



## **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“

Unser Firmensitz ist das mittelalterliche **Gut Hebscheid** in Aachen (Grüne Eiche 45), das in den letzten Jahren zu einem beliebten Veranstaltungsort umgebaut wurde.

Auf 5 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 neuen Restaurant im Tivoli, dem **Klömpchensklub**, mit seinen großen hellen Räumen - wir bieten Ihnen allen Service rund um Ihr Fest.

Die gastronomische Abteilung der VIA – auch KOSTbar genannt - verwöhnt Sie nach Ihren Wünschen mit kulinarischen Köstlichkeiten und bereitet für Sie das passende Buffet zu.

Sollten Sie sich aber für einen anderen Veranstaltungsort entscheiden, so können wir Sie auch dort nicht nur mit unseren qualitativ hochwertigen Buffets beliefern, wir bieten auch die umfassende Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung an.

Wir beraten Sie gerne.

**Ihr VIA-Team**

## Equipment

### *mögliches Equipment*

€ Preis netto

Zelt 4 x 6 m	300
Kühltruhe	100
Getränketheke	100
Gasgrill , Handwaschbecken und Pavillon	150
Geschirr und Besteck	0,5
Steh Tisch	15
weiße Stehtischhussen pro Stück	10
Biergarnitur	20
weiße Tischdecken pro Stück	12
Hussen für Biergarnituren pro Garnitur	30
Menü- und Getränkekarten einfach	1
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller	3
Blumendeko pro Tisch	9 -13

## 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
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
<b>Bier:</b>		
Flasche Bitburger	0,33 l	2,5
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-Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,7
<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:</b>		
nach Absprache	0,3 l	6,5
<b>Longdrinks:</b>		
nach Absprache	0,2 l	5
<b>Spirituosen:</b>		
nach Absprache	0,2 cl	3

## 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.

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser Angebot für **Fingerfood** vor.

Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood ist 30.

Alle Preise sind Nettopreise in €.

## Fingerfood

Preise netto

1,6

### **Fisch**

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel weizen,g

Forellennustarteletts mit rosa Beeren weizen, b, g

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen g

Miniwraps gefüllt mit Thunfischcreme weizen, g

Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs weizen, g

### **Fleisch**

Partyfrikadelle garniert weizen, b, i

Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas weizen, b, g

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

Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel <sup>12</sup>

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail weizen, g, 10, 12

Melonen-Schinkenbissen

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

### **Käse**

Tartelett mit Frischkäse und Kresse weizen, b, g

Pumpernickel mit Camembert oder Brie roggen + weizen, g, d

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

Tomate-Mozzarellabissen g

Manchegobissen pikant g

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

gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive <sup>12, g, 7</sup>

Miniwraps mit Pesto und Parmesan weizen, g, d

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika weizen, g

### **warm**

Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) weizen, b, g

Quicheecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) weizen, b, g

Bruschetta mit Salami<sup>n,i,12</sup>, Schinken<sup>12</sup> und vegetarisch (gemischt) weizen, g

### **Brot**

Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen roggen,weizen,g,d

Verschiedene Canapés weizen,g,d

Halbes garniertes Partybrötchen weizen,g,d

### **süß**

Petits fours weizen, b,g, d

kleiner Obstspieß

Profiterols weizen, b, e

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser Angebot für **Fingerfood** vor.

Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood ist 30.

Alle Preise sind Nettopreise in €.

## Fingerfood

Preise netto

1,6

### **Fisch**

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

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

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen <sup>g</sup>

Miniwraps gefüllt mit Thunfischcreme <sup>a=weizen, g,7</sup>

Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs <sup>a=weizen, g,7</sup>

### **Fleisch**

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

Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas <sup>a=weizen, b, g</sup>

Kalbsleber-Pastete mit Preiselbeeren auf Vollkornbrot <sup>10,12,a=roggen, weizen, g</sup>

Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel <sup>12</sup>

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail <sup>a=weizen,b, g, 10, 12</sup>

