



Liebe Gäste,

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

VIA ist eine Inklusionsfirma, in der 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“
- Fan Shops 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.

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 **Klöpchensklub**, 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.

Wir beraten Sie gerne.

Ihr VIA-Team

Bereitstellungskosten unserer Räume:

Räumlichkeiten	qm	maximale Gästezahl		Zusätzlicher Außenbereich	Bereitstellungskosten in € (netto) <i>ganztägig</i>	
		Stehfisch- möblierung	an Tischen		April bis Oktober	November bis März
Alte Schmiede <i>auf 2 Ebenen</i>	100	unten 60	unten 35 oben 40	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	samstags 500 sonntags bis freitags 350	350
Scheune	130	100	100	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	samstags 950 sonntags bis freitags 750	750
für Tagungen -Alte Schmiede - Scheune	45 130		20 70	s.o.	0	0
Ganzer Hof Scheune Café Alte Schmiede Innenhof	 130 55 45 400			Innenhof, 2 Terrassen mit je 5 Biertischgarnituren überdacht Gestaltung Innenhof variabel	samstags < 90 P 2.250 90 - 120 P 1.750 >120 P 1.450 sonntags bis freitags < 90 P 1.700 90 - 120 P 1.300 >120 P 1.100	< 90 P 1.700 90 - 120 P 1.300 >120 P 1.100
Klömpchensklub im Tivoli Aachen	150	180	110	Nein	350	350

In den Bereitstellungskosten sind enthalten

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

Zusätzliches mögliches Equipment

€ Preise netto

Zelt 4 x 6 m	250
weiße Tischdecken pro Stück	12
weiße Stehtischhussen pro Stück	10
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	1,5
Hussen für Biergarnituren pro Garnitur	30
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	0,5
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	0,5
Heizstrahler pro Stück	50
Menü- und Getränkekarten einfach	1
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller	3
Blumendeko pro Tisch	9 -13
Pauschale nach 3 Uhr morgens pro Stunde	150

Getränke

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

Auch Ideen Ihrerseits können wir – wenn möglich – berücksichtigen.

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

		€ Preise netto
Warme Getränke:		
Filterkaffee in Kannen ¹	8 Tassen	12
Kaffee crema ¹		1,8
Espresso ¹		1,8
Cappuccino ¹		2,3
Milchkaffee ¹		2,8
Latte Macchiato ¹		3,3
Kakao		2,3
Tee – verschiedene Sorten		1,8
Kalte Getränke – alkoholfrei:		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	6
Gerolsteiner Sprudel in Glasflaschen	0,75 l	4,5
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11}	1 l	6
Fanta ^{2,12}	1 l	6
Sprite ¹²	1 l	6
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	4,5
Orangensaft	1 l	6
Bier:		
Flasche Bitburger / Bitburger drive	0,33 l	2,3
Flasche Bitburger Radler / Flasche Bitburger	0,33 l	2,3
Flasche Radler drive		
Flasche Frühkölch	0,33 l	2,3
Flasche Erdinger / alkoholfrei	0,5 l	3,4
Bier vom Fass	1 l	6,5
Sekt:		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, extra trocken)	0,75 l	19,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,2 l	3
Apérol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	5,5
Hugo ⁿ	0,2 l	5,5
Wein: (Weinkarte siehe unten)		
Rotwein ⁿ	0,75 l	19,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	19,5
Cocktails:		
nach Absprache	0,3 l	5,5
Longdrinks:		
nach Absprache	0,2 l	4,5
Spirituosen:		
nach Absprache	0,2 cl	3

Pauschalen

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:

		€ Preise netto
Korkgeld Wein / Sekt	0,75 l	12
Korkgeld Spirituosen	0,75 l	36
Korkgeld Spirituosen	1 l	50

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit einer Getränkepauschale pro Person an, gültig für die Dauer von 6 Stunden.

Danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

Kinder von 5 – 11 Jahren, zahlen den halben Preis.

