

## **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 **Klöpmpchensklub**, 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 und an Feiertagen 600  sonntags bis freitags 450	450
<b>Scheune</b>	130	100	100	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	Samstags und an Feiertagen 1150  sonntags bis freitags 900	900
<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 und an Feiertagen < 90 P 2.450 90 - 120 P 1.950 >120 P 1.650  sonntags bis freitags < 90 P 1.950 90 - 120 P 1.500 >120 P 1.300	< 90 P 1.950 90 - 120 P 1.500 >120 P 1.300
<b>Klömpchensklub im Tivoli Aachen</b>	150	180	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)  
- *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

*Wir beziehen unsere Weine bei der Weinhandlung „La Farmacia“ in Aachen.*

### Weißweine

#### GEIL WIESSBURGUNDER 2020 – Rheinhessen

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

#### VERDERUBI VERDEJO 2019 – D.O. Rueda – Bio

Ein dezenter und eleganter Weißwein, sehr harmonisch im Geruch.

Im Mund gibt sich der Wein angenehm strukturiert mit einem schönen Finale.

#### INURRIETA ORCHIDEA - 2020 – D.O. Navarra

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

#### THÖRLE GRAUBURGUNDER 2020 – Rheinhessen – Bio

In der Nase Aromen von **gelben und exotischen Früchten**. Am Gaumen **weiche und cremige Statur** mit eleganter Würze im Abgang.

#### GEIL RIESLING 2020 – Rheinhessen

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

### Roséweine

#### AZABACHA ROSADO 2020 – Tempranillo & Garnacha

Ein **wunderbar erfrischender Rosé** mit Aromen von weißen Früchten.

Der **perfekte Begleiter** zu sommerlich **leichten Snacks** oder Fingerfood.

#### GEIL ROSÉ 2020 – Rheinhessen

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

#### INURRIETA MEDIODIA 2020 – Garnacha & Syrah – D.O. Navarra

**Eine brillante rosa Farbe** und schier **unerschöpfliche Aromen** von **Erdbeere** und Kirsche zeichnen diesen Rosé aus Spanien aus. Im Mund **Frische und Geschmeidigkeit**.

### Rotweine

#### LE PAS DE LA BEAUME 2019 – Grenache, Syrah & Cinsault Côte du Rhône

Ein Südfranzose wie er sein sollte: Feine Frucht, dezente Würze und runde Tannine. Der perfekte Rotwein bei sommerlichen Temperaturen.

#### IJALBA TINTO 2019 – Tempranillo - D.O.Rioja – Bio

**Ein Rioja mit Struktur und Kraft**, wie dieser Jungwein daher kommt ist schon **beeindruckend**.

Ein **Wein für alle Lebenslagen**.

#### EMMICHT ST. LAURENT 2018 – Rheinhessen

Deutscher Rotwein? Aber ja! Dunkle Fruchtaromen und feine Bitterschokoladentöne prägen diesen wunderbar stoffigen Rotwein aus St. Laurent.

#### INURRIETA NORTE 2019 – Cabernet Sauvignon – D.O.Navarra

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

#### FINCA EL ESPARTAL 2016 – Merlot – D.O.Navarra

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

## 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 Erdnussdip <sup>g</sup>  
 Thailändische Fischküchlein <sup>b,g</sup> mit Kaffir-Limette und Gurkendip <sup>g</sup>  
 Yakitorspieße vom Hühnchen 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 Hühnchenspieß <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)



<b>klassisch</b>	<b>2,7</b>
<p>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          Lachstatar 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</p>	
<b>top ten – € preis netto 5,2</b>	
<p>Variation von marinierten Jakobsmuscheln mit Zucchini, Tomaten und Limette          Salat von Edelfischen mit thailändischem Basilikum und Minze          Wildlachstatar 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 Maispoulardenbrust mit Maracuja <sup>g</sup> und Zitronenthymian          Kalbsmedaillon in der Parmesankruste <sup>a=weizen,b,g</sup> mit eingelegten Tomaten</p>	
<b>süßes</b>	
<b>... in Schokoladenkapseln <sup>g</sup></b>	<b>2,5</b>
<p>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</p>	
<b>... in Gläschen</b>	<b>2,9</b>
<p>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</p>	

