



IHRE FEIER IN GUT HEBSCHIED

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 m² auf 2 Ebenen
40 – 80 Personen
überdachter Außenbereich mit 80 Plätzen
Bereitstellungskosten: nach Absprache



Scheune

120 m²
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 m²
50-140 Personen
Bereitstellungskosten: 500 € netto



Ihre Veranstaltung auf Gut Hebscheid

In den Bereitstellungskosten sind enthalten

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

zusätzliche Angebote

€ Preis netto

weiße Stoff-Tischdecken pro Stück	14
weiße „Knitter“-Tischdecken pro Stück	5
weiße Stehtischhussen pro Stück	10
weiße Hussen für Bierbank/-tisch pro Stück	10
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	2
Strompauschale für Heizstrahler pro Stück	50
Strompauschale für Hüpfburg pro Stunde	30
<i>weiterer Strombedarf nach Vereinbarung</i>	
Schwedenholz pro Stück	50-70
Menü- und Getränkekarten pro Stück	3
Abbau der Deko in der Nacht pro Stunde	150

Getränkekarte auf Gut Hebscheid

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

		€ 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/-zero ^{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 in Flaschen		
Bitburger, Bahkav, Frühkölch	0,33 l	3
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3
Lammsbräu Radler alkoholfrei	0,33 l	3
Lammsbräu Radler	0,33 l	3
Lammsbräu Weizen	0,5 l	4,5
Lammsbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,5
1 Sorte Bier vom Fass	1 l	8
Sekt (Rotkäppchen Flaschengärung – trocken)		
Sekt ⁿ	0,75 l	23,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,75 l	23,5
Sekt gespritzt (2 zur Auswahl)		
Apérol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	6
Hugo ⁿ (auch alkoholfrei)	0,2 l	6
Quitten Spritz	0,2 l	6
Wein (Weinkarte siehe unten)		
Rotwein ⁿ	0,75 l	23,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	23,5
Roséwein ⁿ	0,75 l	23,5

Wählen Sie Ihre Longdrinks oder Cocktails aus.
Bei < 60 Personen 2 und bei >60 Personen 3 zur Auswahl.

		€ Preis netto
Longdrinks	0,2 l	6,5
Black Royal („Stilvol“ Fruchtlikör Johannisbeere, Sekt, Beeren)		
Gin Tonic (Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Zitrone)		
Vodka-Lemon (Absolut Vodka, Bitter Lemon, Zitrone)		
Rum-Cola (Havana Club Anejo Especial, Cola, Zitrone)		
Whiskey-Cola (Tullamore Dew Whiskey, Cola)		
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Beeren)		
Campari-O (Campari, Orangensaft, Orange)		
Longdrinks alkoholfrei		
Gin Tonic (Gordons Gin alkoholfrei, Tonic Water, Zitrone)		
Like Cranberry sour (Zuckersirup, Cranberrysaft, Zitronensaft)		
Cocktails	0,3 l	8,5
MOSCOW Mule (Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)		
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker, Soda)		
Mojito (Minze, Limette, Havana Club Anejo, Barzucker, Soda)		
Tequila Sunrise (Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup)		
Mai Tai (Havana Club Anejo, Cointreau Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette)		
Gin-Fizz (Gordons London Dry Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda)		
Cocktails alkoholfrei		
Hebscheid Special (Minze, Limette, Holunderblüttersirup, Barzucker, Zitronenlimonade)		
Spirituosen	0,2 cl	3,5
Berliner Luft		
Marques Sherry Medium Sweet / Fino Dry		
Absolut Vodka		
Gordon´s London Dry Gin		
Gordon's Gin alkoholfrei		
Sierra Tequila silver		
Molinari Sambuca		
Jägermeister		
Havana Club Anejo Especial		
Havana Club Anejo 3 Jahre		
Cellini bianca Grappa		
Amaro Ramazzotti, italienischer Kräuterlikör		
Tullamore Dew, Irish Whiskey		
Frangelico, Haselnusslikör		
Bombay "Sapphire" Dry Gin		
John Jameson, Irish Whiskey		
Cointreau Orangenlikör		