Getränkepauschale

	Preise netto
Getränkepauschale einfach:	27
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Sekt/Wein (2 Weine zur Auswahl)	
Kaffee crema / Espresso / Tee	
Getränkepauschale klassik:	36
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Sekt/ Wein aus unserer Weinkarte (nach Auswahl)	
Weizenbier	
Digestifs (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
Getränkepauschale premium:	44
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Sekt/Wein aus unserer Weinkarte (nach Auswahl)	
Apérol Spritz, Hugo	
Weizen	
Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl)	
Digestif (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
Getränkepauschale de luxe:	49
Alkoholfreie Getränke (kalt)	
Sekt, Apérol Spritz, Hugo	
Bier	
Weizen	
Wein aus unserer Weinkarte (nach Auswahl)	
Longdrinks (2 zur Auswahl)	
Cocktails (2 zur Auswahl)	
Digestif (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	

Unser aktuelles Weinangebot

Weißweine

Geil Weißburgunder 2018 – Rheinhessen –

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

Geil Riesling 2018 – Rheinhessen –

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

Verderubi Verdejo 2018 – D.O. Rueda –

Ein fruchtiger und schmelziger Weißwein mit der typischen Aromatik der Rebsorte Verdejo. In der Nase Holunderblüte, gelbe Frucht und dezente Kräuternoten.

Monjardin Chardonnay 2018 – D.O. Navarra –

Ein fruchtiger Chardonnay. Duftet nach Pfirsich, Mirabelle und etwas Banane. Im Mund kraftvoll, aber auch elegant und weich.

Pourquoi Pas 2018 – IGP Val de Loire –

Sauvignon Blanc mit einem Hauch Chardonnay. So wie man die Loire liebt, die perfekte Harmonie aus Frucht und Säure.

Roséwein

Coral Rosado 2018 – Cabernet Sauvignon – D.O. Navarra –

Ein spanischer Rosé im Gewand eines Franzosen: Tolle Farbe. Intensives Bukett und im Mund fruchtig-frisch.

Rotwein

Care Tinto 2017 – Cabernet S.,Garnacha&Syrah – D.O. Carinena –

Ein frischer und fruchtiger Roter. In der Nase Brombeere und Kirsche. Im Mund gehaltvoll mit gut eingebunden fruchtigen Tanninen.

Finca El Espartal 2016 – Merlot – D.O.Navarra -

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

Inurrieta Norte 2016 – Cabernet Sauvignon – D.O.Navarra -

Für alle Liebhaber eines kraftvollen Cabernet Sauvignons.

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser Angebot für Fingerfood vor.

Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood ist 30.

Alle Preise sind Nettopreise in €.

Fingerfood

Preise netto
1,5

Fisch

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel ^{a=weizen,g}

Forellennustarteletts mit rosa Beeren ^{a=weizen, b, g}

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen ^g

Miniwraps gefüllt mit Thunfischcreme ^{a=weizen, g}

Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs ^{a=weizen, g}

Fleisch

Partyfrikadelle garniert ^{a=weizen, b, i}

Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas ^{a=weizen, b, g}

Kalbsleber-Pastete mit Preiselbeeren auf Vollkornbrot ^{10,a=roggen, weizen, g}

Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel ¹²

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail ^{a=weizen, g, 10, 12}

Melonen-Schinkenhappen

Spanische Chorizzohappen mit Manchego ^{12, g}

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}

Tomate-Mozzarellahappen ^g

Manchegohappen pikant ^g

vegetarisch

gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive ^{12, g, 7}

Miniwraps mit Pesto und Parmesan ^{a=weizen, g, d}

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika ^{a=weizen, g}

(auf Wunsch bieten wir auch veganes Fingerfood an)

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}

Brot

Vollkorntaler mit verschiedenen Aufstrichen ^{a=Roggen,Weizen,g,d}

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}

Spieße

2,5

Kalbfleischröllchen mit Kräutern
 pikanter Käsespieß mit Oliven ^{2, 7, g}
 Tomate-Mozzarella Spieße ^g
 Schweinefiletspieße fruchtig
 großer Obstspieß
 Wrapspieße verschieden gefüllt ^{a=weizen, g, d}

Gläschen (Mindestmenge 30 Stück pro Sorte)

3,5

Kalt
 Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven ^{7,12}
 Vitello Tonnato mit Oliven ^{b,g,i}
 Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h}
 Gemüsesticks auf Dippsauce ^g
 Kartoffelsalat im Gläschen mit Cocktailwürstchen ^{4,10,12,b,g}
 Matjestartar mit Schmandhäubchen ^{12, g}
 Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat ^{10,12,}
 grüner Spargelsalat mit Erdbeeren oder Krabben (März bis Juni)
 Zitronenhähnchen auf Couscoussalat ^{a=weizen}
 geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}
 Erbsenpanacotta ^g mit Schmand und Kräutercroutons ^{a=weizen,j}
 Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam
 Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse^g
 Melonen-Schrimps-Cocktail^g
 Italienischer Pastasalat mit Mozzarellaspieß^g
 Bulgursalat mit Knoblauch-Joghurdip^g
 Couscoussalat mit Serranoschinkenchip^{a,h}
 Sushisalat mit Reis, Krabben und Nori-Algen^{a,b,g,f}

Platten**Gemüsedipp-Platte** (5 Pers)

10,5

verschiedene Gemüsesticks an 2 Dippsaucen ^g
 z.B. Kohlrabi, Staudensellerie, Paprika, Möhren, Tomaten,
 Gurken

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 und mit unseren unten aufgelisteten Speisen ergänzen. Viele Gerichte können wir Ihnen auch vegan zubereiten.

