



## IHR CATERING

### 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

### Unsere Räumlichkeiten

Bei den Bereitstellungskosten werden diejenigen als „Personen“ berechnet, die am Buffet teilnehmen. Gäste, die nur an der anschließenden Party teilnehmen, werden zur Hälfte berechnet.

#### Alte Schmiede

100 m<sup>2</sup> auf 2 Ebenen  
40 – 80 Personen  
Überdachter Außenbereich mit 80 Plätzen  
Bereitstellungskosten: nach Absprache



#### Scheune

120 m<sup>2</sup>  
50-100 Personen  
Tische rechteckig  
teilweise überdachter Außenbereich  
Bereitstellungskosten:  
1150 € netto bei > 90 Personen  
1250 € netto bei 81-90 Personen  
1350 € netto bei 71-80 Personen  
1450 € netto bei 61-70 Personen  
1550 € netto bei 50-60 Personen



#### Ganzer Hof (bei freien Trauungen)

Alte Schmiede und Scheune mit großem Innenhof und überdachten Terrassen  
mindestens 60 Personen  
Bereitstellungskosten:  
2150 € netto bei > 90 Personen  
2550 € netto bei 71-90 Personen  
2950 € netto bei 60-70 Personen



## Klömpchensklub

180 m<sup>2</sup>  
50-140 Personen  
Bereitstellungskosten: 500 € netto



## Fingerfood

Wählen Sie die Sorten aus, die Sie pro Gast anbieten möchten.

€ Preis netto  
2,1

### Fisch

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

### Fleisch

Partyfrikadelle garniert <sup>a=weizen, b, i</sup>  
Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel <sup>12</sup>  
Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail <sup>a=weizen,b, g, 10, 12</sup>  
Melonen-Schinkenhappen  
Spanische Chorizzohappen mit Manchego <sup>12, g,7</sup>

### Käse

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

### vegetarisch

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

### vegan

Pumpernickel mit Balsamico-Aubergine und Kirschtomaten <sup>a</sup>  
Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke <sup>a=weizen</sup>  
Tartelettes mit grüne-Erbesen-Quinoa-hummus  
Weinblätterhappen mit Olive und Paprika  
Crostitini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum  
Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus

### warm

Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) <sup>a=weizen, b, g</sup>

Quicheecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Bruschetta mit Salami <sup>h,i,12</sup>, Schinken<sup>12</sup> und vegetarisch (gemischt) <sup>a=weizen, g</sup>  
Zigarrenbörek gefüllt mit Hackfleisch, Fetakäse oder Spinat (nach Wahl)  
mit Zaziki <sup>a,b,g</sup>

### **Brot**

verschiedene Canapés <sup>a=Weizen,g,d</sup>  
halbes garniertes Partybrötchen <sup>a=Weizen,g,d</sup>

### **süß**

Petits fours <sup>a=weizen, b,g, d</sup>  
kleiner Obstspieß  
Profiterols <sup>a=weizen, b, e</sup>  
knusprige Obstlollys <sup>a,d,g</sup>

€ Preis netto

4,4

## Gläschen

### Fisch

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven <sup>7,12,g,d</sup>  
Melonen-Schrimps-Cocktail <sup>g,b,i</sup>  
Matjestartar mit Schmandhäubchen <sup>12, g</sup>  
grüner Spargelsalat mit Krabben <sup>i</sup> (März bis Juni)  
Limetten-Knoblauch-Garnele auf Melonen-Gurkensalat mit Koriander

### Fleisch

Vitello Tonnato mit Oliven <sup>b,g,i</sup>  
Zitronenhähnchen auf Couscoussalat <sup>a=weizen,d</sup>  
Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat <sup>12,a,h,g,d</sup>  
geräucherte Entenbrust auf Linsensalat <sup>d, h</sup>  
Couscoussalat <sup>a=weizen,g,d</sup> mit Serranoschinkenchip <sup>a,h</sup>  
Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat <sup>10,12,b,i</sup>

### vegetarisch

italienischer Pastasalat <sup>a,g,d</sup> mit Mozzarellaspieß <sup>g</sup>  
Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse <sup>g,d</sup>  
Bulgursalat <sup>a=weizen</sup> mit Knoblauch-Joghurtdip <sup>g</sup>  
Gemüsesticks auf Dippsauce <sup>g</sup>

### vegan

Ratatouillesalat  
Melone-Gurkensalat mit Koriander und Erbsenbällchen <sup>a</sup>  
Kartoffelsalat mediterran  
Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam  
fruchtiger Quinoa-Salat  
Bulgursalat <sup>a=weizen</sup>  
Couscoussalat <sup>a=weizen</sup>  
grüner Spargelsalat mit Erdbeeren (März bis Juni)

# Buffet

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.

