

IHRE FEIER IN GUT HEBSCHEID

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über das gastronomische Angebot und die Veranstaltungsräume der VIA Integration gGmbH (VIA) zu verschaffen.

VIA ist ein Inklusionsunternehmen, in dem Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam in folgenden Bereichen arbeiten:

- **Gastronomie und Veranstaltungen**
- Bio-Gärtnerei auf Gut Hebscheid
- Naturkostladen in der Viktoriaallee in Aachen
- Bio-Lieferservice „Grüne Kiste“
- Fanshops der Alemannia Aachen

Unser Firmensitz ist das mittelalterliche **Gut Hebscheid** in Aachen (Grüne Eiche 45), das in den letzten Jahren zu einem beliebten Veranstaltungsort umgebaut wurde.

Auf 4 ha Land bauen wir ganzjährig Biogemüse an. Wir verwenden in unseren Küchen nach Möglichkeit regionale Produkte, sowie Obst und Gemüse der Saison aus eigenem Anbau. **Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich regional und von Tieren mit artgerechter Haltung.**

VIA bietet Ihnen für interne und externe Veranstaltungen einen Rund-um-Service an.

Ob in unserer gemütlich ausgestatteten **Scheune** oder der **Alten Schmiede** in Gut Hebscheid mit seinem großzügigen Innenhof oder in unserem Restaurant im Tivoli, dem **Klömpchensklub** (im Tivoli), mit seinen großen hellen Räumen - wir bieten Ihnen allen Service rund um Ihr Fest.

Die gastronomische Abteilung der VIA – auch **KOSTbar** genannt - verwöhnt Sie nach Ihren Wünschen mit kulinarischen Köstlichkeiten und bereitet für Sie das passende Buffet zu.

Sollten Sie sich aber für einen **anderen Veranstaltungsort** entscheiden, so können wir Sie auch dort nicht nur mit unseren qualitativ hochwertigen Buffets beliefern, wir bieten auch die umfassende Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung an.

Die angegebenen Preise sind Nettopreise. Die MWST beträgt derzeit 7 %.

Wir beraten Sie gerne.

Ihr VIA-Team

Bereitstellungskosten unserer Räume:

Alle Preise sind Nettopreise. Unsere derzeitige Mehrwertsteuer beträgt 7 %.

Räumlichkeiten	qm	maximale Gästezahl		Zusätzlicher Außenbereich	Bereitstellungskosten € Preis netto <i>ganztägig bis 3 Uhr</i>	
		Stehfisch- möblierung	an Tischen		April bis Oktober	November bis März
Alte Schmiede + Café <i>auf 2 Ebenen</i>	100	unten 60	unten 35 oben 40	Überdachte Terrasse mit Tischen für 50 Gäste	Wochenende und an Feiertagen 650 montags bis freitags 500	500
Scheune	130	100	100	Überdachte Terrasse mit Tischen für 24 Gäste	Wochenende und an Feiertagen 1150 montags bis freitags 900	900
für Tagungen -Alte Schmiede -Scheune	45 130		20 70	s.o.	0	0
Ganzer Hof Scheune Café Alte Schmiede Innenhof	130 55 45 400			Innenhof, 2 Terrassen mit Überdachung Gestaltung Innenhof variabel	Wochenende und an Feiertagen < 90 Pers. 2.650 90 - 120 Pers. 2.050 >120 Pers. 1.650 montags bis freitags < 90 Pers. 2.050 90 - 120 Pers. 1.600 >120 Pers. 1.400	< 90 P. 2.050 90 - 120 P 1.600 >120 P 1.400
Klömpchensklub im Tivoli Aachen	150	180	110	nein	450	450

Ihre Veranstaltung auf Gut Hebscheid

In den Bereitstellungskosten sind enthalten

Veranstaltungsberatung
Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten und deren Außenbereiche
Möblierung der Räumlichkeiten / Außenbereiche (Tische, Stühle und Stehtische)
Gläser, Besteck, Geschirr, Servietten sowie die Buffetausstattung
technische Ausstattung (Musikanlage, Beamer, Leinwand) in der Scheune
Servicepersonal bis 3 Uhr nachts
Endreinigung

Zusätzliche Angebote

€ Preis netto

weiße Tischdecken pro Stück	14
Weißer Tischdecken für Terrassentische pro Stück	5
weiße Stehtischhussen pro Stück	10
weiße Hussen für Biergarnituren pro Garnitur	30
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	2
Strompauschale für Heizstrahler oder Hüpfburg	je 50
Feuerschale mit Holz	50
Menü- und Getränkekarten einfach pro Stück	1,5
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller pro Stück	4
Pauschale nach 3 Uhr morgens pro Stunde	150

Unsere Getränkekarte auf Gut Hebscheid

Nachstehend bieten wir Ihnen einen Überblick über unsere üblichen Getränke,
aus denen Sie „IHRE“ Getränke auswählen können.