Wir beraten Sie gerne.

Kinder unter 5 Jahren zahlen bei uns nichts.

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

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

Gut Hebscheid

Preise netto

26,5

Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^g

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ¹²

gefüllte Tomaten (mit Kräutern und Frischkäse) auf Ruccolabett ^g

Brotkorb ^{a=Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons ^g

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^g

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Tagliatelle ^{a=weizen, b}

Hebscheider Tomatensauce ^h

Gemüseplatte der Saison ^{g, h}

Himbeer-Rhabarbercrumble ^{a=weizen, b, g}

Joghurdessert mit Früchten der Saison ^g

Italienisches Buffet

Preise netto
27,5

Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti ^{7,12, g}
Tomate – Mozzarella mit Basilikum ^g
Blattvariation mit Parmesan und Pinienkernen an Balsamicodressing ⁱ
Schinken-Melonen-Platte

Brotkorb ^{a=Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ ^{10, a, h, i}
Geschnetztes (Schweinefleisch) „Saltimbocca Art“ ^{a=weizen}
Tagliatelle ^{a=weizen, b}
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g
Ofengemüse mit italienischen Kräutern & Olivenöl (vegan)

Dessert:

Tiramisu ^{a=weizen, g}
Pannacotta mit Waldfrüchten ^{a=weizen, g}

Buffet „Provence“

Preise netto
32,5

Vorspeisen:

Feldsalat mit Walnüssen, Feta und Cranberries ^g
marinierter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senf-Dipp
Linsen-Apfel-Salat ^d
Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen mit Feigen-Senf-Sauce

Brotkorb ^{a=Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Entenbrust an Thymian-Honigsauce ^{10,12,h,i}
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) ^{10,12,h,i}
Kartoffelgratin ^{g, b}
Tagliatelle ^{a=weizen, b}
Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat ^g
Bohnen im Speckmantel ¹²
Möhren in Mandelbutter ^{g,h}

Dessert:

Crème Brûlée ^{a=weizen,b,g} (nur in Hebscheid)
Mousse au Chocolat ^g

Partybuffet

Preise netto
26,5

Melone-Schinkenplatte

Miniwrapsplatte ^{Weizen,d,g}

Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{Weizen,b}

Kalte Bratenaufschnittplatte mit Senf & Remoulade ^g

Linzen-Apfelsalat

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Frischer Matjessalat mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Kirschtomaten

Nudelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)

Kartoffelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)

Partybrötchen ^{a=Weizen} & Laugengebäck ^{a=Weizen}

Butter ^g, Kräuterbutter ^g

dreierlei verschiedene Aufstriche ^g

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

Desserts in Gläschen

Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}

Nougatmousse ^{d,g}

Frühlingsbuffet

28,5

Geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce
Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons^{weizen} & Schnittlauch-Creme fraîche^g
Junge Blattsalate mit Parmesan^g an Balsamicodressing
Ziegenkäse^g im Speckmantel mit Honig Vinaigrette und Frühlingskräutern

Brotkorb^{weizen,d} mit Bärlauchbutter^g & Radieschen-Frischkäse^g mit Kresse

Hauptspeisen

Geschmorte Lammschulter an Balsamico-Charlotten-Rosmarinsauce^g
Lachsfilet mit Orangenkruste^{weizen,b} und Weißweinsauce^g
Ofenkartoffeln
Bunte Tagliarini^{weizen}
Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel, Lauchzwiebeln und Gartenkräutern^g

vegetarisch:

Blättertellerschnecken^{weizen,g} mit Tofu-Spinatfüllung^g

Dessert

Erdbeer-Tiramisu^{weizen,b,g}
Rhabarberkompott mit Joghurt-Limettensauce^g

Sommerbuffet

25,5

Bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella^g
Antipasti von Karotten, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln
Hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce
Miniwraps^{weizen} mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse^g gefüllt