## Gut Hebscheid

€ Preis netto

39,5

### Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings <sup>b,g,i</sup>  
Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation <sup>12</sup>  
gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Ruccolabett <sup>g</sup>  
Brotkorb <sup>a=Weizen,roggen,g,d</sup> mit Butter und Auberginenfrischkäse <sup>a,g</sup>

### Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons <sup>g</sup>  
Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme <sup>g,h</sup>  
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>  
Tagliatelle <sup>a=weizen, b,g</sup>  
Hebscheider Tomatensauce <sup>h</sup>  
Gemüseplatte der Saison <sup>b,g, h</sup>

### vegetarisch:

Lauch-Ananas-Kartoffelragout mit Couscous-Linsenkrapfen <sup>a</sup>  
**oder**  
Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken <sup>g,a=weizen,h</sup>

### Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble <sup>a=weizen, b, g</sup> (je nach Saison)  
Joghurtdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>

## Buffets

### Italienisches Buffet

€ Preis netto

41,5

#### 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 mit Tomaten-Basilikumbutter und Gorgonzolafrischkäse a,g

#### Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ 10, a, h, i

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

Tagliatelle a=weizen, b,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

€ Preis netto

### Buffet „Provence“

44,5

#### 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 mit Kräuterbutter und Roquefortfrischkäse a,g,i

#### 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, b,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 <sup>a=weizen,b,g</sup>

Mousse au Chocolat <sup>g</sup>



## Buffets

### Frühlingsbuffet I

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce <sup>g,i</sup>  
Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons <sup>a=weizen</sup> & Schnittlauch-Creme fraîche <sup>g</sup>  
junge Blattsalate mit Parmesan <sup>g</sup> an Balsamicodressing <sup>i</sup>  
Ziegenkäse <sup>g</sup> mariniert mit Gatre Kräutern, Balsamico und Honig  
Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Bärlauchbutter <sup>g</sup> & Radieschen-Frischkäse <sup>g</sup> mit Kresse

#### Hauptspeisen:

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

#### &vegetarisch:

Blätterteigschnecken <sup>weizen,g</sup> mit Tofu-Spinatfüllung <sup>g,f</sup>

#### **oder**

Zucchinikrapfen mit Mangoaioli <sup>a,b,g</sup>

#### Dessert:

Erdbeer-Tiramisu <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeerragout <sup>g</sup>

### Frühlingsbuffet II

€ Preis netto

41,5

#### Vorspeisen:

Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade  
Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup  
Kräuter-Käse Panna cotta mit glasiertem Grünspargel <sup>g</sup>  
Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup> & Estragon-Frischkäse <sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion  
Welsmedaillons in Sesam <sup>a=weizen,b,i</sup> mit Kokos-Currysauce <sup>g,h</sup>  
Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar <sup>g</sup>  
Petersiliengnocchi <sup>a=weizenb,g</sup>  
Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln mit Kapernvinaigrette <sup>g,h</sup>

#### vegetarisch:

Waldpilze im Pergamentpäckchen mit Kerbel und Pernod

#### **oder**

Zucchinikrapfen mit Mangoaioli <sup>a,b,g</sup>

#### Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Sekt Schaumcreme auf Erdbeer-Mangosalat <sup>g</sup>



## Buffets

### Sommerbuffet I

€ Preis netto

30,5

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptspeisen:

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

#### vegetarisch:

Spinat- Fetaquiche mit Walnusskernen<sup>weizen,b,g</sup>

#### **oder**

Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf <sup>g</sup>

#### Dessert:

Melonensalat mit Maraschino-Likör und gerösteten Mandeln  
Mascarpone-Holunderblütencreme <sup>g</sup> mit frischen Beeren der Saison

