



## **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 **Klömpchensklub**, 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
<b>Alte Schmiede</b> <i>auf 2 Ebenen</i>	100	unten 60	unten 35 oben 40	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	samstags 500  sonntags bis freitags 350	350
<b>Scheune</b>	130	100	100	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	samstags 950  sonntags bis freitags 750	750
<b>für Tagungen</b> -Alte Schmiede -Scheune	45 130		20 70	s.o.	0	0
<b>Ganzer Hof</b>  <b>Scheune</b> <b>Café</b> <b>Alte Schmiede</b> <b>Innenhof</b>	  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
<b>Klömpchensklub im Tivoli Aachen</b>	<b>150</b>	<b>170</b>	<b>110</b>	<b>Nein</b>	<b>450</b>	<b>450</b>

## In den Bereitstellungskosten sind enthalten

Veranstaltungsberatung  
Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten  
Möblierung der Räumlichkeiten (Tische, Stühle und Stehtische mit Hussen)  
Gläser, Besteck, Geschirr, Servietten sowie die Buffetausstattung  
technische Ausstattung (Musikanlage, Beamer, Leinwand)  
- *bitte bringen Sie Ihren eigenen Laptop mit HDMI-Anschluss mit*  
Servicepersonalkosten bis 3 Uhr nachts  
Endreinigungskosten

## Zusätzliches mögliches Equipment

€ Preis netto

Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	1,5
je Menü- und Getränkekarten einfach	1
je Menü- und Getränkekarten als Aufsteller	3
Blumendeko pro Tisch	9 -13
Pauschale nach 3 Uhr morgens pro Stunde	150
Partybeleuchtung	80

## 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 %.

		€ Preis netto
<b>Warme Getränke</b>		
Filterkaffee in Kannen <sup>1</sup>	8 Tassen	13
Kaffee crema <sup>1</sup>		1,9
Espresso <sup>1</sup>		1,9
Cappuccino <sup>1,g</sup>		2,4
Milchkaffee <sup>1,g</sup>		2,9
Latte Macchiato <sup>1,g</sup>		3,4
Kakao <sup>g</sup>		2,4
Tee – verschiedene Sorten		1,9
<b>Kalte Getränke – alkoholfrei</b>		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	6,4
Cola <sup>1,2</sup> / Cola light <sup>1,2,9,10,11</sup> / Cola Zero <sup>1,2,9,10</sup>	1 l	6,4
Fanta <sup>2,12</sup>	1 l	6,4
Sprite <sup>12</sup>	1 l	6,4
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	4,9
Orangensaft	1 l	6,4
Hausgemachte Limonade <sup>2</sup> oder Eistee <sup>2,12</sup>	0,4 l	4,9
<b>Bier</b>		
Flasche Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	2,5
Flasche Lammsbräu Radler alkoholfrei	0,33 l	2,5
Flasche Frühkölch	0,33 l	2,5
Flasche Lammsbräu Weizen	0,5 l	3,7
Flasche Lammsbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,7
Bier vom Fass (Kaiserstädter)	1 l	7
<b>Sekt</b>		
Sekt <sup>n</sup> (Flaschengärung, trocken)	0,75 l	21,5
Sekt alkoholfrei <sup>n</sup>	0,75 l	21,5
Apérol Spritz <sup>2,3,n</sup>	0,2 l	6
Hugo <sup>n</sup>	0,2 l	6
<b>Wein (Weinkarte siehe unten)</b>		
Rotwein <sup>n</sup>	0,75 l	21,5
Weißwein <sup>n</sup>	0,75 l	21,5
<b>Cocktails und Spirituosen</b>		
nach Absprache		
<b>Longdrinks</b>		
nach Absprache	0,2 l	5

## Korkgeld und Pauschalen

Sie möchten Ihren 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	13
Korkgeld Spirituosen	0,75 l	39
Korkgeld Spirituosen	1 l	55

