

## **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
<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*  
Servicepersonalkosten bis 3 Uhr nachts  
Endreinigungskosten

### *Zusätzliches mögliches Equipment*

€ Preis netto

Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	1,5
Menü- und Getränkekarten einfach	1
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</sup>		2,4
Milchkaffee <sup>1</sup>		2,9
Latte Macchiato <sup>1</sup>		3,4
Kakao		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>	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 oder Eistee	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>	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>	<b>29,5</b>
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Kaffee crema / Espresso / Tee	
<b>Getränkepauschale klassik</b>	<b>39,5</b>
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Digestifs (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
<b>Getränkepauschale premium</b>	<b>48,5</b>
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>	<b>54</b>
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 €.

€ Preise netto

## Fingerfood

1,6

### **Fisch**

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel <sup>weizen,g</sup>

Forellennustarteletts mit rosa Beeren <sup>weizen, b, g</sup>

### **Fleisch**

Partyfrikadelle garniert <sup>weizen, b, i</sup>

Hähnchenfleischhappen mit Curry - Ananas - Dip <sup>weizen, b, g</sup>

Kalbsleber-Pastete mit Preiselbeeren auf Vollkornbrot <sup>10, roggen, weizen, g</sup>

Melonen-Schinkenbissen

Spanische Chorizzobissen mit Manchego <sup>12, g</sup>

### **Käse**

Tarteletts mit Frischkäse und Kresse <sup>a=weizen, b, g</sup>

Pumpernickel mit Gorgonzola oder Brie <sup>roggen, weizen, g, d</sup>

Goudabissen fruchtig/pikant <sup>2, g</sup>

Tomate-Mozzarellabissen <sup>g</sup>

Manchegobissen pikant <sup>g</sup>

### **vegetarisch (auf Wunsch bieten wir auch veganes Fingerfood an)**

Kürbis-Erdnuss-Püree<sup>g</sup>, garniert mit Beluga Linsen auf Löffelchen

Miniwurms mit Pesto und Parmesan <sup>weizen, g, d</sup>

Wrapsrollchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika <sup>weizen, g</sup>

### **Brot**

Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen <sup>roggen, weizen, g, d</sup>

verschiedene Canapés <sup>weizen g,d</sup>

## Gläschen

3,6

Gambas auf Tomaten - Oliven - Concassé <sup>7,12</sup>

Hausgebeizter Lachs mit Frischkäsefüllung <sup>g</sup>

Chorizo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat <sup>12,a,h</sup>

Matjessalat <sup>g, c, i</sup> mit Apfel und Charlotten

Babybirne auf Gorgonzolacreme <sup>g</sup>

grüner Spargelsalat mit Erdbeeren oder Krabben (März bis Juni)

geräucherte Entenbrust auf Linsensalat <sup>d, h</sup>

karamellierter Kürbis mit Walnüssen und Sesam (saisonbedingt)

Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse <sup>g</sup>

Löffelchen mit Kürbis-Erdnuss-Püree mit Balsamicolinsen <sup>e, g</sup>

## 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.

### *Buffet mediterran Winter*

Preis netto

**28**

#### Vorspeisen:

Salat von Gemüse und karamellisiertem Kürbis mit geröstetem Sesam und Mandeln  
eingelegter Ziegenkäse mit Thymian-Honig  
rote Beetesalat mit Himbeeressigdressing und Fenchelsamen

#### Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitronen-Cumin-Koriandermarinade, Orangensauce, Gnocchi und Basilikumpüree, Wirsing  
Toskanisches Schweinefilet aus der Rosmarinmarinade, Marsalasauce  
Feld- Rauke- Friseesalat mit Cassisdressing

#### Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu mit Mandarinenragout  
Mangomousse mit Erdbeermark



*Buffet mediterran Winter*

Preis netto  
29

Vorspeisen:

Hirschpastete mit Preiselbeer - Schalottenmarmelade  
Spaghettin Salat mit karamellisierten Maronen, Basilikum, Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Tiroler Schinken  
Kürbis-Quinoasalat mit Granatapfel

Hauptspeisen:

Mailänder Lammtopf von der Hüfte mit Salbeibohnen, Petersilienwurzel – Kartoffelgratin  
Maispouardenmedaillons in Mandel – Limettenkruste, Traubensauce und Süßkartoffelgnocchi