### Sommerbuffet II

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse <sup>g,h</sup> mit Sweet-Chilisauce  
Ceviche von Meerbarbe in Limettenmarinade  
Blattsalate und Rohkost mit Granatapfel-Balsamicodressing  
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Koriander <sup>g</sup>  
Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup> & Paprika-Frischkäse<sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Barbecue-Schweineragout mit Datteln <sup>g</sup>  
Tafelspitz mit Meerrettich-Traubensauce <sup>g</sup>  
Serviettenknödel mit Kräutern und geräuchertem Paprika <sup>a,b</sup>  
Pfannenspätzle mit Babyspinat  
bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter

#### vegetarisch:

Ziegenkäse-Spinatmuffins mit Schnittlauchcreme <sup>a,b,g</sup>

#### **oder**

Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf <sup>g</sup>

Dessert:

Obstsalat mit Himbeersauce

Mascarpone-Holunderblütencreme <sup>9</sup> mit frischen Beeren der Saison

## Buffets

### Herbstbuffet I

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptspeisen:

Hirschragout mit Preiselbeeren <sup>g</sup>  
Schweinefilet im Blätterteig mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons <sup>g</sup>  
Spätzle <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Thymianwaffeln <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Himbeerrotkraut  
Birnen in Serranoschinken

#### vegetarisch:

Schupfnudel-Kürbispfanne <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

#### **oder**

Pilzbifteki mit Paprikaaioli <sup>a,b,g</sup>

#### Dessert:

Nougatmousse mit Birnen <sup>d,g</sup>  
Pannacotta mit Waldfruchtspiegel <sup>g</sup>

### Herbstbuffet II

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

Rotkrautsalat mit Orangen und Walnusskernen  
Antipasti vom Kürbis mit Sesam und Honig  
Makrellenfilets geräuchert mit Dijonsenfaioli  
Tabouleh Salat mit Minze und Rosinen  
Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Butter <sup>g</sup> & Gorgonzola-Frischkäse <sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Zanderfilet mit Gemüse-Pernodsauce <sup>g</sup>  
Rotwein-Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen  
Mohn-Schupfnudeln <sup>a,b,g</sup>  
Kürbis-Orangenpüree <sup>g</sup>  
Rahmwirsing <sup>g</sup>

#### vegetarisch:

Süßkartoffelplätzchen mit Schnittlauchcreme <sup>g</sup>

#### **oder**

Pilzbifteki mit Paprikaaioli <sup>a,b,g</sup>

#### Dessert:

Orangen-Marzipancreme <sup>d,g</sup>  
Weiße Mousse mit Himbeersauce <sup>g</sup>

## Buffets

### Winterbuffet I

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptspeisen:

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

#### vegetarisch:

Linsenbratlinge <sup>a=weizen,h,i</sup> mit Kürbischutney (vegan)

#### **oder**

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous

#### Dessert:

Kefir-Sanddorn-Mousse <sup>g</sup>  
weiße Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel <sup>g</sup>

### Winterbuffet II

€ Preis netto

42,5

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Minz-Zitronenmarinade  
Wildschweinragout mit Pfifferlingen in Thymiansauce  
Rosenkohl-Möhrengemüse mit Honig und Cashewkernen  
Süßkartoffel-Lauchcurry <sup>g</sup>  
Brandteig-Kartoffel-Krapfen <sup>a,b,g</sup>  
Spinatagliatelle <sup>a</sup>

#### vegetarisch:

Rote Linsen-Bulgur-Plätzchen mit Kürbishummus <sup>a,b,g</sup>

#### **oder**

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous <sup>a</sup>

#### Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout 9  
Mandarinenpannacotta 9



## Buffets

### Vegetarisches Buffet

€ Preis netto

39,5

#### Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta <sup>g</sup>

Walnussöl & Himbeervinaigrette

Linsen-Apfelsalat <sup>d</sup> (vegan)