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
<b>Getränkepauschale einfach</b>	29,5
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Kaffee crema / Espresso / Tee	
<b>Getränkepauschale klassik</b>	39,5
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Apérol Spritz, Hugo Digestifs (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
<b>Getränkepauschale premium</b>	48,5
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Apérol Spritz, Hugo Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl) Digestif (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
<b>Getränkepauschale de luxe</b>	54
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Apérol Spritz, Hugo Longdrinks (2 zur Auswahl) Cocktails (2 zur Auswahl) Digestif (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	

## Unser aktuelles Weinangebot

- Bitte suchen Sie sich hier 2-3 Weine für Ihre Veranstaltung aus -

### **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.

## Fingerfood

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

## Fingerfood

€ Preis netto

### **asiatisch**

1,6

Reis-Hackbällchen <sup>a=weizen,b</sup> mit Ingwer und Sesam

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und thailändischem Basilikumdip <sup>g</sup>

Sushi divers – Lachs, Thunfisch, Schwertfisch, Zander...

### **italienisch**

kleine Strauchtomaten gefüllt mit Oliven-Pesto-Mascarpone <sup>g</sup>

Crostini <sup>a=weizen</sup> mit Meerrettich-Mandelpaste <sup>g</sup>

italienische Hackbällchen <sup>a=weizen,b,g</sup> (Rind) mit Oregano und Oliven

gefüllte Pilze mit Paprika-Pinienkerndip

### **indisch**

Kichererbsen-Salat mit Ei und Minze

Bulgur-Salat mit Minze, Petersilie und Tomaten

Auberginensalat mit Kreuzkümmel und Joghurt <sup>g</sup>

Möhrenpüree mit Walnüssen <sup>g</sup>

Käsebällchen <sup>g</sup> mit Kräutern und getrockneten Aprikosen

Hackbällchen <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Rosinen und Zimt

Rumakis (Spießchen mit Aprikosen, Datteln, Backpflaumen mit Speck)

Miniquiche mit Ratatouille <sup>a=weizen,b,g</sup>

Miniquiche <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Lauch, Spinat und gerösteten Pinienkernen

Minifrikadellen <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Schalotten, Thymian, Mozzarella und Kirschtomate

### **Klassisch**

1,9

Käse-Kräutermousse <sup>a=weizen,g</sup> mit Gurkenperlen auf Pumpernickel-Talern

Räucherlachsroulade <sup>a=weizen,g</sup> mit Dill-Honig-Schmand

marinierter Ziegenkäse <sup>g</sup> mit Rosmarin- oder Thymianhonig

**asiatisch**

2,9

frittierte Garnele mit Chili-Korianderdip <sup>g</sup>  
 Gurkentaler gefüllt mit Shrimps-Paste <sup>g</sup>, Koriander und Chili  
 gefüllte Zucchini mit Garnelen-Kokos-Limettenpaste <sup>g</sup>  
 Kokosreis mit Poularde, Kaffir-Limette und Kreuzkümmel  
 Satespieße (Schwein) mit Erdnusdip <sup>g</sup>  
 Thailändische Fischküchlein <sup>b,g</sup> mit Kaffir-Limette und Gurkendip <sup>g</sup>  
 Yakitorspieße vom Hähnchen und Currydip <sup>g</sup>  
 Limette gefüllt mit Garnelen <sup>g</sup>, Kokos, Wasabi und Kresse  
 marinierte Rindfleischspieße mit Zitronengras und Shiitake Pilzen  
 scharfer Rindfleischsalat auf Gurke mit Klebreis und Lauchzwiebeln  
 Chili-Garnelen Spieße  
 Sashimi von Thunfisch, Lachs und Schwertfisch  
 California Roll inside out - 6 Stück € 4,80

**italienisch**

2,4

Auberginenröllchen mit Spinat, Rosmarin und Parmesan <sup>g</sup>  
 Pilzspieße mit Parmaschinken  
 Crostini <sup>a=weizen</sup> mit Ziegenfrischkäse <sup>g</sup> und Rosmarinhonig  
 Kirschtomatenspieße mit Basilikum und mariniertem Mozzarella <sup>g</sup>  
 Schafskäse <sup>g</sup> aus der Sesam-Fenchelmarinade mit Oliven, Minze und Gurke  
 Mini-Tramezzini mit Auberginen und Rauke  
 Mini-Tramezzini mit Kräuterrührei <sup>b,g</sup> und getrockneten Tomaten