Brotkorb^{weizen,d} 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^{weizen}
Polentaschnitten^g
Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Ziegenfrischkäse überbacken^g
Italienische Zucchini-Paprikapfanne
Vegetarisch:
Süßkartoffel-Rukola-Fetaquiche^{weizen,b,g}

Dessert

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

Herbstbuffet

26,5

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse^g auf Salatbett
Fruchtiger Quinoa-Kürbissalat
Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse^g
Geräucherte Entenbrust an Linsen-Lauchsalat

Brotkorb^{weizen,d} mit Butter^g & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse^g

Hauptspeisen

Hirschragout mit Preiselbeeren und Birnen^g
Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons^g
Spätzle^{weizen,b}
Thymianwaffeln^{weizen,b}
Spitzkohl-Möhrengemüse mit Maronen^g

Vegetarisch:

Schupfnudel-Kürbispfanne^{weizen,b,g} mit Kräuterschmand^g

Dessert

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

Winterbuffet

23,5

Maronen-Süßkartoffelsuppe^g

winterlicher Blattsalat mit Meerrettich^g Trauben und Walnüssen

Rotkohlslaw^g mit Orangen und Rosinen

Wildschweinschinken mit Zwiebelkonfit

Brotkorb mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse^g

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce^{weizen,g,h,i}

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Zitronenpfeffer-Sahnesauce^g

Kartoffelgratin^g

Basmati-Wildreis

Wurzel-Gemüse in Butter geschwenkt^g

Vegetarisch:

Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)

Dessert

Apfel-Marzipan-Muffin mit Zimtsahne^{d,g}

Weißer Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel ^g

Vegetarisches Buffet

29,5

Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta

Walnussöl & Himbeervinaigrette

Linsen-Apfelsalat (vegan)

Blätterteigstangen mit Spinat und Käse^{weizen,b,g}

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum^g

Carpaccio von Roter Bete mit Räuchertofu, Rukola und gerösteten Pinienkernen (vegan)

Brotkorb^{weizen,d} mit Kräuterbutter^g

Paprikafrischkäse^g und Hummus (vegan)

Hauptspeisen:

Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art^{weizen} (vegan)

Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken^g

Rukola-Tomatenquiche mit Feta^{weizen,b,g}

Penne^{weizen} mit rotem & grünem Pesto^{d,g}

Veganes Ofengemüse

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand^g

Dessert:

Vegane Schokomousse

Kokosdessert mit Beeren (vegan)

Veganes Buffet

26,5

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio mit Rukola, Räuchertofu und gerösteten Pinienkernen

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

Honig-Melonen-Bruschetta^{weizen}

Italienischer Salat

Brotkorb^{weizen,d} mit Hummus und Tomaten-Paprikaaufstrich

Hauptspeisen:

Falafeln mit Ofen-Süßkartoffeln und Kräutersoße

Erdnuss-Curry mit Sojaschnetzel, Paprika und Ananas

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln dazu vegane Kräutercreme

Ofengemüse mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Pastinaken

Desserts:

Mandelmilchreis mit Beeren der Saison

Espresso-Pannacotta (mit Hafersahne)

Grillbuffet

Preise netto
29,5

vom Grill:

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

diverse Grillsaucen ^{2, 4, 5, 10, 12, g}

Brotkorb ^{a=Weizen} mit Butter ^g

ergänzend:

Rinderfiletsteak ^{h,i}	+ 5
Lammspieß ^{h,i}	+ 3,5
Lachsspieß	+ 4,5
Gambaspieß	+ 4,5

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

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

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Brotauswahl
Butter, Kräuterbutter ^{a=weizen, g}

Brunch

Kalt

Rohkostplatte

verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan ^{a=Weizen, g, d} / Lachs ^{a=Weizen, g})

eingelegetes 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}

Butter ^g

Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich ^g

verschiedene Marmeladen

warm (hier ein Beispiel)

Geschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln ^g

Tagliatelle ^{a=Weizen, b}

Basilikum-Kräuterpesto ^{g,d} & rotes Pesto ^{g,d}

Dessert

Obstplatte

Vanille-Schmandcreme ^g

Brotkörbe

Wählen Sie zu Ihrem Buffet den passenden Brotkorb aus:

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

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen

Butter ^g
Tomatenbutter ^g
Kräuterbutter ^g
Knoblauchbutter ^g

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

Dressings

Wählen Sie zu Ihrem Buffet das passende Dressing aus:

Essig und Öl
Balsamico
Joghurt ^g
Himbeervinaigrette
French
Honig-Senf-Balsamico
Dijonsenf-Vinaigrette

Hauptspeisen

Fleisch

Bressofleisch mit Champignons^g
Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat an Gorgonzolasauce^{g, h}
Rinderbraten „Barolo“^{10, a, h, i}
Scaloppine vom Schwein „Saltimbocca Art“ an Salbeijus^{a=weizen}
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
Entenbrust an Thymian-Honigsauce^{10,12,h,i}
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art)^{10,12,h,i}
Rostbratwurst und Nürnberger^{10,12}
marinierte Nackensteaks^{h,i}
marinierte Putensteaks
marinierte Hähnchenbrust
Rinderfiletsteak^{h,i}
Sauerbraten mit Rotkohl^g und Mini-Knödeln^{weizen, b, h}
Wildschweingulasch^{a,h,i} mit Pflaumen
Gänsebrust mit Printensauce^{a,b,h,i}
Rinderbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce^{a,g,h,i}
Lammspieß^{h,i}
Hirschragout mit Preiselbeereng^g
Hähnchenragout asiatisch
Lammgulasch mit Waldpilzen^g

Fisch/ Meeresfrüchte

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme^g
Meeresfrüchtepfanne mit Gemüse^{12, g}
Rotbarsch an Pernodsauce^g
Lachsspieß
Gambaspieß

Vegetarisch

Gemüsespieße^g
Halloumi-Grillkäse^g
Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat^g
Gefüllte Zucchinihütchen^{weizen und anderes Getreide,g}
Gefüllte Paprika^{weizen und anderes Getreide,g}
Auberginen^g
Bratlinge^{weizen und anderes Getreide, b,g}
Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)
Linsen-Kürbisragout mit körnigem Senf^{g,h,i}
Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse^g
Kartoffel-Apfelgratin^{a,b,g,h}
Waldpilzragout^g mit rotem Jasminreis

Gemüse

Blumenkohl ^{g,h}
Bohnen in Knoblauchbutter ^g
Bohnen im Speckmantel ¹²
Brokkoli mit Mandeln ^{g,h}
Möhren mit Mandelbutter ^{g,h}
Gemüseplatte der Saison ^{g,h}
Romanesco ^{g,h}
Rotkohl ^g
Wirsing-Marongengemüse ^{g,h}
Kürbis-Orangengemüse
Möhren-Romanescogemüse ^{g,h} mit Honig und Mandeln
Sauerkraut nach Bayrischer Art ^{10,12}
Veganes Ofengemüse
Vegan zubereitetes Gemüse der Saison

Beilagen

Basmati-Wild-Reis ^g (auch als vegane Zubereitung erhältlich)
Bratkartoffeln ^g (Hebscheid, Klömpchensklub)
Herzoginnenkartoffeln ^{b, g} (Hebscheid, Klömpchensklub)
Jasminreis ^g
Kartoffelgratin ^{g,b}
Mini – Kartoffel - Knödel ^{a=weizen, b}
Serviettenknödel ^{a=weizen, b}
Kroketten ^{a=weizen, b, g} (Hebscheid, Klömpchensklub)
Rosmarinkartoffeln
Schupfnudeln ^{a=weizen, b, g}
Semmelknödel ^{a=weizen, b, g}
Spätzle ^{a=weizen, b, g}
verschiedene Nudelsorten ^{a=weizen,b, g} (auch vegan erhältlich)

Saucen

Arrabiata (vegetarisch/ vegan oder mit Speck)
Chardonnaysauce ^g
Gorgonzolasauce ^g
Kräuterrahmsauce ^g
Marsalasaucen ^{g,h,i,10}
mediterrane Tomatensauce ^{7,h}
rotes & grünes Pesto ^{d,g}
Spinatsahnesauce ^g
Waldpilzsahnesauce ^g
vegane Béchamelsauce

unsere Speisen im Überblick

Desserts (nach Absprache auch in Gläschen möglich)