Melonen-Schinkenhappen

Spanische Chorizzohappen mit Manchego <sup>12, g,7</sup>

### **Käse**

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

Pumpernickel mit Camembert oder Brie <sup>a=roggen + weizen, g, d</sup>

Goudahappen fruchtig/pikant <sup>2, g,7</sup>

Tomate-Mozzarellahappen <sup>g,h</sup>

Manchegohappen pikant <sup>g,7</sup>

### **vegetarisch**

gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive <sup>12, g, 7</sup>

Miniwraps mit Pesto und Parmesan <sup>a=weizen, g, d,7</sup>

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika <sup>a=weizen, g,7</sup>

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

### **warm**

Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) <sup>a=weizen, b, g</sup>

Quicheecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) <sup>a=weizen, b, g</sup>

Bruschetta mit Salami<sup>h,i,12</sup>, Schinken<sup>12</sup> und vegetarisch (gemischt) <sup>a=weizen, g</sup>

### **Brot**

Vollkorntaler mit verschiedenen Aufstrichen <sup>a=Roggen,Weizen,g,d</sup>

Verschiedene Canapés <sup>a=Weizen,g,d</sup>

Halbes garniertes Partybrötchen <sup>a=Weizen,g,d</sup>

### **süß**

Petits fours <sup>a=weizen, b,g, d</sup>

kleiner Obstspieß

Profiterols <sup>a=weizen, b, e</sup>

**Spieße**

2,5

pikanter Käsespieß mit Oliven 2,7, g  
 Tomate-Mozzarella Spieße g,h  
 Schweinefiletspieße fruchtig  
 großer Obstspieß  
 Wrapspieße verschieden gefüllt a=weizen, g, d,7,c

**Gläschen** (Mindestmenge 30 Stück pro Sorte)

3,6

Kalt  
 Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven 7,12,g,d  
 Vitello Tonnato mit Oliven b,g,i  
 Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat 12,a,h,g,d  
 Gemüsesticks auf Dippsauce g  
 Kartoffelsalat im Gläschen mit Cocktailwürstchen 4,10,12,b,g,i  
 Matjestartar mit Schmandhäubchen 12, g  
 Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat 10,12,b,i  
 grüner Spargelsalat mit Erdbeeren oder Krabben<sup>i</sup> (März bis Juni)  
 Zitronenhähnchen auf Couscoussalat a=weizen,d  
 geräucherte Entenbrust auf Linsensalat d, h  
 Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam  
 Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse<sup>g,d</sup>  
 Melonen-Schrimps-Cocktail<sup>g,b,i</sup>  
 Italienischer Pastasalat<sup>a,g,d</sup> mit Mozzarellaspieß<sup>g</sup>  
 Bulgursalat<sup>a=weizen</sup> mit Knoblauch-Joghurdip<sup>g</sup>  
 Couscoussalat<sup>a=weizen,g,d</sup> mit Serranoschinkenchip<sup>a,h</sup>  
 Sushisalat mit Reis, Krabben und Nori-Algen<sup>a,b,g,f</sup>

**Platten****Gemüsedipp-Platte** (5 Pers)

11,5

verschiedene Gemüsesticks an 2 Dippsaucen g,d,i  
 z.B. Kohlrabi, Staudensellerie, Paprika, Möhren, Tomaten,  
 Gurken

## 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.

### *Gut Hebscheid*

Preise netto

29,5

#### Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings<sup>b,g,i</sup>

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation <sup>l2</sup>

gefüllte Tomaten (mit Kräutern und Frischkäse) auf Ruccolabett <sup>g</sup>

Brotkorb <sup>a=Weizen,j</sup> mit Butter <sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons <sup>g</sup>

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme <sup>g,h</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

Tagliatelle <sup>a=weizen, b,g</sup>

Hebscheider Tomatensauce <sup>h</sup>

Gemüseplatte der Saison <sup>b,g, h</sup>

Himbeer-Rhabarbercrumble <sup>a=weizen, b, g</sup>

Joghurdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>



## Italienisches Buffet

Preise netto  
30,5

### Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti <sup>7,12, g</sup>

Tomate – Mozzarella mit Basilikum <sup>g,h</sup>

Blattvariation mit Parmesan<sup>g</sup> und Pinienkernen an Balsamicodressing <sup>i</sup>

Schinken-Melonen-Platte

Brotkorb <sup>a=Weizen,j</sup> mit Butter <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ <sup>10, a, h, i</sup>

