



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 (Gut Hebscheid, Klömpchensklub & extern)**
- Bio-Anbau auf Gut Hebscheid
- Naturkostladen in der Viktoriaallee in Aachen und am Markt in Brand
- Bio-Lieferservice „Grüne Kiste“
- Fanshops der Alemannia Aachen
- Landwirtschaft Gut Berensberg

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 nach Verfügbarkeit regional und von Tieren mit artgerechter Haltung.**

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

Ob in unserem Gutshof **Gut Hebscheid** mit seiner mittelalterlichen **Scheune** oder der **Alten Schmiede** mit seinem großzügigen Innenhof oder in unserem modernen hellen Restaurant im Tivoli, dem **Klömpchensklub**, 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 oder zwischen 5-11 Jahren alt sind, werden zur Hälfte berechnet.

Alte Schmiede

100 m² auf 2 Ebenen
40 – 80 Personen
überdachter Außenbereich mit 80 Plätzen
Bereitstellungskosten:
90 € netto je angefangene Stunde



Scheune

120 m²
mindestens 50-100 Personen
Tische rechteckig
teilweise überdachter Außenbereich
Bereitstellungskosten:
1350 € netto bei > 90 Personen
1450 € netto bei 81-90 Personen
1550 € netto bei 71-80 Personen
1650 € netto bei 61-70 Personen
1750 € netto bei 50-60 Personen
Freitags 25 % Rabatt



Ganzer Hof (bei freien Trauungen)

Alte Schmiede und Scheune mit großem Innenhof und überdachten Terrassen
mindestens 60 Personen
Bereitstellungskosten:
2350 € netto bei > 90 Personen
2750 € netto bei 71-90 Personen
3150 € netto bei 60-70 Personen
Freitags 25 % Rabatt



Klömpchensklub

180 m²
50-140 Personen
Bereitstellungskosten:
90 € netto je angefangene Stunde



Bei Unterschreitung der Mindest-Personenanzahl, berechnen wir für jeden fehlenden Gast 150 € 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
Servicepersonal bis 3 Uhr nachts
Endreinigung

zusätzliche Angebote

€ Preis netto

weiße Stoff-Tischdecken pro Stück	15
weiße „Knitter“-Tischdecken pro Stück (Außenbereich)	6
weiße Stehtischhussen pro Stück	12
weiße Hussen für Bierbank/-tisch pro Stück	12
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Stück	1,5
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Stück	1,5
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	2,5
Strompauschale für Heizstrahler pro Stück	50
Strompauschale für Hüpfburg pro Stunde	30
<i>weiterer Strombedarf nach Vereinbarung</i>	
Feuerschale	50
Menü- und Getränkekarten pro Stück	3
Abbau der Deko in der Nacht pro Stunde	150
Candybar	60

Getränkepauschale Gut Hebscheid

Die Getränkpauschale startet mit Veranstaltungsbeginn und gilt für jede angebrochene Stunde.

Kinder unter 5 Jahren sind bei uns Gast, Kinder zwischen 5-11 Jahren zahlen 2 €, Dienstleister 3 € netto pro Stunde.

Nach 1 Uhr nachts wird die Pauschale um 40 % günstiger.
Für Kinder wird ab diesem Zeitpunkt nichts mehr berechnet.

€ Preis netto pro Stunde / pro Person

4,5

Grundpauschale

Kaffee

Filterkaffee ¹ / Kaffee crema ¹ / Espresso ¹ / Tee

kalte alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Wasser (medium & still)

Cola ^{1,2} / Cola light/-zero ^{1,2,9,10,11}

Fanta ^{2,12} / Sprite ¹²

Gerolsteiner Apfelschorle

Orangensaft

Flaschenbier

Bitburger, Bahkav, Frühkölsch, Lammsbräu Radler,
Lammsbräu alkoholfrei, Lammsbräu Radler alkoholfrei,
Lammsbräu Weizen, Lammsbräu Weizen alkoholfrei

1 Sorte Bier vom Fass

Bitburger oder Frühkölsch

Sekt / Wein

Sekt ⁿ Flaschengärung trocken / Sekt alkoholfrei ⁿ

2 Sorten Wein ⁿ (Weinkarte siehe unten)

Erweiterungen

Die von Ihnen im Vorfeld ausgewählten Erweiterungen, können von Ihren Gästen beim Serviceteam oder an der Theke bestellt werden. Den Beginn der Erweiterung legen Sie fest, diese geht immer bis zum Ende der Veranstaltung.

Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino ^{1,g}, Milchkaffee ^{1,g}, Latte Macchiato ^{1,g} und Kakao ^g

+ 0,5

Sekt gespritzt (2 zur Auswahl)

+ 1,5

Aperol ^{n,2,3} (Sekt, Aperol, Orange)

Hugo ⁿ / auch alkoholfrei (Sekt, Minze, Limette Holundersirup)

Quitten Spritz ⁿ („Stilvol“ Fruchtlikör Quitte, Sekt, Apfel)

Limoncello Spritz ⁿ (Limoncello, Sekt, Minze)

Longdrinks (2 zur Auswahl)

+ 1,5

Longdrinks (3 zur Auswahl)

+ 2,5

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, Cola, Zitrone)

Whiskey-Cola (Tullamore Dew Whiskey, Cola)

Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Beeren)

Campari-O (Campari, Orangensaft, Orange)

alkoholfrei:

Gin Tonic (Gordons Gin alkoholfrei, Tonic Water, Zitrone)

Like Cranberry sour (Zuckersirup, Cranberrysaft, Zitronensaft)

€ Preis netto pro Stunde / pro Person

<u>Cocktails (2 zur Auswahl)</u>	+ 2,5
<u>Cocktails (3 zur Auswahl)</u>	+ 3,5
Moscow Mule (Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)	
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker, Soda)	
Mojito (Minze, Limette, Havana Club, Barzucker, Soda)	
Tequila Sunrise (Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup)	
Mai Tai (Havana Club, Cointreau Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette)	
Gin-Fizz (Gordons London Dry Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda)	
alkoholfrei:	
Hebscheid Special	
(Minze, Limette, Holunderblüttersirup, Barzucker, Zitronenlimonade)	
<u>Spirituosen (2 zur Auswahl)</u>	+ 1
<u>Spirituosen (3 zur Auswahl)</u>	+ 1,5
Berliner Luft	
Absolut Vodka	
Gordon´s London Dry Gin	
Sierra Tequila silver	
Molinari Sambuca	
Jägermeister	
Cellini bianca Grappa	
Amaro Ramazzotti, italienischer Kräuterlikör	
Tullamore Dew, Irish Whiskey	
Frangelico, Haselnusslikör	

Korkgeld

Sie möchten eigene Spirituosen mitbringen?

Gerne schenken wir diese für Sie aus.

Hierfür berechnen wir pro angefangene Flasche folgendes Korkgeld:

		€ Preis netto
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 WEISSBURGUNDER 2023 – Rheinhessen

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

MANTEL BLANCO VERDEJO 2023 – D.O. Rueda

Die Nase ist mit ihren facettenreichen Aromen nach reifen gelben Früchten die pure Verführung. Der erste Schluck überzeugt: Frische, Frucht und ein erfrischender Nachhall.

INURRIETA ORCHIDEA 2023 – D.O. Navarra

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

LORENZ GRAUBURGUNDER 2022 – Rheinhessen - Bio

In der Nase Duft nach saftiger Aprikose und reifer Birne vor einem warm-würzigen Hintergrund. Am Gaumen cremiger Schmelz und ein schönes mineralisches Finale.

GEIL RIESLING 2022 – Rheinhessen

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

Roséweine

GEIL ROSÉ 2023 – Rheinhessen

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

INURRIETA MEDIODIA 2023 – 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 2022 – 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.

AZABACHE CRIANZA 2019 – Tempranillo – D.O.Rioja Oriental

In der Nase harmonisiert dunkle Frucht neben feinen Fassaromen. Auf der Zunge präsentiert sich der Wein großzügig, fruchtig und sehr ausgewogen.