**Italienisch**

2,9

Tramezzini mit Roastbeef, Vitello tonnato <sup>g</sup>, Bresaola, Gorgonzola <sup>g</sup>,  
 Taleggio <sup>g</sup>, Räucherlachs, Auberginen und Rauke, Kräuterrührei <sup>b,g</sup> und  
 getrockneten Tomaten  
 Crostini <sup>a=weizen</sup> mit Parmaschinken oder Bresaola, Feigensenf <sup>g</sup>  
 Crostini <sup>a=weizen</sup> mit Roastbeef, Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl  
 Crostini <sup>a=weizen</sup> mit Vitello tonnato <sup>g</sup>  
 Entenfiletspieß aus der Rosmarinmarinade <sup>g</sup>  
 Poulardenbrust in Parmesankruste <sup>a=weizen,b,g</sup>  
 Pilzarte mit Thymian <sup>a=weizen,b,g</sup> und getrockneten Tomaten  
 Spargel (grün)-Lauch-Spinat-Quiche <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Parmesan (saisonal)  
 Spargelröllchen mit Parmaschinken (saisonal)  
 Spießchen mit Butterfisch, Tiroler Speck und Rosmarin-Zitronenöl

**indisch**

Tandoori Hähnchenspieß <sup>g</sup>  
 Tandoori Garnelen mit Koriander <sup>g</sup>  
 Garnelen in Kokos-Kurkuma-Knoblauchcreme <sup>g</sup>  
 Lammkofta <sup>a=weizen,b</sup> mit Minze, Kreuzkümmel, Joghurt-Gurkendip <sup>g</sup>  
 Geflügelsalat mit Curry, Cashewkernen, Koriander und Ingwer <sup>g</sup>  
 Entenfilet mit roten Linsen und Raz el hanout (orientalische Gewürzmischung)



**klassisch**

2,7

Pochierte Forelle in Zitronendip <sup>g</sup>  
 Geflügelsalat mit frischen Früchten in Maracuja-Cocktailsauce <sup>g</sup>  
 Entenleberparfait <sup>g</sup> mit Pistazien und Himbeeren  
 Roastbeef mit Parmesan <sup>g</sup>, Lauchzwiebeln und Zitronenöl  
 Lachstartar mit kleinen Gemüsen und Zitronenöl  
 Knoblauchcroutons <sup>a=weizen</sup> mit Ziegenkäse <sup>g</sup> und geräucherter Entenbrust  
 Bresaola mit Feigensenf <sup>g</sup>  
 (luftgetrockneter und gepökelter italienischer Rinderschinken)  
 Kalbfleischscheiben mit getrüffeltem (Öl)Ziegenkäsedip <sup>g</sup>  
 Matjessalat mit Schalotten, Äpfeln und Rote Beete

**top ten – € preis netto 5,2**

Variation von marinierten Jakobsmuscheln mit Zucchini, Tomaten und Limette  
 Salat von Edelfischen mit thailändischem Basilikum und Minze  
 Wildlachstartar mit kleinen Gemüsen und gerösteten Pinienkernen  
 Gänseleberparfait <sup>g</sup> mit Schalotten-Preiselbeerkompott  
 Tarte von Morchel <sup>a=weizen,b,g</sup> und Kräutersaitlingen, Lauchzwiebeln(warm)  
 Tatar vom Rind mit Wachtelei, Schnittlauch und Dijonsenf  
 Salat vom Rinderfilet mit Steinpilzen, Artischocken und Balsamico  
 Salat von der Maispouardenbrust mit Maracuja <sup>g</sup> und Zitronenthymian  
 Kalbsmedaillon in der Parmesankruste <sup>a=weizen,b,g</sup> mit eingelegten Tomaten