Geschnetzeltes (Schweinefleisch) „Saltimbocca Art“ <sup>a=weizen,h,i</sup>

Tagliatelle <sup>a=weizen, b,g</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

Ofengemüse mit italienischen Kräutern & Olivenöl (vegan)

### Dessert:

Tiramisu <sup>a=weizen,b g</sup>

Pannacotta mit Waldfrüchten <sup>a=weizen, g</sup>

## Buffets

### Buffet „Provence“

Preise netto  
35,5

#### Vorspeisen:

Feldsalat mit Walnüssen, Feta und Cranberries <sup>g</sup>  
marinierter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senf-Dipp  
Linsen-Apfel-Salat <sup>d</sup>  
Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen mit Feigen-Senf-Sauce

Brotkorb <sup>a=Weizen,j</sup> mit Butter <sup>g</sup>

#### Hauptspeisen:

Entenbrust an Thymian-Honigsauce <sup>10,12,a,h,i</sup>  
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) <sup>10,12,h,i</sup>  
Kartoffelgratin <sup>g, b</sup>  
Tagliatelle <sup>a=weizen, b,g</sup>  
Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat <sup>g</sup>  
Bohnen im Speckmantel <sup>12</sup>  
Möhren in Mandelbutter <sup>g,h</sup>

#### Dessert:

Crème Brûlée <sup>a=weizen,b,g</sup> (nur in Hebscheid)  
Mousse au Chocolat <sup>g</sup>

Preise netto

## Partybuffet

28,5

Melone-Schinkenplatte

Miniwrapsplatte <sup>Weizen,d,g</sup>

Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen <sup>Weizen,b</sup>

Kalte Bratenaufschnittplatte mit Senf & Remoulade <sup>g,i</sup>

Linsen-Apfelsalat<sup>d</sup>

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum<sup>h</sup>

Frischer Matjessalat mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Kirschtomaten<sup>i</sup>

Nudelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)<sup>a=weizen,b,g,i</sup>

Kartoffelsalat (*Zubereitung nach Wahl*)<sup>a=weizen,b,g,i</sup>

Partybrötchen <sup>a=Weizen,j</sup> & Laugengebäck <sup>a=Weizen,j</sup>

Butter <sup>g</sup>, Kräuterbutter <sup>g</sup>

dreierlei verschiedene Aufstriche <sup>g,d</sup>

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

### Desserts in Gläschen

Himbeer-Stracciatella-Crème <sup>d,g</sup>

Nougatmousse <sup>d,g</sup>

Frühlingsbuffet

30,5

Geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce<sup>g,i</sup>  
Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons<sup>weizen</sup> & Schnittlauch-Creme fraîche<sup>g</sup>  
Junge Blattsalate mit Parmesan<sup>g</sup> an Balsamicodressing<sup>i</sup>  
Ziegenkäse<sup>g</sup> im Speckmantel mit Honig Vinaigrette<sup>i</sup> und Frühlingskräutern

Brotkorb<sup>weizen,d,j</sup> mit Bärlauchbutter<sup>g</sup> & Radieschen-Frischkäse<sup>g</sup> mit Kresse

Hauptspeisen

Geschmorte Lammschulter an Balsamico-Charlotten-Rosmarinsauce<sup>g,h,i</sup>  
Lachsfilet mit Orangenkruste<sup>weizen,b,i</sup> und Weißweinsauce<sup>g,h</sup>  
Ofenkartoffeln  
Bunte Tagliarini<sup>weizenb,g</sup>  
Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel, Lauchzwiebeln und Gartenkräutern<sup>g,h</sup>

vegetarisch:

Blätterteigschnecken<sup>weizen,g</sup> mit Tofu-Spinatfüllung<sup>g,f</sup>

Dessert

Erdbeer-Tiramisu<sup>weizen,b,g</sup>  
Rhabarberkompott mit Joghurt-Limettensauce<sup>g</sup>

## Sommerbuffet

27,5

Bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella<sup>g,h</sup>  
Antipasti von Karotten, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln  
Hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce  
Miniwraps<sup>weizen,d,g</sup> mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse<sup>g</sup> gefüllt

Brotkorb<sup>weizen,d,j</sup> mit Tomatenbutter<sup>g</sup> & Pesto-Frischkäse<sup>d,g</sup>