LORENZ UNSER TÄGLICH ROT – Rheinhessen - Bio

In der Nase schwarze Johannisbeere und ein leichter Hauch von Vanille. Angenehm schmeichelnde Tannine am Gaumen, leichte Röstaromen und eine dezente Säure.

INURRIETA NORTE 2022 – Cabernet S. & Merlot – D.O.Navarra

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

Cala N.01 – Tempranillo, Syrah & Caberenet S. - Bio - Castilla La Mancha

Ein ausgewogener und runder spanischer Rotwein mit toller Frucht und milder Säure. Im Mund weich und rund mit feinem würzigen Nachspiel.

Unsere Speisen

Fingerfood

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

€ Preis netto
2,7

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 und Mandeln ^{a=weizen,d,g}
- Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs ^{a=weizen, g,7}

Fleisch

- Partyfrikadelle (Rind & Schwein) 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-Schinkenplatten
- 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}
- Wrapsröllchen 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-Erbesen-Quinoa-hummus
- Weinblätterhappen mit Olive und Paprika
- Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum
- Auberginenröllchen gefüllt mit grüne Erbsen-Quinoahummus ⁱ

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}, Schinken ¹² 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}

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-Joghurdip ^g
- Gemügesticks auf Dipsauce ^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)

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. Unsere Desserts werden nach Möglichkeit in Gläsern zubereitet. Wir beraten Sie gerne.

Hausbuffet

€ Preis netto

44,5

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

Bressofleisch vom Schwein 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

46,5

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,d

Pannacotta mit Waldfrüchten a=weizen, g

Buffet „Provence“

€ Preis netto

47,5

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 Gastrique-Sauce von Himbeeren g

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

44,5

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, Paprika, Kohlrabi, Fenchel, 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

46,5

Vorspeisen:

Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade
Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup
Miso-Auberginenröllchen mit grünem Spargel und Cranberry-Krokant ^{a,f,g,j}
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:

Maisblinis mit Romescosauce ^{a,b,g}

oder

Zucchinikrapfen mit Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu ^{a=weizen,b,g}

Bananen-Mascarpone-Creme mit Schokosauce und Buttercrumble ^{a,g}

Sommerbuffet I

€ Preis netto

44,5

Vorspeisen:

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

Dessert:

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

Sommerbuffet II

€ Preis netto

46,5

Vorspeisen:

Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse ^{g,h} mit Sweet-Chilisauce
Ceviche von Lachs 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 vom Rind mit Meerrettich-Traubensauce ^g
Serviettenknödel mit Kräutern und geräuchertem Paprika ^{a,b}
Pfannenspätzle mit Babyspinat ^{a,b,g}
bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter

vegetarisch:

Süßkartoffel-Käse-Plätzchen ^{a,b,g} mit Schnittlauchcreme ^{a,b,g}

oder

Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf

Dessert:

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

Herbstbuffet I

€ Preis netto
44,5

Vorspeisen:

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse ^{a,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
Mediterraner Sauerbraten von Putenbrust in Trauben-Honigsauce ^{h,i}
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
46,5

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-Rindergeschnetztes 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

44,5

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

Sauerkraut-Quich mit Kräuterschmand ^{a,b,g}

Dessert:

Kefir-Sanddorn-Mousse ^g
Mohncreme mit Zimtpflaume ^g

Winterbuffet II

€ Preis netto

46,5

Vorspeisen:

Toscanische Panzarella mit Kürbis
Caipirinha-Barbecue-Lachs auf Limonensauerkraut mit Papaya-Krabbenmayonnaise ^b
Gurken-Kimchi mit Chili und Sesam ^{c,f}
Winterlicher Blattsalat mit Orangen-Senf dressing
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 Beete-Ziegenkäse-Waffeln ^{a,b,g} mit Kürbishummus ^j

oder

Wirsing-Kürbispfanne mit Maronen und Parmesan ^{g,i,j}

Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout ^g
Mandarinenpannacotta ^g

Vegetarisches Buffet

€ Preis netto

47,5

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

€ Preis netto

46,5

Veganes Buffet

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 Pasta-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)

