



IHRE FEIER IM KLÖMPCHENSKLUB

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 **Klompchensklub** (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 Räumlichkeiten

Alte Schmiede

60 m²
30-50 Personen
Tische quadratisch à 4 Personen
große überdachte Außenterrasse im Innenhof
mit 40 Plätzen
Bereitstellungskosten: nach Absprache



Scheune

120 m²
mindestens 50-100 Personen
Tische rechteckig
große überdachte Außenterrasse im Innenhof
mit 30 Plätzen
Bereitstellungskosten:
1150 € bei > 90 Personen
1250 € bei 80-90 Personen
1350 € bei 70-80 Personen
1450 € bei 60-70 Personen
1550 € bei 50-60 Personen



Ganzer Hof (bei freien Trauungen)

Alte Schmiede und Scheune mit großem
Innenhof und 3 Terrassen
mindestens 60 Personen
Bereitstellungskosten:
2150 € bei > 90 Personen
2550 € bei 70-90 Personen
2950 € bei 60-70 Personen



Klömpchensklub

ca. 180 m²
50-110 Personen
Bereitstellungskosten: 500 €



Ihre Veranstaltung im Klömpchensklub

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, Bildschirme)
Servicepersonal bis 3 Uhr nachts
Endreinigung

Zusätzliche Angebote

€ Preis netto

weiße Stehtischhussen pro Stück	10
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	2
Menü- und Getränkekarten einfach pro Stück	1,5
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller pro Stück	4

Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

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 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	9
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	7,5
Longdrinks:		
nach Absprache	0,2 l	5,5
Spirituosen:		
nach Absprache	0,2 cl	3,5

Getränkepauschalen im Klömpchensklub

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.

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser Angebot für Fingerfood vor.
Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood ist 30.
 Alle Preise sind Nettopreise in € je Stück.

Fingerfood

€ Preis netto

asiatisch

1,6

Reis-Hackbällchen ^{a=weizen,b} mit Ingwer und Sesam
 Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und thailändischem Basilikumdip ^g
 Sushi divers – Lachs, Thunfisch, Schwertfisch, Zander...

italienisch

kleine Strauchtomaten gefüllt mit Oliven-Pesto-Mascarpone ^g
 Crostini ^{a=weizen} mit Meerrettich-Mandelpaste ^g
 italienische Hackbällchen ^{a=weizen,b,g} (Rind) mit Oregano und Oliven
 gefüllte Pilze mit Paprika-Pinienkerndip

indisch

Kichererbsen-Salat mit Ei und Minze
 Bulgur-Salat mit Minze, Petersilie und Tomaten
 Auberginensalat mit Kreuzkümmel und Joghurt ^g
 Möhrenpüree mit Walnüssen ^g
 Käsebällchen ^g mit Kräutern und getrockneten Aprikosen
 Hackbällchen ^{a=weizen,b,g} mit Rosinen und Zimt
 Rumakis (Spießchen mit Aprikosen, Datteln, Backpflaumen mit Speck)
 Miniquiche mit Ratatouille ^{a=weizen,b,g}
 Miniquiche ^{a=weizen,b,g} mit Lauch, Spinat und gerösteten Pinienkernen
 Minifrikadellen ^{a=weizen,b,g} mit Schalotten, Thymian, Mozzarella und Kirschtomate

klassisch

1,9

Käse-Kräutermousse ^{a=weizen,g} mit Gurkenperlen auf Pumpernickel-Talern
 Räucherlachsroulade ^{a=weizen,g} mit Dill-Honig-Schmand
 marinierter Ziegenkäse ^g mit Rosmarin- oder Thymianhonig

asiatisch

2,9

frittierte Garnele mit Chili-Korianderdip ^g
 Gurkentaler gefüllt mit Shrimps-Paste ^g, Koriander und Chili
 gefüllte Zucchini mit Garnelen-Kokos-Limettenpaste ^g
 Kokosreis mit Poularde, Kaffir-Limette und Kreuzkümmel
 Satespieße (Schwein) mit Erdnussdip ^g
 Thailändische Fischküchlein ^{b,g} mit Kaffir-Limette und Gurkendip ^g
 Yakitorspieße vom Hähnchen und Currydip ^g
 Limette gefüllt mit Garnelen ^g, Kokos, Wasabi und Kresse
 marinierte Rindfleischspieße mit Zitronengras und Shiitake Pilzen
 scharfer Rindfleischsalat auf Gurke mit Klebreis und Lauchzwiebeln
 Chili-Garnelen Spieße
 Sashimi von Thunfisch, Lachs und Schwertfisch