Bayrisch Creme mit Himbeeren ^{a=weizen, g}
Belgische Pralinés ^{b,g}
Backapfel mit Vanillesauce ^{d,g}
Crème Brûlée ^{a=weizen, g}
frische Obstplatte
Himbeer – Rhabarbercrumble ^{a=weizen, b, g}
Joghurtdessert mit Früchten der Saison ^g
Kokoscreme mit Maracuja ^g
Kokos-Pannacotta (auch in veganer Zubereitung erhältlich)
Mascarponecreme mit Himbeeren ^{a,g}
Mousse au Chocolat ^g
Nougatmousse ^g
Orangen-Mascarpone-Mousse ^g
original - holländischer Fla ^{a=weizen, b, g}
Pannacotta mit Beeren der Saison ^{a=weizen, g}
Printenmousse ^{a=weizen, g}
Tiramisu ^{a=weizen, b, g}
Birnen-Mascarponecreme ^g mit karamellisierten Walnüssen
und Schokosauce ^g
Zimtmousse ^g mit Rotweinpflaumen
Himbeer-Stracciatellacreme ^g
Orangentiramisu ^{a,b,g}
Mokkacreme ^g mit Kokosraspeln
Apfelstrudel ^{weizen,g} mit Vanillesauce ^g
Windbeutel-Quarkdessert ^{weizen,b,g} mit Kirschen

Preis netto pro Person

Käseplatte

5,5

Suppen

Preise netto
4,5

mit Fleisch

ungarische Gulaschsuppe ^{g,h}
Rindfleisch-Juliennesuppe ^h
Chili con Carne (Rind oder Schwein)
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 Waldschatz“ ^{10,12,g,h,i}

vegetarisch

Rote Linsen - Kokossuppe ^{h,i}
Gemüsesuppe der Saison ^h
Möhren-Ingwersuppe ^g
Minestrone ^{a=weizen,h}
mediterrane Tomatensuppe ²
Kartoffelcremesuppe ^{g,h,i}
Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g,h}
Kürbiscremesuppe ^{g,h}
Kürbis-Paprikacremesuppe ^{g,h}
Champignoncremesuppe ^{g,h}
Waldpilzcremesuppe ^{g,h}
Zucchini-cremesuppe ^{g,h}
Zwiebelrahmsuppe ^{g,h}
Spargelcremesuppe ^g (in der Saison)

Mitternachtssnack

Preise netto
4,5

Currywurst ^{10,12}
Brotkorb ^{a=weizen}

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

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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

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

Mittagstisch im Klömpchensklub

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

Kontakt & Anfahrt unserer Veranstaltungsorte

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

Wegbeschreibung und Parken

1. Gut Hebscheid, Grüne Eiche 45, 52076 Aachen

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

2. Klömpchensklub, Krefelder Straße 205, 52070 Aachen

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Auftraggeber erkennt mit seiner Unterschrift die vertraglichen Bestandteile und Leistungen in vollem Umfang an.
2. Buchungen werden erst durch Eingang der vom Auftraggeber unterschriebenen Bestätigung des Auftrags für VIA bindend.
3. Alle Preise sind Nettopreise. *(derzeitig 7 % MWST)*
4. Das Ende der Veranstaltung ist spätestens 3 Uhr morgens.
5. Nach Vertragsabschluss erfolgt eine vereinbarte Vorauszahlung.
6. Sollte der Auftraggeber innerhalb von 6 Monaten vor dem Veranstaltungsdatum den Termin stornieren, betragen die **Stornierungskosten:**
 - 1500 € für die Scheune
 - 1000 € für die Alte Schmiede
 - 300 € für den KlömpchensklubGelingt es VIA die Räumlichkeiten am vereinbarten Veranstaltungstag anderweitig zu vermieten, so entfallen diese Kosten und es entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 150 €. Die Bearbeitungsgebühr von 150 € gilt für alle Stornierungen.
7. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir zusätzlich zu den Stornierungskosten (siehe Punkt 6)
 - 18 - 5 Tage vorher 18 € pro Person
 - 5 – 0 Tage vorher 25 € pro PersonBei 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.
8. Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Der Einsatz von Feuerwerkskörpern, Himmelslaternen oder sonstigem offenem Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.
9. Konfetti oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 300 €.
10. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
11. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
12. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
13. Soweit VIA für den Auftraggeber technische und sonstige Leistungen von Dritten beschafft oder beschaffen lässt, handelt sie im Namen des Auftraggebers. Der Auftraggeber haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt die VIA von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.
14. Ist der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die vereinbarten Leistungen in Anspruch zu nehmen und sofort nach Erhalt der Rechnung, inklusive der gegebenenfalls anfallenden Extrakosten der VIA zu bezahlen.
15. Die Zahlung **erfolgt** auf das **Konto DE11 3905 0000 0047 6793 78** bei der Sparkasse Aachen, **BIC AACSD33XXX**. Ergänzungen, Änderungen und Aufhebungen dieses Vertrags bedürfen der Schriftform. Der Vertrag unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland, Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Aachen.