Getränkepauschalen auf Gut Hebscheid

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit einer Getränkepauschale pro Person für die Dauer von 6 Stunden an. Den Zeitraum können SIE festlegen. Davor und danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

	€ 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) Sekt gespritzt (2 zur Auswahl) 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) Sekt gespritzt (2 zur Auswahl) Longdrinks (2 zur Auswahl) Cocktails (2 zur Auswahl) Digestif (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	

Korkgeld

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



Unsere Weine

*Wir beziehen unsere Weine bei der Weinhandlung „La Farmacia“ in Aachen.
Wählen Sie EINEN Rot-, Weiß- und Roséwein für Ihr Fest aus
Unsere Weinkarte kann sich halbjährlich ändern.*

Weißweine

GEIL WEISSBURGUNDER 2021 – Rheinhessen

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

PITA VERDEJO 2020 – 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 2021 – D.O. Navarra

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

EMMICHT GRAUBURGUNDER 2021 – Rheinhessen

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

GEIL RIESLING 2020/21 – Rheinhessen

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

Roséweine

GEIL ROSÉ 2021 – Rheinhessen

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

INURRIETA MEDIODIA 2021 – 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 2020 – 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.

OSTATU TINTO 2019/20 – Tempranillo - D.O. Rioja Alavesa

Ein junger Rioja ohne Fassausbau. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftiger Struktur, wie elegant dieser Jungwein daher kommt ist schon beeindruckend.

EMMICHT ST. LAURENT 2019 – Rheinhessen

Deutscher Rotwein? Aber ja! Dunkle Fruchtaromen und feine Noten von Bitterschokolade prägen diesen wunderbar gehaltvollen Rotwein aus der Rebsorte St. Laurent.

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

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

FINCA EL ESPARTAL 2017 – Merlot – D.O. Navarra

Typisch Merlot: Sauerkirsche mit floralen Noten. Im Mund angenehm fruchtig mit weichen Tanninen und dezenter Säure.

Unsere Speisen

Fingerfood

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

€ Preis netto
2,1

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

- Partyfrikadelle garniert ^{a=weizen, b, i}
- Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas ^{a=weizen, b, 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}
- Tartelettes mit Erdnuss-Kichererbsencocktail ^{a,g}

vegan

- Pumpernickel mit Balsamico-Aubergine und Kirschtomaten ^a
- Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke ^{a=weizen}
- Tartelettes mit grüne-Erbsen-Quinoa-hummus
- Weinblätterhappen mit Olive und Paprika
- Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum
- Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus

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}
- Zigarrenbörek gefüllt mit Hackfleisch, Fetakäse oder Spinat (nach Wahl) mit Zaziki ^{a,b,g}

Brot

- verschiedene Canapés ^{a=Weizen,g,d}
- halbes garniertes Partybrötchen ^{a=Weizen,g,d}

süß

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

€ Preis netto
4,4

Gläschen

Fisch

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven ^{7,12,g,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

Fleisch

Vitello Tonnato mit Oliven ^{b,g,i}
Zitronenhähnchen auf Couscoussalat ^{a=weizen,d}
Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h,g,d}
geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}
Couscoussalat ^{a=weizen,g,d} mit Serranoschinkenchip ^{a,h}
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
Kartoffelsalat mediterran
Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam
fruchtiger Quinoa-Salat
Bulgursalat ^{a=weizen}
Couscoussalat ^{a=weizen}
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 ^{b,g,i}

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ^{1,2}

gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Ruccolabett ^g

Brotkorb ^{a=Weizen,roggen,g,d} mit Butter und Auberginenfrischkäse ^{a,g}

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons ^g

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^{g,h}

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Tagliatelle ^{a=weizen, b,g}