<p>italienisch</p> <p>Auberginenröllchen mit Spinat, Rosmarin und Parmesan ^g Pilzspieße mit Parmaschinken Crostini ^{a=weizen} mit Ziegenfrischkäse ^g und Rosmarinhonig Kirschtomatenspieße mit Basilikum und mariniertem Mozzarella ^g Schafskäse ^g aus der Sesam-Fenchelmarinade mit Oliven, Minze und Gurke Mini-Tramezzini mit Auberginen und Rauke Mini-Tramezzini mit Kräuterrührei ^{b,g} und getrockneten Tomaten</p>	2,4
<p>italienisch</p> <p>Tramezzini mit Roastbeef, Vitello tonnato ^g, Bresaola, Gorgonzola ^g, Taleggio ^g, Räucherlachs, Auberginen und Rauke, Kräuterrührei ^{b,g} und getrockneten Tomaten Crostini ^{a=weizen} mit Parmaschinken oder Bresaola, Feigensenf ^g Crostini ^{a=weizen} mit Roastbeef, Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl Crostini ^{a=weizen} mit Vitello tonnato ^g Entenfiletspieß aus der Rosmarinmarinade ^g Poulardenbrust in Parmesankruste ^{a=weizen,b,g} Pilzarte mit Thymian ^{a=weizen,b,g} und getrockneten Tomaten Spargel (grün)-Lauch-Spinat-Quiche ^{a=weizen,b,g} mit Parmesan (saisonal) Spargelröllchen mit Parmaschinken (saisonal) Spießchen mit Butterfisch, Tiroler Speck und Rosmarin-Zitronenöl</p>	2,9
<p>indisch</p> <p>Tandoori Hühnchenspieß ^g Tandoori Garnelen mit Koriander ^g Garnelen in Kokos-Kurkuma-Knoblauchcreme ^g Lammkofta ^{a=weizen,b} mit Minze, Kreuzkümmel, Joghurt-Gurkendip ^g Geflügelsalat mit Curry, Cashewkernen, Koriander und Ingwer ^g Entenfilet mit roten Linsen und Raz el hanout (orientalische Gewürzmischung)</p>	
<p>klassisch</p> <p>Pochierte Forelle in Zitronendip ^g Geflügelsalat mit frischen Früchten in Maracuja-Cocktailsauce ^g Entenleberparfait ^g mit Pistazien und Himbeeren Roastbeef mit Parmesan ^g, Lauchzwiebeln und Zitronenöl Lachstartar mit kleinen Gemüsen und Zitronenöl Knoblauchcroutons ^{a=weizen} mit Ziegenkäse ^g und geräucherter Entenbrust Bresaola mit Feigensenf ^g (luftgetrockneter und gepökelter italienischer Rinderschinken) Kalbfleischscheiben mit getrüffeltem (Öl)Ziegenkäsedip ^g Matjessalat mit Schalotten, Äpfeln und Rote Beete</p>	2,7
<p>top ten</p> <p>Variation von marinierten Jakobsmuscheln mit Zucchini, Tomaten und Limette Salat von Edelfischen mit thailändischem Basilikum und Minze Wildlachstartar mit kleinen Gemüsen und gerösteten Pinienkernen Gänseleberparfait ^g mit Schalotten-Preiselbeerkompott Tarte von Morchel ^{a=weizen,b,g} und Kräutersaitlingen, Lauchzwiebeln(warm) Tatar vom Rind mit Wachtelei, Schnittlauch und Dijonsenf Salat vom Rinderfilet mit Steinpilzen, Artischocken und Balsamico Salat von der Maispoulardenbrust mit Maracuja ^g und Zitronenthymian Kalbsmedaillon in der Parmesankruste ^{a=weizen,b,g} mit eingelegten Tomaten</p>	5,2

süßes

... in Schokoladenkapseln ^g

2,5

gefüllt mit diversen Cremes:

Pistazien -, Himbeer- oder Krokantmousse ^{a=weizen,b,}

Orangen ^g- oder Kokoscreme, Marzipan ^g- oder Pralinenschaum ^{b,g,}

Mascarpone-Vanille-Zitronencreme ^g, Maracuja-Joghurtmousse ^g

- dekoriert mit Beeren, Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Physalis

... in Gläschen

2,9

gefüllt mit:

Pannacotta ^g mit Granatapfelsirup und Rosenwasser, Beerengrütze mit Vanillesauce ^g,

Lavendel Pannacotta ^g mit Heidelbeersauce,

weiße Mousse ^{b,g} mit Kokos und Erdbeermark,

Erdbeer - Gazpacho mit Limette und Joghurt, Mohncreme, Gewürzkaffecreme ^{b,g} und

Kumquats, Topfencreme ^{b,g} mit Rhabarber

Zimtschaum ^{b,g} mit Pflaumengrütze und Slivovitz

- dekoriert mit Beeren und frischen Früchten, Minze

Sofern nicht anders beschrieben sind die Fingerfood vorwiegend auf Mürbeteigarteletts, Pumpernickel-Talern, als Spießchen oder im Gläschen dekorativ angerichtet.

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.
Bei allen Preisen handelt es sich um Nettopreise in € (MWST 7 %) pro Person.

Unsere Sommerbuffets

Buffet Sommer 1

€ Preis netto
29,5

Vorspeisen:

Tomaten-Papayasalat mit gerösteten Pinienkernen, Limette und Minze
Gratinierter Ziegenkäse ^g mit Lavendelhonig
Salat von grünem Spargel mit mariniertem Büffelmozzarella ^g, Kürbis, Basilikum und Polpette ^{a=weizen,b,g}

Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitrusmarinade, Orangensauce ^g, Gnocchi ^{a=weizen} und Bärlauchpuree ^g,
gebratener Radicchio
Eifeler Kaninchenfilet mit Rosmarin – Schalottensauce ^g
Brunnenkresse- Rauke- Friseesalat mit Holunderblütendressing

Dessert:

Karamelleme ^g mit Erdbeermark
Amarettoschaum ^{b,g} mit Mandelkrokant und frischen Früchten

Buffets

Buffet Sommer 2

€ Preis netto
30

Vorspeisen:

Melonensalat mit Mango, Avocado und Minze mit Shrimps
Hähnchenröllchen mit Spargel – Mozzarellafüllung ^g und Balsamicocreame
Salat von geräucherter Forelle mit Gurken-Limetten-Meerrettichschmand ^g

Hauptspeisen:

Kalbsragout in Zitronenthymiansauce ^g, Parmesanpolenta ^g
mit gerösteten Pinienkernen und Orange
Bunte Salatauswahl mit Rauke und Himbeeressigdressing
Toskanisches Schweinefilet ^g (thüringisches Duroc Schwein) aus der Rosmarinmarinade,
Marsalasaucce ^g, Gnocchi ^{α=weizen} mit Kräuter-Olivenöl

Desserts:

Espressocreame ^g mit Kirschsauce
Himbeerschäum ^g mit Vanillesauce ^g

Buffet Sommer 3

€ Preis netto
30

Vorspeisen:

Vitello tonnato ^g
Getrüffelte Frischkäsepralinen ^g im Pumpernickelmantel ^{α=verschiedene Getreidesorten}
Eingelegte Austernpilze, Pfifferlinge und Rosa Champignons Trüffelöl und Thymian
Butterfischcarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Koriander und Shrimps

Hauptspeisen:

Maishähnchenbrust mit Steinpilzsauce ^g, Panzanella ^{α=weizen}
(Tomaten-Brotsalat mit Radicchio, Gurke, Basilikum, Schalotten...)
Fischtopf aus Pozzuli (Schwertfisch, Tintenfisch, Steinbeißer...)
mit Chili und Petersilie, Wildreismischung

Desserts:

Limetten-Joghurtcreme ^g mit frischen Früchten
Schokoladenkuchen mit Maracujasauce ^g

Buffet Sommer 4

25

Vorspeisen:Artischockencremesuppe ^g mit ThymiancrostiniHauptspeisen:

Maispouardenmedaillons in der Parmesankruste ^{a=weizen,b,g}, Rosmarinsauce ^g,
 Spaghettinsalat mit Bärlauch eingelegten Tomaten und Pfifferlingen
 Viktoriabarsch im Parmaschinkenmantel, Limetten-Tomatensauce,
 Kartoffel-Steinpilzsalat mit Rauke

Dessert:

Weißer Mousse ^{b,g} mit Kokos und Erdbeermark
 Schokoladen-Minzcreme ^{b,g} mit Aprikosensauce ^g und Früchten

Buffet Sommer 5

36

Vorspeisen:

Kartoffel-Basilikumpastete ^g
 Roastbeef mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan ^g und Lauchzwiebeln
 Carpaccio von zweierlei Zucchini mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

Hauptspeisen:

Kalbsgulasch in Rosa Pfeffer Sauce ^g, Kartoffeln in Olivenöl und Rosmarin geschmort
 Knuspriges Maishühnchen in Cornflakes ^{b,g} gebacken, Mango-Thymiansalsa
 Curry-Spitzkohl ^g, geschmorter Chicorée, Basmati mit Datteln

Dessert:

Holunderblüten Tiramisu ^{a=weizen,b,g}
 Mandeltörtchen ^{a=weizen,b,g} mit Sahnekaramell ^g

Buffet Sommer 6

29,5

Fingerfood:

Polpetti ^{a=weizen,b,g}, Caprese - mariniertes Buffelmozzarella ^g, Strauchtomaten und Basilikum,
 Bresaola mit Feigensenf ^g, Lachstartar mit grünem Spargel

Hauptspeisen:

Cordon bleu ^{a=weizen,b,g} von der Maispouarde mit Fontina-San Danielefüllung
 Traubensauce ^g,
 Artischocken-Kartoffelgratin ^g
 Spanferkelkeule, Limetten-Meerrettichsauce ^g
 Bärlauchstampf ^g mit Oliven

Auswahl von Blattsalaten mit Granatapfel-Walnussdressing

Dessert:

Cassis-Joghurtcreme ^g mit frischen Früchten
 Karamell Panna cotta ^g mit Erdbeermark

Buffet Sommer 7

31

Vorspeisen:

Antipasti-Platte mit Auberginen, Paprikafilets, Oliven, Coppa, Rosmarinschinken, eingelegtem Ziegenkäse ^g, Rucola, Staudenselleriesalat mit Backpflaumen und Schalotten

Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Marsalasauce ^g

Crepes ^{a=weizen,b,g} gefüllt mit Pfifferlingen und Spitzkohl

Rindfleischragout mit Pastinaken, Schalotten und Karotten in Chiantisauc

Ziegenfrischkäse ^g - Kartoffelgratin, Rauke und Granatapfeldressing

Dessert:

Eisbuffet ^g mit fünf Eissorten Ihrer Wahl im Hörnchen ^{a=weizen} oder Becher mit frischen Früchten

Buffet Sommer 8 - vegetarisch

25

Vorspeisen:

Birnen-crostini ^{a=weizen} mit Ziegenfrischkäse

Auberginenkräpfen mit Parmesan

Rauksalat mit getrockneten Aprikosen, Minzdressing und Melone

Hauptspeisen:

Gemüsepaella mit Oliven und Artischocken

Tiroler Schutzkräpfen mit Spinat und Bergkäse

Dessert:

Zitronengras Panna Cotta mit Erdbeermark

Aprikosenmuffin mit Vanillesauce

Unsere Winterbuffets

€ Preis netto
28

Buffet Winter 1

Vorspeisen:

Salat von Gemüse und karamellisiertem Kürbis mit geröstetem Sesam und Mandeln
eingelegerter Ziegenkäse ^g mit Thymian-Honig
rote Betesalat mit Himbeeressigdressing und Fenchelsamen

Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitronen-Cumin-Koriandermarinade, Orangensauce ^g, Gnocchi ^{a=weizen}
und Basilikumpüree ^g, Wirsing ^g
Toskanisches Schweinefilet aus der Rosmarinmarinade ^g, Marsalasaucce ^g
Feld- Rauke- Friseesalat mit Cassisdressing

Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu ^{a=verschiedene Getreide,b,g} mit Mandarinenragout
Mangomousse ^g mit Erdbeermark

Buffet Winter 2

29

Vorspeisen:

Hirschpastete mit Preiselbeer-Schalotten-Marmelade
Spaghettinialat ^{a=weizen} mit karamellisierten Maronen, Basilikum, Steinpilzen, getrockneten
Tomaten und Tiroler Schinken
Kürbis-Quinoasalat mit Granatapfel

Hauptspeisen:

Mailänder Lammtopf von der Hüfte mit Salbeibohnen
Petersilienwurzel-Kartoffelgratin ^g
Maispouardenmedaillons in Mandel-Limettenkruste ^{a=weizen}
Traubensauce ^g und Süßkartoffelgnocchi ^{a=weizen}

Dessert:

Griesflammeri ^{a=weizen,b,g} mit Pflaumenragout
Karamellcreme ^g mit Früchten

Buffet Winter 3

33

Vorspeisen:

Kartoffel-Steinpilztatar mit Balsamico
Kräutercrepes ^{a=weizen,g} mit Spinat, Auberginen und Mascarpone
Polpette ^{a=weizen,g} mit Parmesan und Tomaten-Orangenkompott

Hauptspeisen:

Hirschragout in Zitronenthymiansauce, Parmesanpüree ^g, Rotkraut
Kaninchenfilet mit einer Sauce von geräuchertem Knoblauch
Gnocchipfanne ^{a=weizen} mit Kräuter-Olivenöl und Rosenkohl

Dessert:

Espressocreme ^g mit Kirschsauce
Marzipancreme ^{b,g} mit Pflaumenragout

Buffet Winter 4

30

Vorspeisen:

Crostini mit mariniertem Ziegenkäse ^g und Birne, Rosmarinhonig
Kartoffelsalat mit Zitronenthymian, Balsamico und Pilzen
Feldsalat mit Maronen, Orangen und getrockneten Feigen, Granatapfelvinaigrette

Hauptspeisen:

Hirschkeule in herber Schokoladensauce ^g
geschmorter Radicchio und Lauchspätzle ^{a=weizen,b}
Fischtopf aus Pozzuli (Schwertfisch, Tintenfisch, Steinbeißer...)
mit Tomaten, ein wenig Chili, Knoblauch und Blattpetersilie
Wildreismischung

Dessert:

Limetten-Joghurtcreme ^g mit frischen Früchten
Mandelkrokantmousse ^{b,g} mit Kirschragout

Buffet Winter 5

32

Vorspeisen:

Wildschweinpastete mit Rotkraut-Limetten-Paprikasalat
Salat von Penne ^{a=weizen}, Orangen, Kürbis, Mandeln, Scamorza ^g, Granatapfel und Rauke
Zucchinicarpaccio mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

Hauptspeisen:

Kaninchen aus der Gewürzbeize, Serviettenknödel ^{a=weizen,b,g} geschmorter Spitzkohl
Ochsenbäckchen in Rotwein-Schalottensauce, Spätzle ^{a=weizen}

Dessert:

Espressoeisparfait ^{b,g} und Tiramisu ^{a=weizen,b,g} mit Kirschgrütze
Himbeer Panna cotta und frische Früchten