Auch Ideen Ihrerseits können wir – wenn möglich – berücksichtigen.

		€ Preis netto
warme Getränke:		
Filterkaffee in Kannen ¹	8 Tassen	13
Kaffee crema ¹		2
Espresso ¹		2
Cappuccino ^{1,g}		2,5
Milchkaffee ^{1,g}		3
Latte Macchiato ^{1,g}		3,5
Kakao ^g		2,5
Tee – verschiedene Sorten		2
kalte Getränke – alkoholfrei:		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	7
Gerolsteiner Gourmet Glasflaschen (werden zum Eindecken verwendet)	0,75 l	7
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11}	1 l	7
Fanta ^{2,12} / Sprite ¹²	1 l	7
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	5,3
Orangensaft	1 l	7
Bier:		
Flasche Bitburger	0,33 l	3
Flasche Frühkölch	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Radler alkoholfrei	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Radler	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Weizen	0,5 l	4,5
Flasche Lammsbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,5
Bier vom Fass	1 l	8
Sekt:		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, trocken)	0,75 l	23,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,75 l	23,5
Apérol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	6
Hugo ⁿ	0,2 l	6
Wein: (Weinkarte siehe unten)		
Rotwein ⁿ	0,75 l	23,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	23,5
Cocktails:		
nach Absprache	0,3 l	6,5
Longdrinks:		
nach Absprache	0,2 l	5,5
Spirituosen:		
unsere Standards:	0,2 cl	3,5
Ramazotti, Williams, Grappa, Ouzo, Vodka		

Getränkepauschalen auf Gut Hebscheid

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit einer Getränkepauschale pro Person gültig für die Dauer von 6 Stunden an. Den Zeitraum können Sie festlegen. Davor und danach wird nach Verbrauch abgerechnet. Den Zeitraum der 6 Stunden können Sie selbst festlegen. Kinder von 5 – 11 Jahren zahlen den halben Preis.

€ Preis netto

Getränkepauschale einfach:	29,5
kalte alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl) Kaffee crema / Espresso / Tee	
Getränkepauschale Klassik:	39,5
kalte alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl) Digestifs (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
Getränkepauschale premium:	49,5
kalte alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl) Apérol Spritz, Hugo Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl) Digestif (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
Getränkepauschale de luxe:	55,5
kalte alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl) Apérol Spritz, Hugo Longdrinks (2 zur Auswahl) Cocktails (2 zur Auswahl) Digestif (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	

Sie möchten einen eigenen Sekt, Wein oder eigene Spirituosen mitbringen?

Gerne schenken wir diese für Sie aus.

Hierfür berechnen wir pro angefangene Flasche folgendes Korkgeld:

€ Preis netto

Korkgeld Wein / Sekt	0,75 l	14
Korkgeld Spirituosen	0,75 l	39
Korkgeld Spirituosen	1 l	55

Unser aktuelles Weinangebot

Wir beziehen unsere Weine bei der Weinhandlung „La Farmacia“ in Aachen.

Weißweine

GEIL WIESSBURGUNDER 2020 – Rheinhessen

Gelbe Birnenfrucht und schöne florale Noten, angenehm und unaufdringlicher Weißwein für alle, die das Dezente lieben.

VERDERUBI VERDEJO 2019 – D.O. Rueda – Bio

Ein dezenter und eleganter Weißwein, sehr harmonisch im Geruch.

Im Mund gibt sich der Wein angenehm strukturiert mit einem schönen Finale.

INURRIETA ORCHIDEA - 2020 – D.O. Navarra

Ein Sauvignon Blanc mit einer Prise Kühnheit. Komplexer Weißwein mit Aromen von Ananas, Passionsfrucht und Grapefruit.

THÖRLE GRAUBURGUNDER 2020 – Rheinhessen – Bio

In der Nase Aromen von gelben und exotischen Früchten. Am Gaumen weiche und cremige Statur mit eleganter Würze im Abgang.

GEIL RIESLING 2020 – Rheinhessen

Fruchtintensiver Riesling mit viel Schmelz und knackiger Säure, ein perfekter Essensbegleiter für viele Gelegenheiten.

Roséweine

AZABACHA ROSADO 2020 – Tempranillo & Garnacha

Ein wunderbar erfrischender Rosé mit Aromen von weißen Früchten.

Der perfekte Begleiter zu sommerlich leichten Snacks oder Fingerfood.

GEIL ROSÉ 2020 – Rheinhessen

Frische und reife Erdbeeraromen mit floralen Noten. Im Mund gut balanciert zwischen saftiger, kraftvoller Frucht und angenehm erfrischender Säure.

INURRIETA MEDIODIA 2020 – Garnacha & Syrah – D.O. Navarra

Eine brillante rosa Farbe und schier unerschöpfliche Aromen von Erdbeere und Kirsche zeichnen diesen Rosé aus Spanien aus. Im Mund Frische und Geschmeidigkeit.