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 Sommerbuffets

### Buffet Sommer 1

€ Preis netto

29,5

#### Vorspeisen:

Tomaten-Papayasalat mit gerösteten Pinienkernen, Limette und Minze

Gratinierter Ziegenkäse <sup>g</sup> mit Lavendelhonig

Salat von grünem Spargel mit mariniertem Büffelmozzarella <sup>g</sup>, Kürbis, Basilikum und Polpette <sup>a=weizen,b,g</sup>

#### Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitrusmarinade, Orangensauce <sup>g</sup>, Gnocchi <sup>a=weizen</sup> und Bärlauchpuree <sup>g</sup>, gebratener Radicchio

Eifeler Kaninchenfilet mit Rosmarin – Schalottensauce <sup>g</sup>

Brunnenkresse- Rauke- Friseesalat mit Holunderblütendressing

#### Dessert:

Karamelleme <sup>g</sup> mit Erdbeermark

Amarettoschaum <sup>b,g</sup> mit Mandelkrokant und frischen Früchten

## Buffets

### Buffet Sommer 2

€ Preis netto  
30

#### Vorspeisen:

Melonensalat mit Mango, Avocado und Minze mit Shrimps  
Hähnchenröllchen mit Spargel – Mozzarellafüllung <sup>g</sup> und Balsamicocreame  
Salat von geräucherter Forelle mit Gurken-Limetten-Meerrettichschmand <sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Kalbsragout in Zitronenthymiansauce <sup>g</sup>, Parmesanpolenta <sup>g</sup>  
mit gerösteten Pinienkernen und Orange  
Bunte Salatauswahl mit Rauke und Himbeeressigdressing  
Toskanisches Schweinefilet <sup>g</sup> (thüringisches Duroc Schwein) aus der Rosmarinmarinade,  
Marsalasaucce <sup>g</sup>, Gnocchi <sup>a=weizen</sup> mit Kräuter-Olivenöl

#### Desserts:

Espressocreame <sup>g</sup> mit Kirschsauce  
Himbeerschaum <sup>g</sup> mit Vanillesauce <sup>g</sup>

### Buffet Sommer 3

€ Preis netto  
30

#### Vorspeisen:

Vitello tonnato <sup>g</sup>  
Getrüffelte Frischkäsepralinen <sup>g</sup> im Pumpernickelmantel <sup>a=verschiedene Getreidesorten</sup>  
Eingelegte Austernpilze, Pfifferlinge und Rosa Champignons Trüffelöl und Thymian  
Butterfischcarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Koriander und Shrimps

#### Hauptspeisen:

Maishähnchenbrust mit Steinpilzsauce <sup>g</sup>, Panzanella <sup>a=weizen</sup>  
(Tomaten-Brotsalat mit Radicchio, Gurke, Basilikum, Schalotten...)  
Fischtopf aus Pozzuli (Schwertfisch, Tintenfisch, Steinbeißer...)  
mit Chili und Petersilie, Wildreismischung

#### Desserts:

Limetten-Joghurtcreme <sup>g</sup> mit frischen Früchten  
Schokoladenkuchen mit Maracujasauce <sup>g</sup>

## Buffets

### Buffet Sommer 4

€ Preis netto  
25

#### Vorspeisen:

Artischockencremesuppe <sup>g</sup> mit Thymiancrostini

#### Hauptspeisen:

Maispouardenmedaillons in der Parmesankruste <sup>a=weizen,b,g</sup>, Rosmarinsauce <sup>g</sup>,  
Spaghettin Salat mit Bärlauch eingelegten Tomaten und Pfifferlingen  
Viktoriabarsch im Parmaschinkenmantel, Limetten-Tomatensauce,  
Kartoffel-Steinpilzsalat mit Rauke