**süßes****... in Schokoladenkapseln <sup>g</sup>**

2,5

gefüllt mit diversen Cremes:  
 Pistazien -, Himbeer- oder Krokantmousse <sup>a=weizen,b</sup>,  
 Orangen <sup>g</sup>- oder Kokoscreme, Marzipan <sup>g</sup>- oder Pralinenschaum <sup>b,g</sup>,  
 Mascarpone-Vanille-Zitronencreme <sup>g</sup>, Maracuja-Joghurtmousse <sup>g</sup>  
 - dekoriert mit Beeren, Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Physalis

**... in Gläschen**

2,9

gefüllt mit:  
 Pannacotta <sup>g</sup> mit Granatapfelsirup und Rosenwasser, Beerengrütze mit Vanillesauce <sup>g</sup>,  
 Lavendel Pannacotta <sup>g</sup> mit Heidelbeersauce,  
 weiße Mousse <sup>b,g</sup> mit Kokos und Erdbeermark,  
 Erdbeer - Gazpacho mit Limette und Joghurt, Mohncreme, Gewürzkaffecreme <sup>b,g</sup> und  
 Kumquats, Topfencreme <sup>b,g</sup> mit Rhabarber  
 Zimtschaum <sup>b,g</sup> mit Pflaumengrütze und Slivovitz  
 - dekoriert mit Beeren und frischen Früchten, Beeren, Minze

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

## Buffets

Im Folgenden haben wir einige **Buffetvorschläge** für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie während der Besprechung Ihrer Veranstaltung die Essensauswahl nach Ihren eigenen Wünschen verändern. Viele Gerichte können wir Ihnen auch vegan zubereiten. Wir beraten Sie gerne.  
Kinder unter 5 Jahren zahlen bei uns nichts.  
Bei Kindern von 5 bis einschließlich 11 Jahren wird der halbe Buffetpreis berechnet.  
Bei allen Preisen handelt es sich um Nettopreise in € (MWST 7 %) pro Person.

## Unsere Winterbuffets

### Buffet Winter 1

€ Preis netto  
**28**

#### Vorspeisen:

Salat von Gemüse und karamellisiertem Kürbis mit geröstetem Sesam und Mandeln  
eingelegter Ziegenkäse <sup>g</sup> mit Thymian-Honig  
rote Beetesalat mit Himbeeressigdressing und Fenchelsamen

#### Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitronen-Cumin-Koriandermarinade, Orangensauce <sup>g</sup>, Gnocchi <sup>a=weizen</sup>  
und Basilikumpüree <sup>g</sup>, Wirsing <sup>g</sup>  
Toskanisches Schweinefilet aus der Rosmarinmarinade <sup>g</sup>, Marsalasaucen <sup>g</sup>  
Feld- Rauke- Friseesalat mit Cassisdressing

#### Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu <sup>a=verschiedene Getreide,b,g</sup> mit Mandarinenragout  
Mangomousse <sup>g</sup> mit Erdbeermark

## Buffets

### Buffet Winter 2

€ Preis netto  
29

#### Vorspeisen:

Hirschpastete mit Preiselbeer-Schalotten-Marmelade  
Spaghettin Salat <sup>a=weizen</sup> mit karamellisierten Maronen, Basilikum, Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Tiroler Schinken  
Kürbis-Quinoasalat mit Granatapfel

#### Hauptspeisen:

Mailänder Lammtopf von der Hüfte mit Salbeibohnen  
Petersilienwurzel-Kartoffelgratin <sup>g</sup>  
Maispouardenmedaillons in Mandel-Limettenkruste <sup>a=weizen</sup>  
Traubensauce <sup>g</sup> und Süßkartoffelgnocchi <sup>a=weizen</sup>

#### Dessert:

Griesflammeri <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Pflaumenragout  
Karamellcreme <sup>g</sup> mit Früchten

### Buffet Winter 3

€ Preis netto  
33

#### Vorspeisen:

Kartoffel-Steinpilztatar mit Balsamico  
Kräutercrepes <sup>a=weizen,g</sup> mit Spinat, Auberginen und Mascarpone  
Polpette <sup>a=weizen,g</sup> mit Parmesan und Tomaten-Orangenkompott

