



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	170	110	Nein	450	450

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)
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
Warme Getränke		
Filterkaffee in Kannen ¹	8 Tassen	13
Kaffee crema ¹		1,9
Espresso ¹		1,9
Cappuccino ¹		2,4
Milchkaffee ¹		2,9
Latte Macchiato ¹		3,4
Kakao		2,4
Tee – verschiedene Sorten		1,9
Kalte Getränke – alkoholfrei		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	6,4
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11}	1 l	6,4
Fanta ^{2,12}	1 l	6,4
Sprite ¹²	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
Bier		
Flasche Bitburger drive	0,33 l	2,5
Flasche Frühkölch	0,33 l	2,5
Flasche Erdinger / alkoholfrei	0,5 l	3,7
Bier vom Fass (Kaiserstädter und Bitburger)	1 l	7
Sekt		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, extra trocken)	0,75 l	21,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,2 l	3,5
Apérol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	6
Hugo ⁿ	0,2 l	6
Wein (Weinkarte siehe unten)		
Rotwein ⁿ	0,75 l	21,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	21,5
Cocktails		
nach Absprache	0,3 l	6
Longdrinks		
nach Absprache	0,2 l	6
Spirituosen		
nach Absprache	0,2 cl	3,5

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
Getränkepauschale einfach	29,5
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Kaffee crema / Espresso / Tee	
Getränkepauschale klassik	39,5
Kalte, alkoholfreie Getränke Bier, Weizenbier Sekt / Wein Digestifs (2 zur Auswahl) alle warmen Getränke	
Getränkepauschale premium	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	
Getränkepauschale de luxe	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 €.

€ Preise netto

Fingerfood

1,6

Fisch

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

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

Fleisch

Partyfrikadelle garniert ^{weizen, b, i}

Hähnchenfleischhappen mit Curry - Ananas - Dip ^{weizen, b, g}

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

Melonen-Schinkenbissen

Spanische Chorizzobissen mit Manchego ^{12, g}

Käse

Tarteletts mit Frischkäse und Kresse ^{a=weizen, b, g}

Pumpernickel mit Gorgonzola oder Brie ^{roggen, weizen, g, d}

Goudabissen fruchtig/pikant ^{2, g}

Tomate-Mozzarellabissen ^g

Manchegobissen pikant ^g

vegetarisch (auf Wunsch bieten wir auch veganes Fingerfood an)

Kürbis-Erdnuss-Püree^g, garniert mit Beluga Linsen auf Löffelchen

Miniwurms mit Pesto und Parmesan ^{weizen, g, d}

Wrapsrollchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika ^{weizen, g}

Brot

Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen ^{roggen, weizen, g, d}

verschiedene Canapés ^{weizen g,d}

Gläschen

3,6

Gambas auf Tomaten - Oliven - Concassé ^{7,12}

Hausgebeizter Lachs mit Frischkäsefüllung ^g

Chorizo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h}

Matjessalat ^{g, c, i} mit Apfel und Charlotten

Babybirne auf Gorgonzolacreme ^g

grüner Spargelsalat mit Erdbeeren oder Krabben (März bis Juni)

geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}

karamellierter Kürbis mit Walnüssen und Sesam (saisonbedingt)

Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse ^g

Löffelchen mit Kürbis-Erdnuss-Püree mit Balsamicolinsen ^{e, g}

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 Klömpchensklub

Preis netto
29,5

Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^g
Hausgebeizter Lachs an Honig - Dijon - Senfsauce
Gefüllte, herzhaft Crêpes

Brotkorb ^{Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Paprika, Zwiebeln & Erbsen ^g
Fischspieße auf Gemüsejulienne mit Chardonnaycreme ^g
Jasminreis
Tagliatelle ^{weizen, b}
mediterrane Tomatensauce ^h (vegan)
Gemüseplatte der Saison ^{g, h} (vegan)

Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble ^{weizen, b, g}
Joghurdessert mit Früchten der Saison ^g

Italienisches Buffet

Preis netto
30,5

Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti ^{7,12, g}
Tomate – Mozzarella mit Basilikum ^g
Babyleaf und Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Parmaschinken-Melonen-Platte
Dressing nach Wahl

Brotkorb ^{Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Schweinefilet an Pfeffer – Cognac - Sauce
Hähnchenbrust gefüllt mit hausgemachten Pesto
mit mediterraner Tomatensauce^{7,h}
Tagliatelle ^{weizen, b}
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g
Romanesco
Möhren in Mandelbutter ^g

Dessert:

Tiramisu ^{weizen, g}
Pannacotta mit Beerentopping ^{weizen, g}

Buffet „Provence“

Preis netto
35,5

Vorspeisen:

Feldsalat mit Walnüssen, Feta und Cranberries ^g (apart)
Salat mit Riesengarnelen, Lauch, Paprika, Tomaten & Oliven
Dressing nach Wahl

