserer Stiftung erhöhen. Beide Formen der finanziellen Unterstützung sind steuerlich abzugsfähig.

Stiftung Homburger Meilensteine | Peter Schäfer | Deutsche Bank Saar | Konto 734 504 467 | BLZ 59 070 070
Iban DE85590700734504467 | BIC DEUTDEB595

Einladung



Gourmet
for
FUTURE

Benefiz-Essen zugunsten der Stiftung Homburger Meilensteine

am 16. Mai 2014 ab 19:30 Uhr
im Gemeinschaftszentrum des CJD Homburg



Investieren Sie € 45,- in ein erstklassiges Gourmet-Menü inklusive Sektempfang* und tun Sie gleichzeitig etwas Gutes!

Mit dem Erlös wird das Projekt

„Ausbildung und Wohnen für alleinerziehende Mütter“

unterstützt.



Für die musikalische Begleitung Ihres Gaumenschmaus´ sorgt die „Dirk Schmitt Combo“. Tanzmusik lässt den Abend schwungvoll ausklingen.

Verwöhnt werden Sie von den Köchen und Gastronomie-Azubis des CJD Homburg/Saar und Mitarbeitern des Jugendhilfebereichs.

Beginn: 19:30 Uhr

Unser Menü

- Wildkräutersalat mit erlesenen Spezialitäten von Land & Meer (Patanegra/ Ziegenfrischkäse/ Tomaten/ Gambas)
- Radieschenschaumsuppe mit Schnittlauch und Pumpernickel
- Kalbsfilet sous vide mit Kräutern an Orangensenf und Rosmarin-Grenaillekartoffeln mit jungem Knoblauch
- Bretonischer Seeteufel mit geräucherter Paprika und Perlgrauen-Bärlauchrisotto
- Bliestaler Maibock mit Chili, Schokolade und Morcheln verfeinert an Brezelknödelchen und Spargel
- Variation süßer Köstlichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!



*weitere Getränke sind im Preis nicht enthalten