Grillbuffet

€ Preis netto

46,5

vom Grill:

Rostbratwurst und Nürnberger ^{10,12} (gemischt)
marinierte Nackensteaks ^{h,i (1)} (Schwein)
marinierte Putensteaks ^{i,f}
marinierte Hähnchenbrust ^{i,f}
Gemüsespieße ^f
Grillkäse ^g

ergänzend:

Rinderfiletsteak ^{h,l}	+ 8
Gambaspieß ^f	+ 7
Lachsfilet ^f	+ 6
Cevapcici vom Rind ^{a,b,h,l}	+ 4
Grillfackeln	+ 4
Kalamari	+ 6
Butterfisch	+ 6

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 44,5

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}
Crostitini 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, 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

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)

Dessert:
Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}
Nougatmousse ^{d,g}

Brunch

€ Preis netto

ab 35

kalt:
Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und dunklem Brot ^{a=Weizen, Roggen, d,j}
Mini-Croissants ^{a,g}
Aufschnitt- und Käseplatte ^{g,2}
Rührei ^g & Bacon
verschiedene Marmeladen, Honig und Nusscreme
Rohkostplatte
Räucherlachs mit Honig-Senf
Butter ^g und zwei verschiedene Aufstriche
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum ^{g,h}

Bitte suchen Sie sich noch 2 Vorspeisen-Salate raus.

warm:
Bitte suchen Sie sich 2-3 warme Gerichte aus den Buffets raus.

Dessert:
Bitte suchen Sie sich 2 Desserts aus den Buffets raus.

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}
Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Croutons ^{a=weizen, g, h, i, 12}
Curry-Kokossuppe mit Huhn ^{g, f, h}
„Lustiger Waldschrat“ ^{10, 12, g, h, i}
Serbische Bohnensuppe mit Speck ^h

vegetarisch:

Rote Linsen - Kokossuppe ^{h, i}
Gemüsesuppe der Saison ^h
Möhren-Ingwersuppe ^{g, h}
Minestrone ^{a=weizen, h}
mediterrane Tomatensuppe ^h
Kartoffelcremesuppe ^{g, h, i}
Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g, h}
Kürbiscremesuppe ^{g, h}
Kürbis-Paprikacremesuppe ^{g, h}
Champignoncremesuppe ^{g, h}
Waldpilzcremesuppe ^{g, h}
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 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.

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.

Beamer

Um sicher zu stellen, dass der Beamer mit Ihrem Endgerät koppelbar ist, raten wir Ihnen einen Termin für einen Testdurchlauf auszumachen.

Wir empfehlen auf Apple Geräte zu verzichten, da diese meistens nicht mit dem Beamer kompatibel sind.

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.

Candy-Bar

Eine Candy-Bar ist nicht nur für die kleinen Gäste eine Bereicherung für Ihre Feier. Gerne können Sie von uns eine Candy-Bar buchen. Die Bar, die Deko, Gläser und Zangen stellen wir bereit, lediglich die Süßigkeiten und eventuelle Papiertüten müssen mitgebracht werden. Fotos und Infos zum Preis können gerne bei Interesse erfragt werden.

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 wird im Vorfeld bei der Tischordnung mitgeplant.

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 vor Veranstaltungsbeginn schriftlich informiert werden.

GEGENSTÄNDE

Liegengebliebene Gegenstände können innerhalb von 14 Tagen nach der Veranstaltung abgeholt werden, ansonsten werden diese an unsere Sozialkaufhäuser abgegeben. Bitte melden Sie sich bei uns im Büro.

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 beim Buffet die Hälfte.

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.

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.

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.

RÄUMLICHKEITEN

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.

TRINGELD

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

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.

Wunderkerzen

Aus Brandschutztechnischen Gründen, sind Wunderkerzen nicht erlaubt.

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:**
 - 1800 € für die Scheune
 - 1200 € für die Alte Schmiede
 - 3000 € 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 450 €.
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	30 € pro Person
5 - 0 Tage vorher	35 € 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.