Brotkorb ^{Weizen} mit Butter ^g

Hauptspeisen:

Rotbarbe an Pernodsauce ^g
Hähnchenbrust an Sauce - Provence
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art)^{10,12,h,i}
Kartoffelgratin ^{g, b}
Tagliatelle ^{weizen, b}
Romanesco
Kürbis-Orangengemüse (*oder anderes Gemüse der Saison*)

Dessert:

Crème Brûlée ^{weizen,b,g}
Mousse au Chocolat ^g

Partybuffet

Preis netto
28,5

Kalt:

Melone-Schinkenplatte
Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{a=weizen,b} mit Dip - Sauce
Kalte Bratenaufschnittplatte mit Senf & Remoulade ^g
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Shrimpsalat mit Mango und Paprika
Nudelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)
Kartoffelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)

Partybrötchen & Laugengebäck
Butter, Kräuterbutter ^{weizen, g}
Dreierlei verschiedene Dips

Warm:

zweierlei Suppen (siehe Auswahl – „Suppen“ Seite 21)

Desserts in Gläschen:

Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}
Pannacotta mit Obstcocktail

Frühlingsbuffet

30,5

Vorspeisen:

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:

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

Dessert:

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

Sommerbuffet

27,5

Vorspeisen:

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

28,5

Vorspeisen:

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

25,5

Vorspeisen:

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}
Weiße Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel ^g

Vegetarisches Buffet

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

28,5

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)

Brunch

Kalt:

Rohkostplatte

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

Aufschnitt- und Käseplatte ²

Räucherlachs mit Honig-Senf und geräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeermeerrettich –Sahne ^g
Rührei ^g & Bacon

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dunkles Brot ^{a=Weizen, Roggen, d}
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

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 ^{Weizen}
Partybrötchen ^{Weizen}
Laugengebäck ^{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}
vegane 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
Pesto Dressing

Hauptspeisen

Fleisch

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

Fisch/ Meeresfrüchte

Fischspieße auf Gemüsejulien an Chardonnaycreme ^g
Rotbarbe an Pernodsauce ^g
Scampi in Sauce - Provence

Vegetarisch

Gefüllte Zucchinihütchen ^{weizen und anderes Getreide,g} (vegan)
Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)
Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse ^g (vegan)
Kartoffel-Apfelgratin ^{weizen,g,h}
Waldpilzragout ^g mit Tagliatelle ^{weizen}
Moussaka ^g
Gemüse-Lasagne ^{weizen,g}

Gemüse

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

Beilagen

Basmati-Wild-Reis ^g (auch als vegane Zubereitung erhältlich)
Bratkartoffeln ^g
Herzoginnenkartoffeln ^{b, g}
Kartoffelgratin ^{g,b}
Mini – Kartoffel - Knödel ^{weizen, b}
Kroketten ^{weizen, b, g}
Rosmarinkartoffeln
Spätzle ^{weizen, b, g}
verschiedene Nudelsorten ^{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} (vegan)
rotes & grünes Pesto ^d (vegan)
Waldpilzsahnesauce ^g
Erdnussauce (vegan)
Pfeffer - Cognac - Sauce

unsere Speisen im Überblick

Desserts (geeignete Desserts auch in Gläschen möglich)

Bayrisch Creme mit Himbeeren ^{weizen, g}

Backapfel mit Vanillesauce ^{d,g}

Crème Brûlée ^{weizen, g}

frische Obstplatte

Himbeer – Rhabarbercrumble ^{weizen, b, g}

Joghurtdessert mit Früchten der Saison ^g

Kokoscreme mit Maracuja ^g

Pannacotta (auch in veganer Zubereitung erhältlich)

Mascarponecreme mit Birnen

Mousse au Chocolat ^g

original - holländischer Vla ^{weizen, b, g}

Printenmousse ^{weizen, g}

Tiramisu ^{weizen, b, g}

Zimtmousse ^g mit Rotweinpflaumen

Himbeer-Stracciatellacreme ^g

Herrencreme

Schokomousse ^g

Suppen

Preis netto

Suppen

4,9

mit Fleisch

ungarische Gulaschsuppe ^{g,h}

Chili con Carne (Rind oder Schwein)

Erbsensuppe mit Wurst ^{12, h, i}

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^{g,h,i,8}

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

Gemüsesuppe der Saison ^h

Möhren-Ingwersuppe ^g

mediterrane Tomatensuppe ²

Kartoffelcremesuppe ^{g,h,i}

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g,h} (apart)

Kürbiscremesuppe ^{g,h}

Champignoncremesuppe ^{g,h}

Spargelcremesuppe ^g (in der Saison)

Preis netto

Mitternachtssnack

5,5

Currywurst ^{10,12}

Brotkorb ^{a=weizen}

oder

Käseplatte ^g mit Brotkorb ^{a=weizen}

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!

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. 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 offenem 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.