Buffet Winter 6

32

Vorspeisen:

Steinpilz-Zucchinicrespelle ^{a=weizen,b,g} mit Mascarpone ^g
Kartoffel-Apfel-Lauchsalat mit Schalotten und Fontina ^g
Tarte von Artischocken, Kürbis, Maronen, Austernpilzen und Frischkäse mit Rucola ^{a=weizen,b,g}

Hauptspeisen:

Rehgulasch mit Pfifferlingen in Portweinsauce ^g
Saltimbocca von der Maispoularde mit Traubensauce ^g, Spinatgnocchi ^{a=weizen},
Sellerie – Kartoffelgratin ^g, Feldsalat mit Rauke und Granatapfeldressing

Dessert:

Amarettischaum ^{a=weizen,b,g} mit Erdbeermark
Mohncrème ^g mit Gewürzkirschen

Buffet Winter 7

€ Preis netto
27

Vorspeisen:

Tomaten-Chicoreesuppe mit Minze

Hauptspeisen:

Sauerbraten von Hirsch, Blauburgundersauce, Speckschmarren ^{b,g}
Gänsebrust mit Orangen-Thymiansauce ^g, Himmel und Erde ^g, Rotkraut
Feldsalat mit Granatapfeldressing

Dessert:

Walnusstörtchen ^{a=weizen, b,g} mit Preiselbeersahne
Printenschaum mit Ingwerkirschsauce

Buffet Winter 8

25

Vorspeisen:Kaiser Karls Kräutersuppe ^{b,g} (mit gebratenem Puttes separat serviert)

Hauptspeisen:

Zander in der Meerrettichkruste ^{a=weizen,b,g}, Walnußsauce ^g und Kartoffel-Sauerkraut-
Schalottengröstel
Flämisches Bierfleisch mit geschmortem Chicoree und Kürbispüree ^g

Dessert:

Zimt panna cotta ^g mit Pflaumenragout
Nougatschaum ^{b,g} mit Gewürzkirschen

Buffet Winter 9

26

Vorspeisen:

Kürbis-Orangensuppe ^g mit gerösteten Kürbiskernen und Pumpernickel ^{a=weizen}

Hauptspeisen:Geschmorte Ochsenbäckchen mit Monschauer Senfsauce ^g, Lauchspätzle
^{a=weizen,b,g}

Schweinegulasch „Stufatino“ mit Staudensellerie, Majoran, Rotwein, Speck
Auswahl von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Printenschaum ^{b,g} mit Ingwerkirschen
Weisse Mousse ^{b,g} mit Kokos und Erdbeermark

Buffet Winter 10 vegetarisch

26

Vorspeisen:

Rote Bete Carpaccio mit Walnußöl und Linsen

Kartoffelpastete ^g mit BasilikumMarinierter Ziegenkäse ^g mit RosmarinhonigFeldsalat mit gerösteten Maronen, Parmesan ^g und Croutons ^{a=weizen}, HimbeervinaigretteHauptspeisen:Serviettenknödel ^{a=weizen,b,g} auf Steinpilz-Staudensellerie-Zucchini-ragoutGemüsequiche ^{a=weizen,b,g} mit Spitzkohl, Lauch, Kürbis, Frischkäse, Austernpilzen und MinzeKräutercrepes ^{a=weizen,b,g} mit Birnen und BrieDessert:Topfen-Orangenschaum ^g mit BeerengrützePralinenschaum ^{b,g} mit Kirschsauce

Buffet Winter 11 vegetarisch

25

Vorspeisen:

Linsen-Apfelsalat mit Granatapfel und Blattpetersilie

Carpaccio von Wurzelgemüse mit Salbeibohnen, Maronen

Blattsalate mit Cranberries, Maronen und Feta ^g

Quinoasalat mit getrockneten Aprikosen, Minze und Kürbis

Hauptspeisen:Gemüselasagne ^{a=weizen,b,g}Zucchiniplätzchen ^{a=weizen,b,g} mit MangosalsaLinsenplätzchen ^{a=weizen,b} mit CurryArtischockencremesuppe ^g mit Thymiancroutons ^{a=weizen}Dessert:Karamellcreme ^g und Armer Ritter ^{a=weizen,b,g} mit Vanillesauce