Blätterteigstangen mit Spinat und Käse <sup>a=weizen,b,g</sup>

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum <sup>g,h</sup>

Carpaccio von Roter Bete <sup>d</sup> mit Räuchertofu <sup>f</sup>, Rukola  
und gerösteten Pinienkernen (vegan)

Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup>, Paprikafrischkäse <sup>g</sup> und Hummus <sup>i</sup> (vegan)

#### Hauptspeisen:

Linsenbratlinge <sup>a,f,h,i,j</sup> mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art <sup>a=weizen,b</sup>

Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken <sup>g,a=weizen,h</sup>

Rukola-Tomatenquiche mit Feta <sup>a=weizen,b,g</sup>

Penne <sup>a=weizen,g</sup> mit rotem & grünem Pesto <sup>d,g</sup>

veganes Ofengemüse <sup>h</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

#### Dessert:

Schokomousse <sup>g</sup>

veganes Kokosdessert mit Beeren

€ Preis netto

### Veganes Buffet

39,5

#### Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio <sup>d</sup> mit Rukola, Räuchertofu <sup>f</sup> und gerösteten Pinienkernen

Couscoussalat <sup>a=weizen</sup> mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie

Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce

Italienischer Salat <sup>a=weizen,d</sup>

Brotkorb <sup>a=weizen,d,j</sup> mit Hummus <sup>i</sup> und Tomaten-Paprikaaufstrich

#### Hauptspeisen:

Falafel <sup>a=weizen,h</sup> mit Ofen-Süßkartoffeln und Mangoaioli

Erdnuss-Curry mit Sojaschnetzel, Paprika und Ananas

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln dazu Kräutercreme <sup>f,h</sup>

Ofengemüse mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Pastinaken <sup>h</sup>

#### Desserts:

Mandelmilchreis <sup>f</sup> mit Beeren der Saison

Espresso-Pannacotta (mit Hafersahne)



## Buffets

### Partybuffet

€ Preis netto

37,5

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

Partybrötchen <sup>a=weizen,j</sup> & Laugengebäck <sup>a=weizen,j</sup>  
Butter <sup>g</sup>, Kräuterbutter <sup>g</sup>  
dreierlei verschiedene Aufstriche <sup>g,d</sup>

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

Desserts in Gläschen:  
Himbeer-Stracciatella-Crème <sup>d,g</sup>  
Nougatmousse <sup>d,g</sup>

### Brunch

€ Preis netto

ab 29,5

kalt:  
Rohkostplatte  
verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan <sup>a=weizen, g, d</sup> / Lachs <sup>a=Weizen, g</sup>)  
eingelegtes Gemüse  
Aufschnitt- und Käseplatte <sup>2</sup>  
Räucherlachs mit Honig-Senf und geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich –Sahne <sup>g</sup>

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dunkles Brot <sup>a=Weizen, Roggen, d,j</sup>  
Butter <sup>g</sup>, Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich <sup>g</sup>  
verschiedene Marmeladen

warm: (hier ein Beispiel)  
Geschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln <sup>g,h</sup>  
Tagliatelle <sup>a=weizen, b,g</sup>  
Basilikum-Kräuter-Pesto <sup>g,d</sup> & rotes Pesto <sup>g,d</sup>

Dessert:  
Obstplatte  
Vanille-Schmandcreme <sup>g</sup>

## Suppen

€ Portionspreis netto  
5,0

### mit Fleisch:

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

### vegetarisch:

- Rote Linsen - Kokossuppe <sup>h, i</sup>
- Gemüsesuppe der Saison <sup>h</sup>
- Möhren-Ingwersuppe <sup>g, h</sup>
- Minestrone <sup>a=weizen, h</sup>
- mediterrane Tomatensuppe <sup>h</sup>
- Kartoffelcremesuppe <sup>g, h, i</sup>
- Tomatencremesuppe mit Basilikum <sup>g, h</sup>
- Kürbiscremesuppe <sup>g, h</sup>
- Kürbis-Paprikacremesuppe <sup>g, h</sup>
- Champignoncremesuppe <sup>g, h</sup>
- Waldpilzcremesuppe <sup>g, h</sup>
- Zucchinicremesuppe <sup>g, h</sup>
- Zwiebelrahmsuppe <sup>g, h</sup>
- Spargelcremesuppe <sup>g, h</sup> (in der Saison)

## 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.

## Kontakt & Anfahrt

<b>Internetseite</b>	<a href="http://www.via-aachen.de">www.via-aachen.de</a>
<b>Emailadresse</b>	<a href="mailto:kostbar@via-aachen.de">kostbar@via-aachen.de</a>
<b>Telefonnummer</b>	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.