#### Hauptspeisen:

Hirschragout in Zitronenthymiansauce, Parmesanpüree <sup>g</sup>, Rotkraut  
Kaninchenfilet mit einer Sauce von geräuchertem Knoblauch  
Gnocchipfanne <sup>a=weizen</sup> mit Kräuter-Olivenöl und Rosenkohl

#### Dessert:

Espressocreme <sup>g</sup> mit Kirschsauce  
Marzipancreme <sup>b,g</sup> mit Pflaumenragout

## Buffets

### Buffet Winter 4

€ Preis netto  
30

#### Vorspeisen:

Crostini mit mariniertem Ziegenkäse <sup>g</sup> und Birne, Rosmarinhonig  
Kartoffelsalat mit Zitronenthymian, Balsamico und Pilzen  
Feldsalat mit Maronen, Orangen und getrockneten Feigen, Granatapfelvinaigrette

#### Hauptspeisen:

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

#### Dessert:

Limetten-Joghurtcreme <sup>g</sup> mit frischen Früchten  
Mandelkrokantmousse <sup>b,g</sup> mit Kirschragout

### Buffet Winter 5

€ Preis netto  
32

#### Vorspeisen:

Wildschweinpastete mit Rotkraut-Limetten-Paprikasalat  
Salat von Penne <sup>a=weizen</sup>, Orangen, Kürbis, Mandeln, Scamorza <sup>g</sup>, Granatapfel und Rauke  
Zucchinicarpaccio mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

#### Hauptspeisen:

Kaninchen aus der Gewürzbeize, Serviettenknödel <sup>a=weizen,b,g</sup> geschmorter Spitzkohl  
Ochsenbäckchen in Rotwein-Schalottensauce, Spätzle <sup>a=weizen</sup>

#### Dessert:

Espressoeisparfait <sup>b,g</sup> und Tiramisu <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Kirschgrütze  
Himbeer Panna cotta und frische Früchten

## Buffets

### Buffet Winter 6

€ Preis netto  
32

#### Vorspeisen:

Steinpilz-Zucchinicrespelle <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Mascarpone <sup>g</sup>

Kartoffel-Apfel-Lauchsalat mit Schalotten und Fontina <sup>g</sup>

Tarte von Artischocken, Kürbis, Maronen, Austernpilzen und Frischkäse mit Rucola <sup>a=weizen,b,g</sup>

#### Hauptspeisen:

Rehulasch mit Pfifferlingen in Portweinsauce <sup>g</sup>

Saltimbocca von der Maispoularde mit Traubensauce <sup>g</sup>, Spinatgnocchi <sup>a=weizen,</sup>

Sellerie – Kartoffelgratin <sup>g</sup>, Feldsalat mit Rauke und Granatapfeldressing

#### Dessert:

Amarettischaum <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Erdbeermark

Mohncreme <sup>g</sup> mit Gewürzkirschen

### Buffet Winter 7

€ Preis netto  
27

#### Vorspeisen:

Tomaten-Chicoreesuppe mit Minze

#### Hauptspeisen:

Sauerbraten von Hirsch, Blauburgundersauce, Speckschmarren <sup>b,g</sup>

Gänsebrust mit Orangen-Thymiansauce <sup>g</sup>, Himmel und Erde <sup>g</sup>, Rotkraut

Feldsalat mit Granatapfeldressing

#### Dessert:

Walnusstörtchen <sup>a=weizen, b,g</sup> mit Preiselbeersahne

Printenschaum mit Ingwerkirschsauce

## Buffets

### Buffet Winter 8

€ Preis netto  
25

#### Vorspeisen:

Kaiser Karls Kräutersuppe <sup>b,g</sup> (mit gebratenem Puttes separat serviert)

#### Hauptspeisen:

Zander in der Meerrettichkruste <sup>a=weizen,b,g</sup>, Walnußsauce <sup>g</sup> und Kartoffel-Sauerkraut-Schalottengröstel

Flämisches Bierfleisch mit geschmortem Chicoree und Kürbispüree <sup>g</sup>

#### Dessert:

Zimt panna cotta <sup>g</sup> mit Pflaumenragout

Nougatschaum <sup>b,g</sup> mit Gewürzkirschen

### Buffet Winter 9

€ Preis netto  
26

#### Vorspeisen:

Kürbis-Orangensuppe <sup>g</sup> mit gerösteten Kürbiskernen und Pumpernickel <sup>a=weizen</sup>