Rotweine

LE PAS DE LA BEAUME 2019 – Grenache, Syrah & Cinsault Côte du Rhône

Ein Südfranzose wie er sein sollte: Feine Frucht, dezente Würze und runde Tannine. Der perfekte Rotwein bei sommerlichen Temperaturen.

IJALBA TINTO 2019 – Tempranillo - D.O. Rioja – Bio

Ein Rioja mit Struktur und Kraft, wie dieser Jungwein daherkommt ist schon beeindruckend. Ein Wein für alle Lebenslagen.

EMMICHT ST. LAURENT 2018 – Rheinhessen

Deutscher Rotwein? Aber ja! Dunkle Fruchtaromen und feine Bitterschokoladentöne prägen diesen wunderbar stoffigen Rotwein aus St. Laurent.

INURRIETA NORTE 2019 – Cabernet Sauvignon – D.O. Navarra

Die aromatische Intensität dieses fantastischen Bordeauxblends begeistert auf Anhieb. Im Mund fruchtig und voluminös mit wunderbar weichen, fast süßen Tanninen

FINCA EL ESPARTAL 2016 – Merlot – D.O. Navarra

Der Lieblingswein. Typisch Merlot: Sauerkirsche mit floralen Noten. Im Mund angenehm fruchtig mit samtigen Tanninen.

Fingerfood (Mindestmenge 30 Stück pro Sorte)

€ Preis netto
1,7**einfach****Fisch**

- Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel a=weizen,g,i
- Forellenmustarteletts mit rosa Beeren a=weizen, b, g
- Thunfischbällchen mit Mandelblättchen g
- Miniwraps gefüllt mit Thunfischcreme a=weizen, g,7
- Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs a=weizen, g,7

Fleisch (ausschließlich regional und aus artgerechter Haltung)

- Partyfrikadelle garniert a=weizen, b, i, j
- Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas a=weizen/roggen, b, g, j
- Kalbsleber-Pastetencreme mit Preiselbeeren auf Vollkornbrot 10,12,a=roggen, weizen, g
- Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel 12
- Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail a=weizen,b, g, 10, 12
- Melonen-Schinkenhappen
- Spanische Chorizzohappen mit Manchego 12, g,7

Käse

- Tartelett mit Frischkäse und Kresse a=weizen, b, g
- Pumpernickel mit Camembert oder Brie a=roggen + weizen, g, d
- Goudahappen fruchtig/pikant 2, g,7
- Tomate-Mozzarellahappen g,h
- Manchegohappen pikant g,7

vegetarisch

- gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive 12, g, 7
- Miniwraps mit Pesto und Parmesan a=weizen, g, d,7
- Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika a=weizen, g,7
- Wrapröllchen mit Gemüse und Räuchertofu a,g, f
- Tartelettes mit Erdnuss-Kichererbsencocktail a,g

vegan

- Pumpernickel mit Balsamico-Aubergine und Kirschtomaten a
- Sushihappen mit Avokado, Gurke und Ingwer
- Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke a=weizen, j
- Tartelettes mit Linsen-Cranberry-Creme a
- Weinblätterhappen mit Olive und Paprika
- Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum a,f
- Blätterteigpastetchen mit Coucous-Rosinensalat orientalisches a,d
- Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus j

warm

- Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) a=weizen, b, g
- Quicheecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) a=weizen, b, g
- Bruschetta mit Salami h,i,12, Schinken¹² und vegetarisch (gemischt) a=weizen, g
- Tempura-Broccoli in Sweet Chilisauce a
- Zigarrenbörek gefüllt mit Hackfleisch, Fetakäse oder Spinat (nach Wahl) mit Zaziki a,b,g

Brot

- verschiedene Canapés a=Weizen/roggen,g,d,j
- halbes garniertes Partybrötchen a=Weizen/roggen,g,d

süß

- Petits fours a=weizen, b,g, d
- kleiner Obstspieß
- Profiterols a=weizen, b, e
- knusprige Obstlollys a,d,g

€ Preis netto

2,7

Spieße

Schweinefiletspieße fruchtig
pikante Käsespieße mit Oliven ^{2, 7, g}
Tomate-Mozzarella Spieße ^{g,h}
Wrapspieße - verschieden gefüllt ^{a=weizen, g, d,7,c}
Teriyaki-Tofu-Mango-Spieße ^{f, j}
kleine Antipastispieße ^g
Obstspieße

€ Preis netto

3,8

Gläschen

Fisch

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven ^{7,12,,d}
Melonen-Schrimps-Cocktail ^{g,b,i}
Matjestartar mit Schmandhäubchen ^{12, g}
grüner Spargelsalat mit Krabben ^{i (März bis Juni)}
Limetten-Knoblauch-Garnele auf Melonen-Gurkensalat mit Koriander
Sushi-Schichtsalat mit mariniertem Lachs, Krabben und Gurke ^{g,f,j}

Fleisch (ausschließlich regional und aus artgerechter Haltung)