Buffet Winter 12 vegetarisch

26

Vorspeisen:Kichererbsensalat mit Cumin, Orangen, Lauch und Minzjoghurt ^g

Buntes Antipastigemüse mit Kürbis und Zitronenthymian

Vermicellissalat ^{a=weizen} mit geräucherten Auberginen, Kirschtomaten und Granatapfel, RaukeHauptspeisen:Gemüsecurry ^g mit YasminreisGnocchi ^{a=weizen} mit Pilze- und Käse-Traubensauce ^g

Champignonpfanne mit Erbsen, Edamer, Wildreismischung

Dessert:

Kokos panna cotta mit Mangosauce

Mandelkrokantmousse mit Amaretto

Buffet Öcher Tapas

20

Öcher Tapas:

Puttes mit Äpfeln und Zwiebeln, Püree
 Sülze mit Remouladensauce ^g
 Reibekuchen ^{b,g} mit Schwarzbrot und Apfelmus
 Frikadellchen ^{a=weizen,b} mit Monschauer Senf ^g
 Mettbrötchen ^{a=weizen}
 Rheinischer Heringssalat ^g mit Rote Bete
 Kaiser Karls Kräutersuppe ^g
 Armer Ritter ^{a=weizen,b,g} , Printenschaum ^{b,g}

Brotkörbe

2,5

verschiedene Brotsorten ^{a=weizen}
 Partybrötchen ^{a=weizen}
 Laugengebäck ^{a=weizen}

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen:

Butter ^g
 Tomatenbutter ^g
 Kräuterbutter ^g
 Zitronenbutter ^g

 Obazda ^g (*pikante bayrische Käsezubereitung*)
 Paprika-Frischkäse Aufstrich ^g
 Lauch-Frischkäse Aufstrich ^g
 Kräuter-Frischkäse Aufstrich ^g
 Kichererbsenhumus ^{d,i}
 Schafskäse-Lauch Aufstrich ^g
 Curry-Aufstrich ^{10,12,g}
 vegane Mayonnaise ^{i,f}
 veganer Mediterraner Brotaufstrich ^{i,f}

Dressings

Essig und Öl
 Balsamico
 Joghurt ^g
 Himbeervinaigrette
 French
 Honig-Senf-Balsamico
 Dijonsenf-Vinaigrette
 Pesto Dressing
 Zitronendressing
 Granatapfeldressing

Suppen

€ Preis netto
4,9

mit Fleisch

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

Vegetarisch

Gemüsesuppe der Saison ^h
Möhren-Ingwersuppe ^g
mediterrane Tomatensuppe ²
Kartoffelcremesuppe ^{g,h,i}
Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g,h} (apart)
Kürbiscremesuppe ^{g,h}
Champignoncremesuppe ^{g,h}
Spargelcremesuppe ^g (in der Saison)
Erbsencremesuppe mit Minze
Artischockencremesuppe mit Thymiancrostini
Kartoffel-Bärlauch-Suppe
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
Cremesuppe von geräucherter Paprika
Brunnenkresse mit Wasabiperlen
Blumenkohlcurrysuppe mit Falafelbällchen
Chicoree-Tomaten-Suppe mit Minze und Orange
Getrüffelte Pilzcreme mit Zitronenthymian
Maiscreme mit Popcorn und Chilifäden
Minestrone mit Minze und Parmesan ^g

Preis netto

Mitternachtssnack

5,5

Currywurst ^{10,12} mit Brotkorb ^{a=weizen}
Chili con Carne mit Brotkorb ^{a=weizen}
Raagout von Sauerbraten an Baquette
Süßkartoffelpommes an Mango-Aioli
Käseplatte ^g mit Brotkorb ^{a=weizen}

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 übermäßigen 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.
9. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
10. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
11. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
12. 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.
13. 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.
14. 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.