Dessert:

Griesflammeri mit Pflaumenragout  
Karamellcreme mit Früchten

*Buffet mediterran Winter*

Preis netto  
33

Vorspeisen:

Kartoffel-Steinpilztatar mit Balsamico  
Kräutercrepes mit Spinat, Auberginen und Mascarpone  
Polpette mit Parmesan und Tomaten-Orangenkompott

Hauptspeisen:

Hirschragout in Zitronenthymiansauce, Parmesanpüree, Rotkraut  
Kaninchenfilet mit einer Sauce von geräuchertem Knoblauch  
Gnocchipfanne mit Kräuter-Olivenöl und Rosenkohl

Dessert:

Espressocreme g mit Kirschsauce  
Marzipancreme b,g mit Pflaumenragout

*Buffet mediterran Winter*

Preis netto  
30

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

Hirschkeule in herber Schokoladensauce, geschmorter Radicchio und Lauchspätzle  
Fischtopf aus Pozzuli ( Schwertfisch, Tintenfisch, Steinbeißer...)  
mit Tomaten, ein wenig Chili, Knoblauch und Blattpetersilie, Wildreismischung

Dessert:

Limetten-Joghurtcreme mit frischen Früchten  
Mandelkrokantmousse mit Kirschragout

*Buffet mediterran Winter*

Preis netto

32

Vorspeisen:

Wildschweinpastete mit Rotkraut-Limetten-Paprikasalat  
Salat von Penne, Orangen, Kürbis, Mandeln, Scamorza, Granatapfel und Rauke  
Zucchinicarpaccio mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

Hauptspeisen:

Kaninchen aus der Gewürzbeize, Serviettenknödel, geschmorter Spitzkohl  
Ochsenbäckchen in Rotwein-Schalottensauce, Spätzle

Dessert:

Espressoeisparfait und Tiramisu mit Kirschgrütze  
Himbeer Panna cotta und frische Früchten

*Buffet mediterran Winter*

Preis netto

32

Vorspeisen:

Steinpilz-Zucchinicrespelle mit Mascarpone

Kartoffel-Apfel-Lauchsalat mit Schalotten und Fontina

Tarte von Artischocken, Kürbis, Maronen, Austernpilzen und Frischkäse mit Rucola

Hauptspeisen:

Rehgulasch mit Pfifferlingen in Portweinsauce

Saltimbocca von der Maispoularde mit Traubensauce, Spinatgnocchi,

Sellerie - Kartoffelgratin, Feldsalat mit Rauke und Granatapfeldressing

Dessert:

Amarettischaum mit Erdbeermark

Mohncreme mit Gewürzkirschen

*Buffet Traditionell Winter*

Preis netto  
27

Vorspeisen:

Tomaten-Chicoreesuppe mit Minze

Hauptspeisen:

Sauerbraten von Hirsch, Blauburgundersauce, Speckschmarren  
Gänsebrust mit Orangen-Thymiansauce, Himmel und Erde, Rotkraut  
Feldsalat mit Granatapfeldressing

Dessert:

Walnusstörtchen mit Preiselbeersahne  
Printenschaum mit Ingwerkirschsauce

Preis netto  
25

Vorspeisen:

Kaiser Karls Kräutersuppe (mit gebratenem Puttes separat serviert)

Hauptspeisen:

Zander in der Meerrettichkruste, Walnußsauce und Kartoffel-Sauerkraut-Schalottengröstel  
Flämisches Bierfleisch mit geschmortem Chicoree und Kürbispüree

Dessert:

Zimt panna cotta mit Pflaumenragout  
Nougatschaum mit Gewürzkirschen

*Buffet Traditionell Winter*

Preis netto

26

Vorspeisen:

Kürbis-Orangensuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Pumpernickel

Hauptspeisen:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Monschauer Senfsauce, Lauchspätzle  
Schweinegulasch „Stufatino“ mit Staudensellerie, Majoran, Rotwein, Speck  
Auswahl von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Printenschaum mit Ingverkirschen  
Weisse Mousse mit Kokos und Erdbeermark

*Buffet Öcher Tapas*

Preis netto

20

Öcher Tapas:

Puttes mit Äpfeln und Zwiebeln, Püree  
Sülze mit Remouladensauce  
Reibekuchen mit Schwarzbrot und Apfelmus  
Frikadellchen mit Monschauer Senf  
Mettbrötchen  
Rheinischer Heringssalat mit Rote Bete

Kaiser Karls Kräutersuppe  
Armer Ritter , Printenschaum

*Buffet Winter vegetarisch*

Preis netto  
28

Vorspeisen:

Rote Bete Carpaccio mit Walnußöl und Walnüssen  
Kartoffelpastete mit Basilikum  
Marinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig  
Feldsalat mit gerösteten Maronen, Parmesan und Croutons, Himbeervinaigrette

Hauptspeisen:

Serviettenknödel auf Steinpilz-Staudensellerie-Zucchini-ragout  
Gemüsequiche mit Spitzkohl, Lauch, Kürbis, Frischkäse, Austernpilzen und Minze  
Kräutercrepes mit Birnen und Reblochon

Dessert:

Topfen-Orangenschaum mit Beerengrütze  
Pralinenschaum mit Kirschsauce

*Buffet Winter vegetarisch*

Preis netto  
27

Vorspeisen:

Linsen-Apfelsalat mit Granatapfel und Blattpetersilie  
Carpaccio von Wurzelgemüse mit Salbeibohnen, Parmesan und Thymian  
Blattsalate mit Cranberries, Walnüssen und Feta  
Quinoasalat mit getrockneten Aprikosen, Minze und Frischkäsebällchen

Hauptspeisen:

Gemüselasagne  
Zucchiniplätzchen mit Mangosalsa  
Linsenplätzchen mit Curry  
Artischockencremesuppe mit Thymiancroutons

Dessert:

Karamellcreme und Armer Ritter mit Vanillesauce



*Buffet Winter vegetarisch*

29

Vorspeisen:

Kichererbsensalat mit Cumin, Orangen, Lauch und Minzjoghurt

Buntes Antipastigemüse mit Kürbis und Zitronenthymian

Vermicellissalat mit geräucherten Auberginen , Kirschtomaten und Granatapfel, Rauke

Hauptspeisen:

Gemüsecurry mit Yasminreis

Gnocchi mit Steinpilz- und Gorgonzola-Traubensauce

Champignonpfanne mit Erbsen, Gruyere, Wildreismischung

Dessert:

Kokos panna cotta mit Mangoragout

Mandelkrokantmousse mit Amaretto

Im Folgenden sehen Sie unser komplettes Speisenangebot, hier können Speisen aus den Buffets ausgetauscht oder ergänzt werden.

## Brotkörbe

Wählen Sie zu Ihrem Buffet den passenden Brotkorb aus:

verschiedene Brotsorten <sup>Weizen</sup>  
Partybrötchen <sup>Weizen</sup>  
Laugengebäck <sup>Weizen</sup>

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen:

Butter <sup>g</sup>  
Tomatenbutter <sup>g</sup>  
Kräuterbutter <sup>g</sup>  
Knoblauchbutter <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>  
Ananas-Aufstrich <sup>10,12,g</sup>  
vegane Mayonnaise <sup>i,f</sup>  
vegane mediterraner Brotaufstrich <sup>i,f</sup>

## Dressings

Wählen Sie zu Ihrem Buffet das passende Dressing aus:

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

## Hauptspeisen

### **Fleisch**

Bressofleisch mit Paprika, Zwiebeln & Erbsen <sup>g</sup>  
Schweinefilet an Birne-Gorgonzolasauce <sup>g, h</sup>  
Rinderbraten „Barolo“ <sup>10, a, h, i</sup>  
gefüllte Hähnchenbrust mit hausgemachten Tomatenpesto  
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) <sup>10,12,h,i</sup>  
Sauerbraten mit Rotkohl<sup>g</sup> und Mini-Knödeln <sup>weizen, b, h</sup>  
Wildschweingulasch <sup>weizen,h,i</sup> mit Pflaumen & Äpfel  
weihnachtlicher Rinderbraten in Portwein-Pflaumensauce <sup>a,g,h,i</sup>  
Hirschgulasch

