Markus Steins
MIT – Vorsitzender Stadtverband Kaarst

MIT Markus Steins, Broicherdorfstr. 63, 41564 Kaarst

Einladung zum Kaminabend

9. Oktober 2026

Liebe MIT-Streiterinnen und MIT-Streiter
sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie recht herzlich ein zu unserem Kaminabend 2026

am 11.11.2026 um 18:30 Uhr
im Landgasthof Ramshof, Ramshof 1, 47877 Willich-Neersen

Referent an diesem Abend ist

Herr Lutz Lienenkämper
Mitglied des Vorstands der Deutschen Bundesbank

Thema des Abends:

„Wachstum, Resilienz und ökonomische Bildung in Zeiten multipler Herausforderungen“

Auch dieser Kaminabend wird, wie gewohnt, eingebettet in ein Drei-Gang-Menü mit entsprechenden Getränken. Das angebotene Menü inklusive Getränke entnehmen Sie bitte der folgenden Seite.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bis **05.11.2026** per E-Mail verbindlich an unter markus.steins@arcor.de oder telefonisch unter **02131 / 20 50 740**.

Bitte überweisen Sie den Menüpreis (inklusive Getränke) von **44,00 EUR** auf folgendes Konto: **Markus Steins, IBAN: DE61 3055 0000 0093 4416 65, Sparkasse Neuss**

Die Überweisung des Menüpreises gilt als Eintrittskarte für diesen Abend.

Ein interessanter und informativer Abend erwartet uns. Wir freuen uns auf Sie.

Beste Grüße

Markus Steins

Tel.: 02131 / 20 50 740
Fax 02131 / 20 50 741
eMail: markus.steins@arcor.de

Konto: Sparkasse Neuss
IBAN: DE61 3055 0000 0093 4416 65
www.mit-kreis-neuss.de www.mit-kaarst.de

Begrüßung mit:

Sekt oder alkoholfreier Aperetif

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio
eingelegter Kürbis, karamellisierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat

oder

Cremige Steinpilzsuppe
Croutons, Kerbel, gebackenes Wachtelkeulchen

Hauptspeise

Krosse Gänsebrust
Spätburgunder- Jus, karamellisierter Rotkohl,
Marzipan-Bratapfel, Maronen, Kartoffelklöße

oder

Filet vom Kabeljau
Feiner Senfschaum, Champagnerkraut, Kartoffelpüree

oder

Ragout vom Hunsrücker Reh
gebratene Waldpilze, Rahmwirsing, Kartoffelklöße

oder

Safran-Orecchiette
geschmolzener Ziegenkäse, provenzalisches Gemüse, Kirschtomaten

Dessert

Crème brûlée mit Himbeersorbet & frischen Beeren

dazu wird serviert

Softdrinks, Pils/Alt, offene Weine und Kaffee

Preis pro Person

44,-- EUR