



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>ganztäglich</i>	
		Stehisch- 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 und an Feiertagen 600 sonntags bis freitags 450	450
Scheune	130	100	100	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	Samstags und an Feiertagen 1150 sonntags bis freitags 900	900
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 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
Klömpchensklub im Tivoli Aachen	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
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 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
Sekt		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, trocken)	0,75 l	21,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,75 l	21,5
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 und Spirituosen		
nach Absprache		
Longdrinks	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
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 € je Stück.

Fingerfood

€ Preis netto

asiatisch

1,6

Reis-Hackbällchen ^{a=weizen,b} mit Ingwer und Sesam

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und thailändischem Basilikumdip ^g

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

italienisch

kleine Strauchtomaten gefüllt mit Oliven-Pesto-Mascarpone ^g

Crostini ^{a=weizen} mit Meerrettich-Mandelpaste ^g

italienische Hackbällchen ^{a=weizen,b,g} (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 ^g

Möhrenpüree mit Walnüssen ^g

Käsebällchen ^g mit Kräutern und getrockneten Aprikosen

Hackbällchen ^{a=weizen,b,g} mit Rosinen und Zimt

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

Miniquiche mit Ratatouille ^{a=weizen,b,g}

Miniquiche ^{a=weizen,b,g} mit Lauch, Spinat und gerösteten Pinienkernen

Minifrikadellen ^{a=weizen,b,g} mit Schalotten, Thymian, Mozzarella und Kirschtomate

Klassisch

1,9

Käse-Kräutermousse ^{a=weizen,g} mit Gurkenperlen auf Pumpernickel-Talern

Räucherlachsroulade ^{a=weizen,g} mit Dill-Honig-Schmand

marinierter Ziegenkäse ^g mit Rosmarin- oder Thymianhonig

asiatisch

2,9

frittierte Garnele mit Chili-Korianderdip ^g
 Gurkentaler gefüllt mit Shrimps-Paste ^g, Koriander und Chili
 gefüllte Zucchini mit Garnelen-Kokos-Limettenpaste ^g
 Kokosreis mit Poularde, Kaffir-Limette und Kreuzkümmel
 Satespieße (Schwein) mit Erdnussdip ^g
 Thailändische Fischküchlein ^{b,g} mit Kaffir-Limette und Gurkendip ^g
 Yakitorspieße vom Hühnchen und Currydip ^g
 Limette gefüllt mit Garnelen ^g, 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 ^g
 Pilzspieße mit Parmaschinken
 Crostini ^{a=weizen} mit Ziegenfrischkäse ^g und Rosmarinhonig
 Kirschtomatenspieße mit Basilikum und mariniertem Mozzarella ^g
 Schafskäse ^g aus der Sesam-Fenchelmarinade mit Oliven, Minze und Gurke
 Mini-Tramezzini mit Auberginen und Rauke
 Mini-Tramezzini mit Kräuterrührei ^{b,g} und getrockneten Tomaten

Italienisch

2,9

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

indisch

Tandoori Hühnchenspieß ^g
 Tandoori Garnelen mit Koriander ^g
 Garnelen in Kokos-Kurkuma-Knoblauchcreme ^g
 Lammkofta ^{a=weizen,b} mit Minze, Kreuzkümmel, Joghurt-Gurkendip ^g
 Geflügelsalat mit Curry, Cashewkernen, Koriander und Ingwer ^g
 Entenfilet mit roten Linsen und Raz el hanout (orientalische Gewürzmischung)

klassisch	2,7
Pochierte Forelle in Zitronendip ^g	
Geflügelsalat mit frischen Früchten in Maracuja-Cocktailsauce ^g	
Entenleberparfait ^g mit Pistazien und Himbeeren	
Roastbeef mit Parmesan ^g , Lauchzwiebeln und Zitronenöl	
Lachstartar mit kleinen Gemüsen und Zitronenöl	
Knoblauchcroutons ^{a=weizen} mit Ziegenkäse ^g und geräucherter Entenbrust	
Bresaola mit Feigensenf ^g	
(luftgetrockneter und gepökelter italienischer Rinderschinken)	
Kalbfleischscheiben mit getrüffeltem (Öl)Ziegenkäsedip ^g	
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 ^g mit Schalotten-Preiselbeerkompott	
Tarte von Morchel ^{a=weizen,b,g} 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 ^g und Zitronenthymian	
Kalbsmedaillon in der Parmesankruste ^{a=weizen,b,g} mit eingelegten Tomaten	
süßes	
... in Schokoladenkapseln ^g	2,5
gefüllt mit diversen Cremes:	
Pistazien -, Himbeer- oder Krokantmousse ^{a=weizen,b,}	
Orangen ^g - oder Kokoscreme, Marzipan ^g - oder Pralinenschaum ^{b,g} ,	
Mascarpone-Vanille-Zitronencreme ^g , Maracuja-Joghurtmousse ^g	
- dekoriert mit Beeren, Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Physalis	
... in Gläschen	2,9
gefüllt mit:	
Pannacotta ^g mit Granatapfelsirup und Rosenwasser, Beerengrütze mit Vanillesauce ^g ,	
Lavendel Pannacotta ^g mit Heidelbeersauce,	
weiße Mousse ^{b,g} mit Kokos und Erdbeermark,	
Erdbeer - Gazpacho mit Limette und Joghurt, Mohncreme, Gewürzkaffecreme ^{b,g} und	
Kumquats, Topfencreme ^{b,g} mit Rhabarber	
Zimtschaum ^{b,g} 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 ^g mit Thymian-Honig
rote Beetesalat mit Himbeeressigdressing und Fenchelsamen

Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Zitronen-Cumin-Koriandermarinade, Orangensauce ^g, Gnocchi ^{a=weizen}
und Basilikumpüree ^g, Wirsing ^g
Toskanisches Schweinefilet aus der Rosmarinmarinade ^g, Marsalasaucen ^g
Feld- Rauke- Friseesalat mit Cassisdressing

Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu ^{a=verschiedene Getreide,b,g} mit Mandarinenragout
Mangomousse ^g mit Erdbeermark

Buffets

Buffet Winter 2

€ Preis netto
29

Vorspeisen:

Hirschpastete mit Preiselbeer-Schalotten-Marmelade
Spaghettin Salat ^{a=weizen} mit karamellisierten Maronen, Basilikum, Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Tiroler Schinken
Kürbis-Quinoasalat mit Granatapfel

Hauptspeisen:

Mailänder Lammtopf von der Hüfte mit Salbeibohnen
Petersilienwurzel-Kartoffelgratin ^g
Maispouardenmedaillons in Mandel-Limettenkruste ^{a=weizen}
Traubensauce ^g und Süßkartoffelgnocchi ^{a=weizen}

Dessert:

Griesflammeri ^{a=weizen,b,g} mit Pflaumenragout
Karamellcreme ^g mit Früchten

Buffet Winter 3

€ Preis netto
33

Vorspeisen:

Kartoffel-Steinpilztatar mit Balsamico
Kräutercrepes ^{a=weizen,g} mit Spinat, Auberginen und Mascarpone
Polpette ^{a=weizen,g} mit Parmesan und Tomaten-Orangenkompott

Hauptspeisen:

Hirschragout in Zitronenthymiansauce, Parmesanpüree ^g, Rotkraut
Kaninchenfilet mit einer Sauce von geräuchertem Knoblauch
Gnocchipfanne ^{a=weizen} mit Kräuter-Olivenöl und Rosenkohl

Dessert:

Espressocreme ^g mit Kirschsauce
Marzipancreme ^{b,g} mit Pflaumenragout

Buffets

Buffet Winter 4

€ 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 ^g
geschmorter Radicchio und Lauchspätzle ^{a=weizen,b}
Fischtopf aus Pozzuli (Schwertfisch, Tintenfisch, Steinbeißer...)
mit Tomaten, ein wenig Chili, Knoblauch und Blattpetersilie
Wildreismischung

Dessert:

Limetten-Joghurtcreme ^g mit frischen Früchten
Mandelkrokantmousse ^{b,g} mit Kirschragout

Buffet Winter 5

€ Preis netto
32

Vorspeisen:

Wildschweinpastete mit Rotkraut-Limetten-Paprikasalat
Salat von Penne ^{a=weizen}, Orangen, Kürbis, Mandeln, Scamorza ^g, Granatapfel und Rauke
Zucchinicarpaccio mit Steinpilzen und Räucherlachsstreifen

Hauptspeisen:

Kaninchen aus der Gewürzbeize, Serviettenknödel ^{a=weizen,b,g} geschmorter Spitzkohl
Ochsenbäckchen in Rotwein-Schalottensauce, Spätzle ^{a=weizen}

Dessert:

Espressoeisparfait ^{b,g} und Tiramisu ^{a=weizen,b,g} mit Kirschgrütze
Himbeer Panna cotta und frische Früchten

Buffets

Buffet Winter 6

€ Preis netto
32

Vorspeisen:

Steinpilz-Zucchinicrespelle ^{a=weizen,b,g} mit Mascarpone ^g

Kartoffel-Apfel-Lauchsalat mit Schalotten und Fontina ^g

Tarte von Artischocken, Kürbis, Maronen, Austernpilzen und Frischkäse mit Rucola ^{a=weizen,b,g}

Hauptspeisen:

Rehulasch mit Pfifferlingen in Portweinsauce ^g

Saltimbocca von der Maispoularde mit Traubensauce ^g, Spinatgnocchi ^{a=weizen,}

Sellerie – Kartoffelgratin ^g, Feldsalat mit Rauke und Granatapfeldressing

Dessert:

Amarettischaum ^{a=weizen,b,g} mit Erdbeermark

Mohncreme ^g mit Gewürzkirschen

Buffet Winter 7

€ Preis netto
27

Vorspeisen:

Tomaten-Chicoreesuppe mit Minze

Hauptspeisen:

Sauerbraten von Hirsch, Blauburgundersauce, Speckschmarren ^{b,g}

Gänsebrust mit Orangen-Thymiansauce ^g, Himmel und Erde ^g, Rotkraut

Feldsalat mit Granatapfeldressing

Dessert:

Walnusstörtchen ^{a=weizen, b,g} mit Preiselbeersahne

Printenschaum mit Ingwerkirschsauce

Buffets

Buffet Winter 8

€ Preis netto
25

Vorspeisen:

Kaiser Karls Kräutersuppe ^{b,g} (mit gebratenem Puttes separat serviert)

Hauptspeisen:

Zander in der Meerrettichkruste ^{a=weizen,b,g}, Walnußsauce ^g und Kartoffel-Sauerkraut-Schalottengröstel

Flämisches Bierfleisch mit geschmortem Chicoree und Kürbispüree ^g

Dessert:

Zimt panna cotta ^g mit Pflaumenragout

Nougatschaum ^{b,g} mit Gewürzkirschen

Buffet Winter 9

€ Preis netto
26

Vorspeisen:

Kürbis-Orangensuppe ^g mit gerösteten Kürbiskernen und Pumpernickel ^{a=weizen}

Hauptspeisen:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Monschauer Senfsauce ^g, Lauchspätzle ^{a=weizen,b,g}

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

Auswahl von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

Dessert:

Printenschaum ^{b,g} mit Ingwerkirschen

Weisse Mousse ^{b,g} mit Kokos und Erdbeermark

Buffet Winter 10 vegetarisch

€ Preis netto
26

Vorspeisen:

Rote Bete Carpaccio mit Walnußöl und Linsen
Kartoffelpastete ^g mit Basilikum
Marinierter Ziegenkäse ^g mit Rosmarinhonig
Feldsalat mit gerösteten Maronen, Parmesan ^g und Croutons ^{a=weizen}, Himbeervinaigrette

Hauptspeisen:

Serviettenknödel ^{a=weizen,b,g} auf Steinpilz-Staudensellerie-Zucchini-ragout
Gemüsequiche ^{a=weizen,b,g} mit Spitzkohl, Lauch, Kürbis, Frischkäse, Austernpilzen und Minze
Kräutercrepes ^{a=weizen,b,g} mit Birnen und Brie

Dessert:

Topfen-Orangenschaum ^g mit Beerengrütze
Pralinenschaum ^{b,g} 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 ^g
Quinoasalat mit getrockneten Aprikosen, Minze und Kürbis

Hauptspeisen:

Gemüselasagne ^{a=weizen,b,g}
Zucchiniplätzchen ^{a=weizen,b,g} mit Mangosalsa
Linsenplätzchen ^{a=weizen,b} mit Curry
Artischockencremesuppe ^g mit Thymiancroutons ^{a=weizen}

Dessert:

Karamellcreme ^g und Armer Ritter ^{a=weizen,b,g} mit Vanillesauce

Buffets

€ Preis netto

Buffet Winter 12 vegetarisch

26

Vorspeisen:

Kichererbsensalat mit Cumin, Orangen, Lauch und Minzjoghurt ^g

Buntes Antipastigemüse mit Kürbis und Zitronenthymian

Vermicellisalat ^{a=weizen} mit geräucherten Auberginen, Kirschtomaten und Granatapfel, Rauke

Hauptspeisen:

Gemüsecurry ^g mit Yasminreis

Gnocchi ^{a=weizen} mit Pilze- und Käse-Traubensauce ^g

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 ^g

Reibekuchen ^{b,g} mit Schwarzbrot und Apfelmus

Frikadellchen ^{a=weizen,b} mit Monschauer Senf ^g

Mettbrötchen ^{a=weizen}

Rheinischer Heringssalat ^g mit Rote Bete

Kaiser Karls Kräutersuppe ^g

Armer Ritter ^{a=weizen,b,g} , Printenschaum ^{b,g}

Brotkörbe

€ Preis netto
2,5

Wahl aus:

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

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen:

Butter ^g
Tomatenbutter ^g
Kräuterbutter ^g
Zitronenbutter ^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
Curry-Aufstrich ^{10,12,g}
vegane Mayonnaise ^{i,f}
veganer Mediterraner Brotaufstrich ^{i,f}

Dressings

Essig und Öl
Balsamico
Joghurt ^g
Himbeervinaigrette
French
Honig-Senf-Balsamico
Dijonsenf-Vinaigrette
Pesto Dressing
Zitronendressing
Granatapfeldressing

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 Waldschrat“ ^{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)
- 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 ^g

Preis netto

Mitternachtssnack

5,5

- Currywurst ^{10,12} mit Brotkorb ^{a=weizen}
- Chili con Carne mit Brotkorb ^{a=weizen}
- Raqout von Sauerbraten an Baquette
- Süßkartoffelpommes an Mango-Aioli
- Käseplatte ^g mit Brotkorb ^{a=weizen}

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

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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

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

Mittagstisch im Klömpchensklub

Montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr bieten wir im Klömpchensklub einen leckeren Mittagstisch "a la carte" mit zusätzlich wechselndem Tagesgericht an. Genießen Sie Ihr Mittagessen 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 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.