Hebscheider Tomatensauce ^h

Gemüseplatte der Saison ^{b,g, h}

vegetarisch:

Lauch-Ananas-Kartoffelragout mit Couscous-Linsenkrapfen ^a

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

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

Geschnetzeltes (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

44,5

Buffet „Provence“

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 a=weizen,b,g

Mousse au Chocolat g

Frühlingsbuffet I

€ Preis netto

39,5

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,d,j} mit Bärlauchbutter ^g & Radieschen-Frischkäse ^g mit Kresse

Hauptspeisen:

Mediterraner Schweinebraten mit Pinienkernen und Oliven
 in Balsamico-Rosmarinsauce ^{g,h,i}
 Lachsfilet mit Orangenkruste ^{a=weizen,b,i} und Weißweinsauce ^{g,h}
 Gewürzkartoffeln aus dem Ofen
 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

41,5

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion
 Welsmedaillons in Sesam ^{a=weizen,b,i} mit Kokos-Currysauce ^{g,h}
 Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar ^g
 Petersiliengnocchi ^{a=weizenb,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
Miniwuraps ^{a=weizen,d,g} mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse ^g gefüllt
Brotkorb ^{a=weizen,d,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,b,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
39,5

Vorspeisen:

Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse ^{g,h} mit Sweet-Chilisauce
Ceviche von Meerbarbe in Limettenmarinade
Blattsalate und Rohkost mit Granatapfel-Balsamicodressing
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Koriander ^g
Brotkorb ^{a=weizen,d,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,b}
Pfannenspätzle mit Babyspinat
bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter

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

Buffets

Herbstbuffet I

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse ^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,d,j} mit Butter ^g & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Hirschragout mit Preiselbeeren ^g
Schweinefilet im Blätterteig mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons ^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

39,5

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

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

vegetarisch:

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

Dessert:

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

Winterbuffet I

€ Preis netto

39,5

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 & 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 ^{g,h}
Möhren-Sellerie-Gemüse in Butter geschwenkt ^{g,h}

vegetarisch:

Linsenbratlinge ^{a=weizen,h,i} mit Kürbischutney (vegan)

oder

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous

Dessert:

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

Winterbuffet II

€ Preis netto

42,5

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

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

vegetarisch:

Rote Linsen-Bulgur-Plätzchen mit Kürbishummus ^{a,b,g}

oder

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous ^a

Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout ^g
Mandarinenpannacotta ^g

Buffets

Vegetarisches Buffet

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta ^g

Walnussöl & Himbeervinaigrette

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,d,j} mit Kräuterbutter ^g, Paprikafrischkäse ^g und Hummus ⁱ (vegan)

Hauptspeisen:

Linsenbratlinge ^{a,f,h,i,j} mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art ^{a=weizen,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

39,5

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio ^d mit Rukola, Räuchertofu ^f und gerösteten Pinienkernen

Couscoussalat ^{a=weizen} mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie

Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce

Italienischer Salat ^{a=weizen,d}

Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Hummus ⁱ und Tomaten-Paprikaaufstrich

Hauptspeisen:

Falafel ^{a=weizen,h} mit Ofen-Süßkartoffeln und Mangoaioli

Erdnuss-Curry mit Sojaschnetzel, 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)

Buffets

Grillbuffet

€ Preis netto

38,5

vom Grill:

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

ergänzend:

Rinderfiletsteak ^{h,i}	+ 6
Gambaspieß ^f	+ 5
Lachsfilet ^f	+ 4
Cevapcici ^{a,b,h,i}	+ 2
Grillfakeln	+ 2
Kalamari	+ 4
Pulled Pork aus dem Smoker	+ 5
Butterfisch	+ 4

diverse Grillsaucen ^{2, 4, 5, 10, 12, g}
Brotauswahl ^{a=weizen,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
Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurkenscheiben mit Dressing nach Wahl ^{g,i}
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Wok-Bufferet