#### Dessert:

Weißer Mousse <sup>b,g</sup> mit Kokos und Erdbeermark  
Schokoladen-Minzcreme <sup>b,g</sup> mit Aprikosensauce <sup>g</sup> und Früchten

### Buffet Sommer 6

€ Preis netto  
36

#### Vorspeisen:

Kartoffel-Basilikumpastete <sup>g</sup>  
Roastbeef mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan <sup>g</sup> und Lauchzwiebeln  
Carpaccio von zweierlei Zucchini mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

#### Hauptspeisen:

Kalbsgulasch in Rosa Pfeffer Sauce <sup>g</sup>, Kartoffeln in Olivenöl und Rosmarin geschmort  
Knuspriges Maishühnchen in Cornflakes <sup>b,g</sup> gebacken, Mango-Thymiansalsa  
Curry-Spitzkohl <sup>g</sup>, geschmorte Chicorée, Basmati mit Datteln

#### Dessert:

Holunderblüten Tiramisu <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Mandeltörtchen <sup>a=weizen,b,g</sup> mit Sahnekaramell <sup>g</sup>

## Buffets

### Buffet Sommer 7

€ Preis netto  
29,50

#### Fingerfood:

Polpetti <sup>a=weizen,b,g</sup> Caprese - mariniertes Buffelmozzarella <sup>g</sup>, Strauchtomaten und Basilikum, Bresaola mit Feigensenf <sup>g</sup>, Lachstartar mit grünem Spargel

#### Hauptspeisen:

Cordon bleu <sup>a=weizen,b,g</sup> von der Maispoularde mit Fontina-San Danielefüllung  
Traubensauce <sup>g</sup>,  
Artischocken-Kartoffelgratin <sup>g</sup>  
Spanferkelkeule, Limetten-Meerrettichsauce <sup>g</sup>  
Bärlauchstampf <sup>g</sup> mit Oliven

Auswahl von Blattsalaten mit Granatapfel-Walnussdressing

#### Dessert:

Cassis-Joghurtcreme <sup>g</sup> mit frischen Früchten  
Karamell Panna cotta <sup>g</sup> mit Erdbeermark

### Buffet Sommer 8

€ Preis netto  
31

#### Vorspeisen:

Antipasti-Platte mit Auberginen, Paprikafilets, Oliven, Coppa, Rosmarinschinken, eingelegtem Ziegenkäse <sup>g</sup>, Rucola, Staudensellerie Salat mit Backpflaumen und Schalotten

#### Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Marsalasaucen <sup>g</sup>  
Crepes <sup>a=weizen,b,g</sup> gefüllt mit Pfifferlingen und Spitzkohl  
Rindfleischragout mit Pastinaken, Schalotten und Karotten in Chiantisaucen  
Ziegenfrischkäse <sup>g</sup> - Kartoffelgratin, Rauke und Granatapfeldressing

#### Dessert:

Eisbuffet <sup>g</sup> mit fünf Eissorten Ihrer Wahl im Hörnchen <sup>a=weizen</sup> oder Becher mit frischen Früchten

## Buffets

### Buffet Sommer 9 - vegetarisch

€ Preis netto  
25

#### Vorspeisen:

Birnencrostini <sup>a=weizen</sup> mit Ziegenfrischkäse  
Auberginenkräpfen mit Parmesan  
Rauksalat mit getrockneten Aprikosen, Minzdressing und Melone

#### Hauptspeisen:

Gemüsepaella mit Oliven und Artischocken  
Tiroler Schutzkräpfen mit Spinat und Bergkäse

#### Dessert:

Zitronengras Panna Cotta mit Erdbeermark  
Aprikosenmuffin mit Vanillesauce

### Buffet Sommer 10 Öcher Tapas

€ Preis netto  
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>

Roaout 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, 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.