### **Fisch/ Meeresfrüchte**

Fischspieße auf Gemüsejulien an Chardonnaycreme <sup>g</sup>  
Rotbarbe an Pernodsauce <sup>g</sup>  
Scampi in Sauce - Provence

### **Vegetarisch**

Gefüllte Zucchinihütchen <sup>weizen und anderes Getreide,g</sup> (vegan)  
Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)  
Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse <sup>g</sup> (vegan)  
Kartoffel-Apfelgratin <sup>weizen,g,h</sup>  
Waldpilzragout <sup>g</sup> mit Tagliatelle <sup>weizen</sup>  
Moussaka <sup>g</sup>  
Gemüse-Lasagne <sup>weizen,g</sup>

## Gemüse

Blumenkohl <sup>g,h</sup>  
Speckbohnen <sup>g</sup>  
Brokkoli mit Mandeln <sup>g,h</sup>  
Möhren mit Mandelbutter <sup>h</sup> (vegan)  
Gemüseplatte der Saison <sup>h</sup> (vegan)  
Romanesco <sup>h</sup> (vegan)  
Rotkohl <sup>g</sup>  
Wirsing-Marongengemüse <sup>g,h</sup>  
Kürbis-Orangengemüse  
Sauerkraut nach Bayrischer Art <sup>10,12,</sup>

## Beilagen

Basmati-Wild-Reis <sup>g</sup> (auch als vegane Zubereitung erhältlich)  
Bratkartoffeln <sup>g</sup>  
Herzoginnenkartoffeln <sup>b, g</sup>  
Kartoffelgratin <sup>g,b</sup>  
Mini – Kartoffel - Knödel <sup>weizen, b</sup>  
Kroketten <sup>weizen, b, g</sup>  
Rosmarinkartoffeln  
Spätzle <sup>weizen, b, g</sup>  
verschiedene Nudelsorten <sup>weizen,b, g</sup> (auch vegan erhältlich)

## Saucen

Arrabiata (vegetarisch/ vegan oder mit Speck)  
Chardonnaysauce <sup>g</sup>  
Gorgonzolasauce <sup>g</sup>  
Kräuterrahmsauce <sup>g</sup>  
Marsalasaucen <sup>g,h,i,10</sup>  
mediterrane Tomatensauce <sup>7,h</sup> (vegan)  
rotes & grünes Pesto <sup>d</sup> (vegan)  
Waldpilzsahnesauce <sup>g</sup>  
Erdnussauce (vegan)  
Pfeffer - Cognac - Sauce

unsere Speisen im Überblick

**Desserts** (geeignete Desserts auch in Gläschen möglich)

Bayrisch Creme mit Himbeeren <sup>weizen, g</sup>  
Backapfel mit Vanillesauce <sup>d,g</sup>  
Crème Brûlée <sup>weizen, g</sup>  
frische Obstplatte  
Himbeer – Rhabarbercrumble <sup>weizen, b, g</sup>  
Joghurtdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>  
Kokoscreme mit Maracuja <sup>g</sup>  
Pannacotta (auch in veganer Zubereitung erhältlich)  
Mascarponecreme mit Birnen  
Mousse au Chocolat <sup>g</sup>  
original - holländischer Vla <sup>weizen, b, g</sup>  
Printenmousse <sup>weizen, g</sup>  
Tiramisu <sup>weizen, b, g</sup>  
Zimtmousse <sup>g</sup> mit Rotweinpflaumen  
Himbeer-Stracciatellacreme <sup>g</sup>  
Herrencreme  
Schokomousse <sup>g</sup>

Suppen

Preis netto

*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 Waldschatz“ <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)

Preis netto

*Mitternachtssnack*

5,5

Currywurst <sup>10,12</sup>

Brotkorb <sup>a=weizen</sup>

oder

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

## Allergene und Zusatzstoffe

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!

**NEU!!!**

**Jeden Donnerstag von 17 bis 21 h** bieten wir im Klömpchensklub kerkelingspetitESSEN an.

Unsere Köchin Angelika Kerkeling und ihr Team bieten Ihnen kulinarische Spezialitäten aus der Küche auf kleinen Tellerchen, so dass Sie sich aus einer Karte mehrere Speisen aussuchen können.

## *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, Himmelslaternen 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.