Vitello Tonnato mit Oliven ^{b,g,l, i}
Zitronenhähnchen auf Couscoussalat ^{a=weizen,d}
Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h,d}
Kartoffelsalat im Gläschen mit Cocktailwürstchen ^{4,10,12,b,g,i}
geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}
Couscoussalat ^{a=weizen,g,d} mit Serranoschinkenchip
Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat ^{10,12,b,i}

vegetarisch

italienischer Pastasalat ^{a,g,d} mit Mozzarellaspieß ^g
Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse ^{g,d}
Bulgursalat ^{a=weizen} mit Knoblauch-Joghurtdip ^g
Gemüsesticks auf Dippsauce ^g

vegan

Ratatouillesalat
Melone-Gurkensalat mit Koriander und Erbsenbällchen ^{a, j}
Kartoffelsalat mediterran
Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam
fruchtiger Quinoa-Salat ^d
Bulgursalat ^{a=weizen}
Couscoussalat ^{a=weizen, d}
grüner Spargelsalat mit Erdbeeren (März bis Juni)

Buffets

Im Folgenden haben wir einige **Buffetvorschläge** für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie während der Besprechung Ihrer Veranstaltung die Essensauswahl nach Ihren eigenen Wünschen verändern.

Viele Gerichte können wir Ihnen auch vegan zubereiten. Wir beraten Sie gerne.

Kinder unter 5 Jahren zahlen bei uns nichts.

Bei Kindern von 5 bis einschließlich 11 Jahren wird der halbe Buffetpreis berechnet.

Für Ihr Buffet verwenden wir nach Möglichkeit selbstgeerntetes **BIO-Gemüse aus Gut Hebscheid**. Das **Fleisch** kommt ausschließlich aus **artgerechter, regionaler Tierhaltung**.

Gut Hebscheid

€ Preis netto
33,5

Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^{b,g,i}

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ¹²

gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Ruccolabett ^g

Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Butter ^g und Auberginenfrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons ^g

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^{g,h}

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Tagliatelle ^{a=weizen,g}

Hebscheider Tomatensauce ^h

Gemüseplatte der Saison ^{b,g,h}

vegetarisch:

Blätterteigtarte mit karamellisierten Kartoffeln und Ziegenkäse ^{a,b,g}

oder Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken ^{g,a=weizen,h}

Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble ^{a=weizen, b, g} (je nach Saison)

Joghurtdessert mit Früchten der Saison ^g

Italienisches Buffet

€ Preis netto

35,5

Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti 7,12, g

Tomate – Mozzarella mit Basilikum g,h

Blattsalatvariation mit Parmesan g und Pinienkernen an Balsamicodressing i

Schinken-Melonen-Platte

Brotkorb a=weizen, roggen, j mit Tomaten-Basilikumbutter g und Gorgonzolafrischkäse g

Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ 10, a, h, i

Geschneitzeltes (Schweinefleisch) „Saltimbocca Art“ a=weizen,h,i

Tagliatelle a=weizen,g

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand g

Ofengemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, italienischen

Kräutern & Olivenöl (vegan)

vegetarisch:

Gemüse-Gnocchipfanne mit Tomaten-Oreganosauce a,b,g,

oder Rukola-Tomatenquiche mit Feta a=weizen,b,g

Dessert:

Tiramisu a=weizen,b,g

Pannacotta mit Waldfrüchten a=weizen, g

Buffet „Provence“

€ Preis netto

38,5

Vorspeisen:

Feldsalat mit Walnüssen, Feta und Cranberries g

marinierter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senf-Dipp

Linsen-Apfel-Salat d

Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen mit Feigen-Senf-Sauce

Brotkorb a=weizen, roggen, j mit Kräuterbutter g und Roquefortfrischkäse a,g,j

Hauptspeisen:

Entenbrust an Thymian-Honigsauce 10,12,a,h,i

Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) 10,12,h,i

Kartoffelgratin g, b

Tagliatelle a=weizen,g

Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat g

Bohnen im Speckmantel 12

Möhren in Mandelbutter g,h

vegetarisch:

Lauch-Camembert-Quiche mit Kräuter-Creme Fraiche a,b,g

oder Linsenbratlinge a,f,h,i,j mit Kürbischutney (vegan)

Dessert:

Crème Brûlée b,g

Mousse au Chocolat g

Frühlingsbuffet I

€ Preis netto

33,5

Vorspeisen:

geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce ^{g,i}
Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons ^{a=weizen} & Schnittlauch-Creme fraîche ^g
junge Blattsalate mit Parmesan ^g an Balsamicodressing ⁱ
Ziegenkäse ^g mariniert mit Gatrekräutern, Balsamico und Honig
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Bärlauchbutter ^g & Radieschen-Frischkäse ^g mit Kresse

Hauptspeisen:

Mediterraner Schweinebraten mit Pinienkernen und Oliven ^{h,i}
in Balsamico-Rosmarinsauce ^{g,h,i}
Lachsfilet mit Orangenkruste ^{a=weizen/roggen,b,i} und Weißweinsauce ^{g,h}
Gewürzkartoffeln aus dem Ofen ^{h,i}
Bunte Tagliarini ^{a=weizenb,g}
Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel,
Lauchzwiebeln und Gartenkräutern ^{g,h}

vegetarisch:

Blätterteigschnecken ^{weizen,g} mit Tofu-Spinatfüllung ^{g,f}
oder Zucchinikrapfen mit Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu ^{a=weizen,b,g}
Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeerragout ^g

Frühlingsbuffet II

€ Preis netto

35,5

Vorspeisen:

Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade ^f
Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup ^d
Kräuter-Käse Panna cotta mit glasiertem Grünspargel ^g
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Kräuterbutter ^g & Estragon-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion
Welsmedaillons in Sesam ^{a=weizen/roggen,b,i} mit Kokos-Currysauce ^{g,h}
Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar ^g
Petersiliengnocchi ^{a=weizen,b,g}
Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln mit Kapernvinaigrette ^{g,h}

vegetarisch:

Waldpilze im Pergamentpäckchen mit Kerbel und Pernod
oder Zucchinikrapfen mit Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu ^{a=weizen,b,g}
Sektschaumcreme auf Erdbeer-Mangosalat ^g

Sommerbuffet I

€ Preis netto
30,5

Vorspeisen:

bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella ^{g,h}
Antipasti von Karotten ⁱ, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln
hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce
Miniwraps ^{a=weizen,d,g} mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse ^g gefüllt
Brotkorb ^{a=weizen,roggen,j} mit Tomatenbutter ^g & Pesto-Frischkäse ^{d,g}

Hauptspeisen:

Zitronenhähnchen mit frischem Thymian & Knoblauch ^g
Involtini vom Schwein gefüllt mit Spinat und Mozzarella an Madeirasauce ^g
Tagliatelle ^{a=weizen,g}
Polenta-Parmesanschnitten ^{g,h}
Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Camembert überbacken ^{g,a=weizen,h}
Zucchini-Paprikapfanne mit Kichererbsen und Curry ^{g,h}

vegetarisch:

Spinat- Fetaquiche mit Walnusskernen ^{weizen,b,g}
oder Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf ^g

Dessert:

Melonensalat mit Maraschino-Likör und gerösteten Mandeln
Mascarpone-Holunderblütencreme ^g mit frischen Beeren der Saison

Sommerbuffet II

€ Preis netto
33,5

Vorspeisen:

Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse ^{g,h} mit Sweet-Chilisauce
Ceviche von Meerbarbe in Limettenmarinade ^f
Blattsalate und Rohkost mit Granatapfel-Balsamicodressing
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Koriander ^g
Brotkorb ^{a=weizen,roggen,j} mit Kräuterbutter ^g & Paprika-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Barbecue-Schweineragout mit Datteln ^g
Tafelspitz mit Meerrettich-Traubensauce ^g
Serviettenknödel mit Kräutern und geräuchertem Paprika ^{a=weizen/roggen,b}
Pfannenspätzle mit Babyspinat ^{a,b}
bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter ^g

vegetarisch:

Ziegenkäse-Spinatmuffins mit Schnittlauchcreme ^{a,b,g}
oder Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf ^g

Dessert:

Obstsalat mit Himbeersauce
Mascarpone-Holunderblütencreme ^g mit frischen Beeren der Saison

Herbstbuffet I

€ Preis netto
31,5

Vorspeisen:

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse ^{a=weizen, g} auf Salatbett
Fruchtiger Quinoa-Kürbissalat ^d
Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse ^g
Geräucherte Entenbrust an Linsen-Lauchsalat ^{d,i}
Brotkorb ^{a-weizen, roggen, j} mit Butter ^g & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Hirschragout mit Preiselbeeren ^{g, h}
Schweinefilet im Blätterteig mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons ^{a=weizen, g}
Spätzle ^{a=weizen, b, g}
Thymianwaffeln ^{a=weizen, b, g}
Himbeerrotkraut
Birnen in Serranoschinken

vegetarisch:

Schupfnudel-Kürbispfanne ^{a=weizen, b, g} mit Kräuterschmand ^g
oder Pilzbifteki mit Paprikaaioli ^{a, b, g}

Dessert:

Nougatmousse mit Birnen ^{d, g}
Pannacotta mit Waldfruchtspiegel ^g

Herbstbuffet II

€ Preis netto
33,5

Vorspeisen:

Rotkrautsalat mit Orangen und Walnusskernen
Antipasti vom Kürbis mit Sesam und Honig
Makrellenfilets geräuchert mit Dijonsendipp ^g
Tabouleh Salat mit Minze und Rosinen ^{a=weizen, d}
Brotkorb ^{a-weizen, roggen, j} mit Butter ^g & Gorgonzola-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Zanderfilet mit Gemüse-Pernodsauce ^g
Rotwein-Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen ^{h, i}
Mohn-Schupfnudeln ^{a=weizen, b, g}
Kürbis-Orangenpüree ^{g, j}
Rahmwirsing ^{g, h}

vegetarisch:

Süßkartoffelplätzchen mit Schnittlauchcreme ^{a=weizen, b, g}
oder Pilzbifteki mit Paprikaaioli ^{a, b, g}

Dessert:

Orangen-Marzipancreme ^{d, g}
Weiße Mousse mit Himbeersauce ^g

Winterbuffet I

€ Preis netto
28,5

Vorspeisen:

Maronen-Süßkartoffelsuppe ^{g,h}
winterlicher Blattsalat mit Meerrettich ^g Trauben und Walnüssen
Rotkohlslaw ^{g,i} mit Orangen und Rosinen
Schinkenvariation mit Zwiebelkonfit
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Butter ^g & Birnen-Gorgonzolafrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce ^{a=weizen,g,h,i}
Zanderfilet ^{a=weizen} auf der Haut gebraten an Zitronenpfeffer-Sahnesauce ^g
Kartoffelgratin ^{g,b}
Basmati-Wildreis
Möhren-Sellerie-Gemüse in Butter geschwenkt ^{g,h}

vegetarisch:

Linsenbratlinge ^{a=weizen/roggen,h,i} mit Kürbischutney (vegan)
oder gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous ^{a=weizen}

Dessert:

Kefir-Sanddorn-Mousse ^g
weiße Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel ^g

Winterbuffet II

€ Preis netto
34,5

Vorspeisen:

Toscanische Panzarella ^{a=weizen/roggen} mit Kürbis
Caipirinha-Barbecue-Lachs auf Limonensauerkraut mit Papaya-Krabbenmayonnaise ^{b, g}
Gurken-Kimchi mit Chili und Sesam ^{c, f}
Blattsalat mit Orangen-Senfdressing
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Butter ^g & Birnen-Gorgonzolafrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Minz-Zitronenmarinade ⁱ
Wildschweinragout mit Pfifferlingen in Thymiansauce ^{h,i}
Rosenkohl-Möhrengemüse mit Honig und Cashewkernen ^{g,h}
Süßkartoffel-Lauchcurry ^{g, h}
Brandteig-Kartoffel-Krapfen ^{a=weizen,b,g}
Spinatagliatelle ^a

vegetarisch:

Rote Linsen-Bulgur-Plätzchen mit Kürbishummus ^{a=weizen/roggen,b,g}
oder gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous ^{a=weizen}

Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout ^g
Mandarinenpannacotta ^g

Buffets

Vegetarisches Buffet

€ Preis netto
34,5

Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta ^g
Walnussöl & Himbeervinaigrette ⁱ
Linsen-Apfelsalat ^d (vegan)
Blätterteigstangen mit Spinat und Käse ^{a=weizen,b,g}
Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum ^{g,h}
Carpaccio von Roter Bete ^d mit Räuchertofu ^f, Rukola
und gerösteten Pinienkernen (vegan)
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Kräuterbutter ^g, Paprikafrischkäse ^g und Hummus ⁱ (vegan)

Hauptspeisen:

Linsenbratlinge ^{a=weizen/roggen,f,h,i,j} mit Kürbischutney (vegan)
Kohlrabischnitzel Wiener Art ^{a=weizen/roggen,b}
Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken ^{g,a=weizen,h}
Rukola-Tomatenquiche mit Feta ^{a=weizen,b,g}
Penne ^{a=weizen,g} mit rotem & grünem Pesto ^{d,g}
veganes Ofengemüse ^h
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Dessert:

Schokomousse ^g
veganes Kokosdessert mit Beeren

Veganes Buffet

€ Preis netto
31,5

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio ^d mit Rukola, Räuchertofu ^f und gerösteten Pinienkernen
Couscoussalat ^{a=weizen, d} mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie
Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce
Italienischer Pastasalat ^{a=weizen,d}
Brotkorb ^{a=weizen, roggen, j} mit Hummus ⁱ und Tomaten-Paprikaaufstrich ^f

Hauptspeisen:

Falafel ^{a=weizen/roggen,h,j} mit Ofen-Süßkartoffeln und Mangoaoli
Erdnuss-Curry mit Sojaschnitzel, Paprika und Ananas
Basmatireis
Rosmarinkartoffeln dazu Kräutercreme ^{f,h}
Ofengemüse mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Pastinaken ^h

Desserts:

Mandelmilchreis ^f mit Beeren der Saison
Espresso-Pannacotta (mit Hafersahne)^a

Buffets

Grillbuffet

€ Preis netto
32,5

vom Grill:

Rostbratwurst und Nürnberger ^{10,12}
marinierte Nackensteaks ^{h,i}
marinierte Putensteaks ^{i,f}
marinierte Hähnchenbrust ^{i,f}
Gemüsespieße ^f

ergänzend:

Rinderfiletsteak ^{h,l}	+ 6
Gambaspieß ^f	+ 5
Lachsfilet ^f	+ 4
Cevapcici ^{a,b,h,l}	+ 2
Grillfakeln	+ 2
Kalamari ^{f,i}	+ 4

Pulled Pork ⁱ	+ 5	
Butterfisch ⁱ		+ 4

diverse Grillsaucen ^{2, 4, 5, 10, 12, g}
Brotauswahl ^{a=weizen, roggen, j}
Butter, Kräuterbutter ^g

Beilagen: (bitte wählen Sie aus dem Angebot 5 Verschiedene aus)

Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Basilikum ^{g,h} Bauernsalat ^{g,7}
Bulgursalat ^{a=weizen}
Italienischer Tortellinisalat ^{a=weizen, g,7,d}
Krautsalat mit Porree und Ananas ^{10,12}
Kartoffelsalat ^{12, b, g,i}
Ratatouillesalat mit Ziegenkäse ^g
Radisalat ^{g, i}
Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurkenscheiben mit Dressing nach Wahl ^{g,i}
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Buffets

Partybuffet

€ Preis netto

31,5

Melone-Schinkenplatte
Miniwrap-Platte ^{a=weizen,d,g}
Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{a=weizen/roggen,b}
kalte Bratenaufschnittplatte mit Senf & Remoulade ^{g,i}
Linsen-Apfelsalat ^d
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum ^h
Frischer Matjessalat mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Kirschtomaten ⁱ
Nudelsalat (Zubereitung nach Wahl) ^{a=weizen,b,g,i}
Kartoffelsalat (Zubereitung nach Wahl) ^{a=weizen,b,g,i}

Partybrötchen ^{a=weizen,roggen,j} & Laugengebäck ^{a=weizen,j}
Butter ^g, Kräuterbutter ^g
dreierlei verschiedene Aufstriche ^{g,d}

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

Desserts in Gläschen:
Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}
Nougatmousse ^{d,g}

Brunch

€ Preis netto

29,5

kalt:
Rohkostplatte
verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan ^{a=weizen, g, d} / Lachs ^{a=Weizen, g})
eingelegtes Gemüse
Aufschnitt- und Käseplatte ²
Räucherlachs mit Honig-Senf und geräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeermeerrettich-Sahne ^g
Rührei ^g & Bacon

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dunkles Brot ^{a=Weizen, Roggen, d,j}
Butter ^g, Schafskäse-Lauch- und Paprikafrischkäseaufstrich ^g
verschiedene Marmeladen

warm: (hier ein Beispiel)
Geschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln ^{g,h}
Tagliatelle ^{a=weizen, ,g}
Basilikum-Kräuter-Pesto ^{g,d} & rotes Pesto ^{g,d}

Dessert:
Obstplatte
Vanille-Schmandcreme ^g

Suppen

€ Preis netto
6,5

mit Fleisch:

ungarische Gulaschsuppe ^h
Rindfleisch-Juliennesuppe ^h
Chili con Carne (Rind oder Schwein) ^h
Erbsensuppe mit Wurst ^{12, h, i}
thailändische Hühnersuppe ^{g,h,f}
Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^{g,h,i,8}
Zwiebelrahmsuppe mit Speck ^{g,h}
Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Croutons ^{a=weizen,g,h,i,12}
Curry-Kokossuppe mit Huhn ^{g,f,h}
„Lustiger Waldschrat“ ^{10,12,g,h,i}
Serbische Bohnensuppe mit Speck ^h

vegetarisch:

Rote Linsen - Kokossuppe ^{h,i}
Gemüsesuppe der Saison ^h
Möhren-Ingwersuppe ^{g,h}
Minestrone ^{a=weizen,h}
mediterrane Tomatensuppe ^h
Kartoffelcremesuppe ^{g,h,i}
Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g,h}
Kürbiscremesuppe ^{g,h}
Kürbis-Paprikacremesuppe ^{g,h}
Champignoncremesuppe ^{g,h}
Waldpilzcremesuppe ^{g,h}
Zucchini-cremesuppe ^{g,h}
Zwiebelrahmsuppe ^{g,h}
Spargelcremesuppe ^{g,h} (in der Saison)

Mitternachtssnack

€ Preis netto
5,5

Currywurst ^{10,12} dazu ein Brotkorb ^{a=weizen/roggen, j}
Käseplatte ^g

Allergene und Zusatzstoffe

Hinter unseren Speisen und Getränken haben wir die Kürzel folgender Allergene und Zusatzstoffe aufgeführt:

Zusatzstoffe:

1. koffeinhaltig
2. mit Farbstoff
3. chininhaltig
4. konserviert
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. mit Phosphat
9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. mit Süßungsmittel hergestellt
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12. mit Antioxidationsmittel
13. gewachst
14. taurinhaltig
15. enthält Sojaöl, gentechnisch verändert

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Eier und Eierzeugnisse
- c. Fisch und Fischerzeugnisse
- d. Schalenfrüchte (Nüsse) und deren Erzeugnisse
- e. Erdnüsse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i. Senf und Senferzeugnisse
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- l. Lupine
- m. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B. Muscheln, Schnecken, Austern)
- n. Schwefeldioxid und Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Mittagstisch im Klömpchensklub

Montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr bieten wir im Klömpchensklub einen leckeren Mittagstisch "a la carte" mit zusätzlich wechselndem Tagesgericht an. Genießen Sie Ihr Mittagessen in Aachens bekanntem Fußballstadion!