### Hauptspeisen

Zitronenhähnchen mit frischem Thymian & Knoblauch<sup>g</sup>  
Involtini vom Schwein gefüllt mit Spinat und Mozzarella an Madeirasauce<sup>g</sup>  
Tagliatelle<sup>weizen,b,g</sup>  
Polentaschnitten<sup>g,h</sup>  
Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Ziegenfrischkäse überbacken<sup>g,a=weizen,h</sup>  
Italienische Zucchini-Paprikapfanne<sup>g,h</sup>  
Vegetarisch:  
Süßkartoffel-Rukola-Fetaquiche<sup>weizen,b,g</sup>

### Dessert

Melonensalat mit Maraschino-Likör und gerösteten Mandeln  
Mascarponecreme<sup>g</sup> mit frischen Beeren der Saison

## Herbstbuffet

28,5

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse<sup>g</sup> auf Salatbett  
Fruchtiger Quinoa-Kürbissalat<sup>d</sup>  
Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse<sup>g</sup>  
Geräucherte Entenbrust an Linsen-Lauchsalat<sup>d,i</sup>

Brotkorb<sup>weizen,d,j</sup> mit Butter<sup>g</sup> & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse<sup>g</sup>

### Hauptspeisen

Hirschragout mit Preiselbeeren und Birnen<sup>g</sup>  
Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons<sup>g</sup>  
Spätzle<sup>weizen,b,g</sup>  
Thymianwaffeln<sup>weizen,b,g</sup>  
Spitzkohl-Möhrengemüse mit Maronen<sup>g</sup>

### Vegetarisch:

Schupfnudel-Kürbispfanne<sup>weizen,b,g</sup> mit Kräuterschmand<sup>g</sup>

### Dessert

Nougatmousse mit Birnen<sup>d,g</sup>  
Pannacotta mit Waldfruchtspiegel<sup>g</sup>

## Winterbuffet

25,5

Maronen-Süßkartoffelsuppe<sup>g,h</sup>

winterlicher Blattsalat mit Meerrettich<sup>g</sup> Trauben und Walnüssen

Rotkohlslaw<sup>g,i</sup> mit Orangen und Rosinen

Wildschweinschinken mit Zwiebelkonfit

Brotkorb<sup>a=weizen,roggen,j</sup> mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse<sup>g</sup>

### Hauptspeisen

Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce<sup>weizen,g,h,i</sup>

Zanderfilet<sup>a=weizen</sup> auf der Haut gebraten an Zitronenpfeffer-Sahnesauce<sup>g</sup>

Kartoffelgratin<sup>g,b</sup>

Basmati-Wildreis<sup>g,h</sup>

Wurzel-Gemüse in Butter geschwenkt<sup>g,h</sup>

Vegetarisch:

Linsenbratlinge<sup>a=weizen,h,i</sup> mit Kürbischutney (vegan)

Dessert

Apfel-Marzipan-Muffin<sup>a=weizen,b,g,d</sup> mit Zimtsahne<sup>d,g</sup>

Weißer Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel<sup>g</sup>

## Vegetarisches Buffet

31,5

### Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta<sup>g</sup>

Walnussöl & Himbeervinaigrette

Linsen-Apfelsalat<sup>d</sup> (vegan)

Blätterteigstangen mit Spinat und Käse<sup>weizen,b,g</sup>

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum<sup>g,h</sup>

Carpaccio von Roter Beete<sup>d</sup> mit Räuchertofu<sup>f</sup>, Rukola und gerösteten Pinienkernen (vegan)

Brotkorb<sup>weizen,d,j</sup> mit Kräuterbutter<sup>g</sup>

Paprikafrischkäse<sup>g</sup> und Hummus<sup>i</sup> (vegan)

### Hauptspeisen:

Linsenbratlinge<sup>a,f,h,i,j</sup> mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art<sup>weizen,b</sup>

Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken<sup>g,a=weizen,h</sup>

Rukola-Tomatenquiche mit Feta<sup>weizen,b,g</sup>

Penne<sup>weizen,g</sup> mit rotem & grünem Pesto<sup>d,g</sup>

Veganes Ofengemüse<sup>h</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand<sup>g</sup>