## Eine gute Vorbereitung Ihres Festes ist das A und O

Liebe Gäste,

nachstehend haben wir Ihnen in alphabetischer Reihenfolge einen Überblick über unsere internen Regelungen aufgeführt. Daran können Sie sich im Laufe der Vorbereitung zu Ihrem Fest orientieren.

### **AUFTRAGSBESTÄTIGUNG**

Unsere Auftragsbestätigungen sind sehr ausführlich und detailliert. Es gelten ausschließlich die darin schriftlich festgelegten Vereinbarungen. Mündliche Absprachen werden nicht berücksichtigt. Eine letzte Auftragsbestätigung wird Ihnen 2-3 Wochen vor Ihrem VA-Datum noch einmal zugeschickt.

### **BUFFET**

Unser Buffet wird von unseren Köchen kurz vor der vereinbarten Uhrzeit aufgebaut. Um die HACCP Regeln einzuhalten, wird es nach 3 Stunden endgültig abgebaut. Eventuelle Buffetreste können Sie gerne mitnehmen. Bitte geben Sie entsprechende Dosen vor der Veranstaltung an unseren Teamleiter. Spätere Vereinbarungen können wir nicht berücksichtigen. Von unserer Seite aus können wir keine Verpackung zur Verfügung stellen.

### **DEKORATION**

Wir bieten keine Dekoration an. Ihre Dekoration kann im Laufe des Tages vor Beginn des Festes in den Räumlichkeiten aufgebaut werden. Die Uhrzeit muss mit unserem Büro bis zu zwei Wochen vorher abgestimmt werden.

Die Deko kann bis 1 Stunde nach der Veranstaltung von Ihnen abgebaut werden. Andernfalls übernehmen wir für Sie diese Aufgabe und räumen mitgebrachte Deko in große Kisten. Wir übernehmen jedoch keine Verantwortung für eventuell defekte oder verlustige Teile. Das Aufräumen der Deko stellen wir mit 150 € pro Stunde in Rechnung. Die Deko muss bis zu einer vorher vereinbarten Zeit (Auftragsbestätigung) abgeholt werden.

### **DJ**

Die Aufbauzeit des DJ muss mit unserem Büro abgestimmt werden. Der Abbau muss in jedem Fall in der Nacht bis spätestens 4 Uhr erfolgen. Der Stellplatz sollte bei der Tischordnung beachtet werden.

### **EINDECKEN DER TISCHE**

Die Planung zum Eindecken der Tische wird schriftlich vereinbart. Genaue Details, z.B. ob das Besteck oder die Gläser VOR der Dekoration auf den Tisch kommen, werden in der Auftragsbestätigung festgelegt.

Wir decken die Tische mit weißen Tischdecken und weißen DUNI Servietten ein. Sollten Sie eine andere Serviettenfarbe wünschen, so können Sie Ihre eigenen Servietten zur Verfügung stellen.

## **E**xtrareinigung

Wir hoffen, dass unser Hof Ihnen gut gefällt. Dies bedeutet eine besondere Pflege aller Anlagen. Sollte es mal zu einer besonders schweren Verunreinigung kommen, die durch Ihre Gäste verursacht wird, dann behalten wir uns eine zusätzliche Reinigungspauschale vor.

## **F**otobox

Eine Fotobox birgt schöne Erinnerungen an Ihr Fest. Bitte achten Sie darauf, dass sie VOR der nächsten Veranstaltung wieder abgeholt wird.