**von November bis Februar
jeden Donnerstag von 17 bis 21 h
„Kerkelingspetitessen“**

Unsere Köchin Angelika Kerkeling und ihr Team bieten Ihnen kulinarische Spezialitäten aus der Küche auf kleinen Tellerchen, so dass Sie sich aus einer Karte mehrere Speisen aussuchen können.

Kontakt & Anfahrt unserer Veranstaltungsorte

Internetseite www.via-aachen.de
Emailadresse kostbar@via-aachen.de
Telefonnummer 0241 6000714

Wegbeschreibung und Parken

1. Gut Hebscheid, Grüne Eiche 45, 52076 Aachen

Wenn Sie unseren Gutshof besuchen möchten, fahren Sie die Straße Grüne Eiche in Aachen bis zum Ende durch (Sackgasse). Auf der linken Seite liegt nun Gut Hebscheid. Am Hof haben wir einige Parkmöglichkeiten. Alternativ haben Sie die Möglichkeit auf dem Rasthaus Lichtenbusch (Richtung Eynatten) an der Autobahn hinter den alten Zollhäusern zu parken. Von dort ist der Gutshof fußläufig in zwei Minuten zu erreichen. Mit dem Bus erreichen Sie uns mit der Linie 11. Hierzu steigen Sie an der Haltestelle „Rasthaus Lichtenbusch“ aus und überqueren die Autobahn über die Fußgängerbrücke an den Raststätten. Auf unserer Internetseite finden Sie passend zu dieser Wegbeschreibung Fotos zur Vereinfachung.

2. Klömpchensklub, Krefelder Straße 205, 52070 Aachen

Hinter dem Tivoli befindet sich ein Parkhaus, welches 24 Stunden am Tag geöffnet hat.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Auftraggeber erkennt mit seiner Unterschrift die vertraglichen Bestandteile und Leistungen in vollem Umfang an.
2. Buchungen werden erst durch Eingang der vom Auftraggeber unterschriebenen Bestätigung des Auftrags für VIA bindend.
3. Alle Preise sind Nettopreise. (derzeitig 7 % MWST)
4. Das Ende der Veranstaltung ist spätestens 3 Uhr morgens, es sei denn, es ist im Vorfeld anders abgesprochen.
5. Nach Vertragsabschluss erfolgt eine vereinbarte Vorauszahlung in Höhe der Stornierungskosten.
6. Sollte der Auftraggeber innerhalb von 12 Monaten vor dem Veranstaltungsdatum den Termin stornieren, betragen die **Stornierungskosten**:
 - 1500 € für die Scheune
 - 1000 € für die Alte Schmiede
 - 2500 € für den ganzen Hof
 - 500 € für den KlömpchensklubGelingt es VIA die Räumlichkeiten am vereinbarten Veranstaltungstag anderweitig zu vermieten, so entfallen diese Kosten und es entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 300 €.
Die Bearbeitungsgebühr von 300 € gilt auch für alle Stornierungen, bei denen keine Stornierungskosten anfallen.
7. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir zusätzlich zu den Stornierungskosten (siehe Punkt 6):
 - 18 - 5 Tage vorher 25 € pro Person
 - 5 – 0 Tage vorher 30 € pro Person
8. Bei Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen wird keine Haftung übernommen, es sei denn, der Schaden beruht auf vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhalten der VIA oder seiner Erfüllungshilfen.
Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.
Der Einsatz von Feuerwerkskörpern, Himmelslaternen oder sonstigem offenen Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Luftballons sind ebenfalls unerwünscht, da viele Tiere in der Nähe leben.
9. Konfetti oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 300 €.
10. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
11. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
12. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
13. Soweit VIA für den Auftraggeber technische und sonstige Leistungen von Dritten beschafft oder beschaffen lässt, handelt sie im Namen des Auftraggebers. Der Auftraggeber haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt die VIA von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.
14. Ist der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
Der Auftraggeber verpflichtet sich, die vereinbarten Leistungen in Anspruch zu nehmen und sofort nach Erhalt der Rechnung, inklusive der gegebenenfalls anfallenden Extrakosten der VIA zu bezahlen.
15. Die Zahlung **erfolgt** auf das **Konto DE11 3905 0000 0047 6793 78** bei der Sparkasse Aachen, **BIC AACSD33XXX**. Ergänzungen, Änderungen und Aufhebungen dieses Vertrags bedürfen der Schriftform.
Der Vertrag unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland, Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Aachen.