### Dessert:

Vegane Schokomousse<sup>f</sup>

Kokosdessert mit Beeren (vegan)



Veganes Buffet

28,5

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio<sup>d</sup> mit Rukola, Räuchertofu<sup>f</sup> und gerösteten Pinienkernen

Couscoussalat<sup>weizen</sup> mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie

Honig-Melonen-Bruschetta<sup>weizen</sup>

Italienischer Salat<sup>a=weizen,d</sup>

Brotkorb<sup>weizen,d,j</sup> mit Hummus<sup>i</sup> und Tomaten-Paprikaaufstrich

Hauptspeisen:

Falafeln<sup>a=weizen,h</sup> mit Ofen-Süßkartoffeln und Kräutersoße<sup>f</sup>

Erdnuss-Curry mit Sojaschnitzel, Paprika und Ananas

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln dazu vegane Kräutercreme<sup>f,h</sup>

Ofengemüse mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Pastinaken<sup>h</sup>

Desserts:

Mandelmilchreis<sup>f</sup> mit Beeren der Saison

Espresso-Pannacotta (mit Hafersahne)

## Grillbuffet

33,5

vom Grill:

Rostbratwurst und Nürnberger <sup>10,12</sup>  
 marinierte Nackensteaks <sup>h,i</sup>  
 marinierte Putensteaks <sup>i,f</sup>  
 marinierte Hähnchenbrust <sup>i,f</sup>  
 Gemüsespieße <sup>f</sup>

diverse Grillsaucen <sup>2, 4, 5, 10, 12, g</sup>

Brotkorb <sup>a=Weizen,j</sup> mit Butter <sup>g</sup>

ergänzend:

Rinderfiletsteak <sup>h,l</sup>	+ 6
Lammspieß <sup>h,l</sup>	+ 5
Lachsspieß <sup>f</sup>	+ 5
Gambaspieß <sup>f</sup>	+ 5

Beilagen (bitte wählen Sie aus dem Angebot 5 Verschiedene aus):

Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Basilikum <sup>g,h</sup>  
 Bauernsalat <sup>g,7</sup>  
 Bulgursalat <sup>a=weizen</sup>  
 Italienischer Tortellinisalat <sup>a=weizen, g,7,d</sup>  
 Krautsalat mit Porree und Ananas <sup>10,12</sup>  
 Kartoffelsalat <sup>12, b, g,i</sup>  
 Ratatouillesalat mit Ziegenkäse <sup>g</sup>  
 Radisalat <sup>g</sup>  
 Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurkenscheiben mit Dressing nach Wahl <sup>g,i</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

Brotauswahl <sup>a=weizen,j</sup>  
 Butter, Kräuterbutter <sup>g</sup>

## Brunch

27

Kalt

Rohkostplatte

verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan <sup>a=Weizen, g, d</sup> / Lachs <sup>a=Weizen, g</sup>)

eingelegtes Gemüse

Aufschnitt- und Käseplatte <sup>2</sup>

Räucherlachs mit Honig-Senf und geräucherte Forellenfilets mit

Preiselbeermeerrettich –Sahne <sup>g</sup>Rührei <sup>g</sup> & BaconBrotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dunkles Brot <sup>a=Weizen, Roggen, d, j</sup>Butter <sup>g</sup>Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich <sup>g</sup>

verschiedene Marmeladen

warm (hier ein Beispiel)Geschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln <sup>g, h</sup>Tagliatelle <sup>a=Weizen, b, g</sup>Basilikum-Kräuterpesto <sup>g, d</sup> & rotes Pesto <sup>g, d</sup>Dessert

Obstplatte

Vanille-Schmandcreme <sup>g</sup>

## Brotkörbe

Wählen Sie zu Ihrem Buffet den passenden Brotkorb aus:

verschiedene Brotsorten <sup>a=weizen,j</sup>  
Partybrötchen <sup>a=weizen,j</sup>  
Laugengebäck <sup>a=weizen,j</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,j</sup>  
Schafskäse-Lauch Aufstrich <sup>g</sup>  
Ananas-Aufstrich <sup>10,12,g</sup>  
vegane Mayonnaise <sup>i,f</sup>  
veganer 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  
Frenchi  
Honig-Senf-Balsamico  
Dijonsenf-Vinaigrette