## **F**REIE TRAUUNG

Auf dem Gelände unseres Vierkanthofs gibt es viele Möglichkeiten, eine Freie Trauung zu zelebrieren. Ob bei schönem Wetter oder auch bei Regen, wir bieten für beide Wetterlagen die Möglichkeit, draußen eine Freie Trauung zu gestalten. Bei freien Trauungen buchen Sie den gesamten Hof, um bei Regenwetter eine Überdachung anbieten zu können. Bitte lassen Sie Ihren Traubogen am gleichen Tag noch abholen.

## **G**ÄSTE

Die genaue Anzahl der Gäste wird 14 Tage vorher festgelegt. Diese Anzahl ist Grundlage der Rechnung. Kurzfristige Absagen der Gäste können wir nur bei der Getränkepauschale berücksichtigen, hierüber müssen wir schriftlich informiert werden.

## **G**ESCHENKE

Bitte nehmen Sie Ihre Geschenke unmittelbar nach der Veranstaltung alle mit.

## **K**INDER

Für die Kinder stellen wir gerne nach Verfügbarkeit Kinderstühle zur Verfügung. Kinder unter 5 Jahren sind unsere Gäste, Kinder zwischen 5 und 11 Jahren bezahlen die Hälfte.

## **K**ORKGELD

Wein, Sekt und Spirituosen können Sie gerne mitbringen. Hierfür berechnen wir ein Korkgeld pro angebrochene Flasche.

## **K**UCHEN



Aus logistischen Gründen kann eine Hochzeitstorte nur kurz vor dem Anschneiden angeliefert werden. Das Anschneiden und weitere Verteilen des Kuchens liegt in der Hand der Gäste. Wir stellen gerne das Equipment und Geschirr zur Verfügung.

## **M**MUSIK

In der Scheune steht eine Musikanlage zur Verfügung. Musik kann in jeder Form abgespielt werden, wenn sie den gesetzlichen Lautstärkebestimmungen entspricht. Wir behalten uns bei der Überschreitung der gesetzlich festgelegten Höchstgrenze von 85 Dezibel ein verantwortliches Eingreifen vor.

## **N**Nachhaltigkeit

Das Gemüse erwerben wir nach Verfügbarkeit aus unserer eigenen Biogärtnerei. Das Fleisch kaufen wir zum größten Teil regional und mit artgerechter Tierhaltung ein. Ausnahmen liegen lediglich in der Regionalität. Unsere Eier sind biozertifiziert - ebenso das Lammsbräu- und Bahkaubier.

## **R**RÄUMLICHKEITEN

Das unbefugte Betreten von Räumlichkeiten innerhalb des Hofes ist nicht gestattet.

## **S**SPERRSTUNDE

Veranstaltungen in Gut Hebscheid enden spätestens um 3 Uhr. Unser Personal hat dann noch die nötige Kraft und Zeit, den Raum abschließend aufzuräumen und für die nächste Veranstaltung vorzubereiten.

## **T**TRINKGELD

Trinkgeld ist ein Ausdruck von Zufriedenheit. Es wird auf das gesamte Team verteilt.

## **W**Wurfmaterial

Bitte vermeiden Sie – auch aus Gründen des Umweltschutzes – jegliche Art von Wurfmaterial. Die Reinigung ist sehr aufwendig und wird mit 150 € pro Stunde berechnet.

## **V**VERZEHR

Die Anzahl der verbrauchten Getränke wird schriftlich festgehalten und unmittelbar zum Ende der Veranstaltung vom Ihnen unterschrieben. Das Leergut steht zur Sichtung bis nach Veranstaltungsende bereit. Sollte dies versäumt werden, können wir keine evtl. Reklamationen mehr berücksichtigen.

## **Z**Zufriedenheit

Wir wünschen Ihnen, dass Ihre Veranstaltung zu Ihrer Zufriedenheit verlaufen wird



## 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.
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. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 12 Monate, behält VIA sich vor, in begründeten Ausnahmefällen Preiserhöhungen vorzunehmen.
9. 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, Wunderkerzen oder sonstigem offenen Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Luftballons steigen lassen ist verboten, da viele Tiere in der Nähe leben.
10. Konfetti (inkl. Tischkonfetti, Konfettikanonen) oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 150 € pro Stunde.
11. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
12. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
13. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
14. 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.
15. 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.
16. 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.