€ Preis netto
ab 37

Vorspeisen (bitte 4 auswählen)

Blattsalate mit Mango-Chilidressing und Limette-Senfdressing ⁱ
Teriyaki-Gemüse mit Ingwer und Knoblauch ^{a,f,j}
Gurken Kimchi ^{a,f,j}
Spitzkohl-Orangensalat
Wakamesalat ^{a,f,j}
Karottensalat mit Ingwer und Koriander ^{f,j}
Crostinini mit asiatischen Auberginen ^{a,f,g,j}
Kichererbsensalat mit Ananas, Gurke und Paprika
Avocado-Kiwisalat
Auberginensalat koreanisch ^{a,f,j}

Unsere Komponenten (bitte auswählen)

Fleisch: Lamm, Schwein, Huhn, Ente, Rind

Gemüse:

Karotten, Lauch, Paprika, Asia-Gemüse-Mix, rote Zwiebeln, Zuckerschoten, Brokkoli, Sprossen, Kichererbsen

Beilagen:

Reis, Basmati-Reis, Mie – Nudeln ^a, Glas – Nudeln, Reis – Nudeln, Kartoffeln, Süßkartoffeln

Heiße Saucen:

Süß - Sauer Sauce, Teriyaki Sauce ^{f,a}, Curry - Kokos Sauce ^h,
Zitronen - Limetten Sauce ^{g,h}, Pflaumen - Cashew Sauce ^{d,f,g},
Kräuter der Provence Sauce ^g

Kalte Sauce:

Avocado - Chili Schmand ^g, Zucchini - Cranberry ^{d,f},
Zucchini - Cranberry ^{d,f} Honig - Ingwer ^{a,g}, Ajvar - Peperoni Creme Fraiche ^f,
Paprika Sweet Chili

Dessert (bitte 2 auswählen)

Rote Bete-Sesam-Bonbons
Sanddorn-Grießmousse ^a
Kokos-Pannacotta mit Himbeermark ^g
Bananen in Kokosmilch mit Mandeln
Mangocreme mit Karamellsauce ^{a,g}
Ananas mit Limettensirup und Kardamom
Karamellierter Kürbis mit Vanillesauce ^g
Bananen-Erdnusscreme mit Datteln ^g

Partybuffet

€ Preis netto
37,5

Melone-Schinkenplatte
Miniwrap-Platte ^{a=weizen,d,g}
Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{a=weizen,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,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
ab 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, b,g}
Basilikum-Kräuter-Pesto ^{g,d} & rotes Pesto ^{g,d}

Dessert:
Obstplatte
Vanille-Schmandcreme ^g

Suppen

€ Portionspreis netto

5,0

mit Fleisch:

ungarische Gulaschsuppe ^h
Rindfleisch-Juliennesuppe ^h
Chili con Carne (Rind oder Schwein) ^h
Erbsensuppe mit Wurst ^{12, h, i}
thailändische Hühnersuppe ^{h, f}
Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^{g, h, i, 8}
Zwiebelrahmsuppe mit Speck ^{g, h}
Kartoffelcremesuppe 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}
Zucchinicremesuppe ^{g, h}
Zwiebelrahmsuppe ^{g, h}
Spargelcremesuppe ^{g, h} (in der Saison)

Mitternachtssnack

€ Preis netto

7,5

Currywurst ^{10, 12} dazu ein Brotkorb ^{a=Weizen, roggen, g, d}
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.

Kontakt & Anfahrt

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.

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.

Extrareinigung

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.

Fotobox

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

FREIE 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.

GÄSTE

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.

GESCHENKE

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

KINDER

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.

KORKGELD

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

KUCHEN

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.

MMUSIK

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.

NNachhaltigkeit

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.

RRÄUMLICHKEITEN

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

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.

TTRINKGELD

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

WWurfmaterial

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

VVERZEHR

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.

ZZufriedenheit

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.