#### Hauptspeisen:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Monschauer Senfsauce <sup>g</sup>, Lauchspätzle <sup>a=weizen,b,g</sup>

Schweinegulasch „Stufatino“ mit Staudensellerie, Majoran, Rotwein, Speck

Auswahl von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

#### Dessert:

Printenschaum <sup>b,g</sup> mit Ingwerkirschen

Weisse Mousse <sup>b,g</sup> mit Kokos und Erdbeermark

Buffets

## Buffet Winter 10 vegetarisch

€ Preis netto  
26

### Vorspeisen:

Rote Bete Carpaccio mit Walnußöl und Linsen  
Kartoffelpastete <sup>g</sup> mit Basilikum  
Marinierter Ziegenkäse <sup>g</sup> mit Rosmarinhonig  
Feldsalat mit gerösteten Maronen, Parmesan <sup>g</sup> und Croutons <sup>a=weizen</sup>, Himbeervinaigrette

### Hauptspeisen:

Serviettenknödel <sup>a=weizen,b,g</sup> auf Steinpilz-Staudensellerie-Zucchini-ragout  
Gemüsequiche <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Spitzkohl, Lauch, Kürbis, Frischkäse, Austernpilzen und Minze  
Kräutercrepes <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Birnen und Brie

### Dessert:

Topfen-Orangenschaum <sup>g</sup> mit Beerengrütze  
Pralinenschaum <sup>b,g</sup> mit Kirschsauce

## Buffet Winter 11 vegetarisch

€ Preis netto  
25

### Vorspeisen:

Linsen-Apfelsalat mit Granatapfel und Blattpetersilie  
Carpaccio von Wurzelgemüse mit Salbeibohnen, Maronen  
Blattsalate mit Cranberries, Maronen und Feta <sup>g</sup>  
Quinoasalat mit getrockneten Aprikosen, Minze und Kürbis

### Hauptspeisen:

Gemüselasagne <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Zucchiniplätzchen <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Mangosalsa  
Linsenplätzchen <sup>a=weizen,b</sup> mit Curry  
Artischockencremesuppe <sup>g</sup> mit Thymiancroutons <sup>a=weizen</sup>

### Dessert:

Karamellcreme <sup>g</sup> und Armer Ritter <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Vanillesauce

## Buffets

€ Preis netto

### Buffet Winter 12 vegetarisch

26

#### Vorspeisen:

Kichererbsensalat mit Cumin, Orangen, Lauch und Minzjoghurt <sup>g</sup>

Buntes Antipastigemüse mit Kürbis und Zitronenthymian

Vermicellissalat <sup>a=weizen</sup> mit geräucherten Auberginen, Kirschtomaten und Granatapfel, Rauke

#### Hauptspeisen:

Gemüsecurry <sup>g</sup> mit Yasminreis

Gnocchi <sup>a=weizen</sup> mit Pilze- und Käse-Traubensauce <sup>g</sup>

Champignonpfanne mit Erbsen, Edamer, Wildreismischung

#### Dessert:

Kokos panna cotta mit Mangosauce

Mandelkrokantmousse mit Amaretto

€ Preis netto

### Buffet Winter 13 Öcher Tapas

20

#### Öcher Tapas:

Puttes mit Äpfeln und Zwiebeln, Püree

Sülze mit Remouladensauce <sup>g</sup>

Reibekuchen <sup>b,g</sup> mit Schwarzbrot und Apfelmus

Frikadellchen <sup>a=weizen,b</sup> mit Monschauer Senf <sup>g</sup>

Mettbrötchen <sup>a=weizen</sup>

Rheinischer Heringssalat <sup>g</sup> mit Rote Bete

Kaiser Karls Kräutersuppe <sup>g</sup>

Armer Ritter <sup>a=weizen,b,g</sup> , Printenschaum <sup>b,g</sup>



## Brotkörbe + Dressings

### Brotkörbe

€ Preis netto  
2,5

Wahl aus:

verschiedene Brotsorten <sup>a=weizen</sup>  
Partybrötchen <sup>a=weizen</sup>  
Laugengebäck <sup>a=weizen</sup>

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen:

Butter <sup>g</sup>  
Tomatenbutter <sup>g</sup>  
Kräuterbutter <sup>g</sup>  
Zitronenbutter <sup>g</sup>  
  
Obazda <sup>g</sup> (*pikante bayrische Käsezubereitung*)  
Paprika-Frischkäse Aufstrich <sup>g</sup>  
Lauch-Frischkäse Aufstrich <sup>g</sup>  
Kräuter-Frischkäse Aufstrich <sup>g</sup>  
Kichererbsenhummus <sup>d,i</sup>  
Schafskäse-Lauch Aufstrich <sup>g</sup>  
Curry-Aufstrich <sup>10,12,g</sup>  
vegane Mayonnaise <sup>i,f</sup>  
veganer Mediterraner Brotaufstrich <sup>i,f</sup>

### Dressings

Essig und Öl  
Balsamico  
Joghurt <sup>g</sup>  
Himbeervinaigrette  
French  
Honig-Senf-Balsamico  
Dijonsenf-Vinaigrette  
Pesto Dressing  
Zitronendressing  
Granatapfeldressing

## Suppen

4,9

### mit Fleisch

ungarische Gulaschsuppe <sup>g,h</sup>

Chili con Carne (Rind oder Schwein)

Erbsensuppe mit Wurst <sup>12,h,i</sup>

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch <sup>g,h,i,8</sup>

Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Croutons <sup>a=weizen,g,h,i,12</sup>

Curry-Kokossuppe mit Huhn <sup>g,f,h</sup>

„Lustiger Waldschrat“ <sup>10,12,g,h,i</sup>

### Vegetarisch

Gemüsesuppe der Saison <sup>h</sup>

Möhren-Ingwersuppe <sup>g</sup>

mediterrane Tomatensuppe <sup>2</sup>

Kartoffelcremesuppe <sup>g,h,i</sup>

Tomatencremesuppe mit Basilikum <sup>g,h</sup> (apart)

Kürbiscremesuppe <sup>g,h</sup>

Champignoncremesuppe <sup>g,h</sup>

Spargelcremesuppe <sup>g</sup> (in der Saison)

Erbsencremesuppe mit Minze

Artischockencremesuppe mit Thymiancrostini

Kartoffel-Bärlauch-Suppe

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Cremsuppe von geräucherter Paprika

Brunnenkresse mit Wasabiperlen

Blumenkohlcurrysuppe mit Falafelbällchen

Chicoree-Tomaten-Suppe mit Minze und Orange

Getrüffelte Pilzcreme mit Zitronenthymian

Maiscreme mit Popcorn und Chilifäden

Minestrone mit Minze und Parmesan <sup>g</sup>

Preis netto

## Mitternachtssnack

5,5

Currywurst <sup>10,12</sup> mit Brotkorb <sup>a=weizen</sup>

Chili con Carne mit Brotkorb <sup>a=weizen</sup>

Raquit von Sauerbraten an Baquette

Süßkartoffelpommes an Mango-Aioli

Käseplatte <sup>g</sup> mit Brotkorb <sup>a=weizen</sup>

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 Mittagessen in Aachens bekanntem Fußballstadion!

### *Kontakt & Anfahrt unserer Veranstaltungsorte*

**Internetseite** [www.via-aachen.de](http://www.via-aachen.de)  
**Emailadresse** [kostbar@via-aachen.de](mailto: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. 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
  - 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 150 €.  
Die Bearbeitungsgebühr von 150 € gilt für alle Stornierungen.
6. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir zusätzlich zu den Stornierungskosten.
  - 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.
7. Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.  
Der Einsatz von Feuerwerkskörpern, Himmellaternen oder sonstigem offenen Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.
8. Konfetti oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 300 €.
9. Das Betreten des Rasens im Stadion, sowie das Mitnehmen von Gläsern ist verboten.
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.