## Hauptspeisen

### **Fleisch**

Bressofleisch mit Champignons <sup>g</sup>  
Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat an Gorgonzolasauce <sup>g, h</sup>  
Rinderbraten „Barolo“ <sup>10, a, h, i</sup>  
Scaloppine vom Schwein „Saltimbocca Art“ an Salbeijus <sup>a=weizen</sup>  
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten  
Entenbrust an Thymian-Honigsauce <sup>10,12,h,i</sup>  
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) <sup>10,12,h,i</sup>  
Rostbratwurst und Nürnberger <sup>10,12</sup>  
marinierte Nackensteaks <sup>h,i</sup>  
marinierte Putensteaks <sup>f,i</sup>  
marinierte Hähnchenbrust <sup>f,i</sup>  
Rinderfiletsteak <sup>h,i</sup>  
Sauerbraten mit Rotkohl und Mini-Knödeln <sup>weizen, b, h</sup>  
Wildschweingulasch <sup>a,h,i</sup> mit Pflaumen  
Gänsebrust mit Printensauce <sup>a,b,h,i</sup>  
Rinderbraten <sup>h,i</sup> mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce <sup>a,g,h,i</sup>  
Lammspieß <sup>h,i</sup>  
Hirschragout mit Preiselbeeren <sup>g</sup>  
Hähnchenragout asiatisch <sup>h,f,g,j</sup>  
Lammgulasch mit Waldpilzen <sup>g,h</sup>

### **Fisch/ Meeresfrüchte**

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme <sup>g</sup>  
Meeresfrüchtepfanne mit Gemüse <sup>12, g,f</sup>  
Rotbarsch an Pernodsauce <sup>g</sup>  
Lachsspieß <sup>f,i</sup>  
Gambaspieß <sup>f,i</sup>

### **Vegetarisch**

Gemüsespieße  
Halloumi-Grillkäse <sup>g</sup>  
Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat <sup>g</sup>  
Gefüllte Zucchinihütchen <sup>weizen und anderes Getreide,g,h</sup>  
Gefüllte Paprika <sup>weizen und anderes Getreide,g,h</sup>  
Auberginen  
Bratlinge <sup>weizen und anderes Getreide, b,g</sup>  
Linsenbratlinge <sup>a=weizen,i,f</sup> mit Kürbischutney (vegan)  
Linsen-Kürbisragout mit körnigem Senf <sup>g,h,i</sup>  
Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse <sup>g</sup>  
Kartoffel-Apfelgratin <sup>a,b,g,h</sup>  
Waldpilzragout <sup>g</sup> mit rotem Jasminreis <sup>g</sup>  
Blätterteigschnecken mit Spinat und Käse gefüllt <sup>weizen, b,g</sup>

unsere Speisen im Überblick

## Gemüse

Blumenkohl <sup>g,h</sup>  
Bohnen in Knoblauchbutter <sup>g,h</sup>  
Bohnen im Speckmantel <sup>12</sup>  
Brokkoli mit Mandeln <sup>g,h</sup>  
Möhren mit Mandelbutter <sup>g,h</sup>  
Gemüseplatte der Saison <sup>g,h</sup>  
Romanesco <sup>g,h</sup>  
Rotkohl <sup>g</sup>  
Wirsing-Marongengemüse <sup>g,h</sup>  
Kürbis-Orangengemüse<sup>h</sup>  
Möhren-Romanescogemüse <sup>g,h</sup> mit Honig und Mandeln  
Sauerkraut nach Bayrischer Art <sup>10,12</sup>  
Veganes Ofengemüse<sup>f,h</sup>  
Vegan zubereitetes Gemüse der Saison<sup>f,h</sup>

## Beilagen

Basmati-Wild-Reis <sup>g</sup> (auch als vegane Zubereitung erhältlich)  
Bratkartoffeln <sup>g</sup> (Hebscheid, Klömpchensklub)  
Herzoginnenkartoffeln <sup>b, g</sup> (Hebscheid, Klömpchensklub)  
Jasminreis <sup>g</sup>  
Kartoffelgratin <sup>g,b</sup>  
Mini – Kartoffel - Knödel <sup>a=weizen, b</sup>  
Serviettenknödel <sup>a=weizen, b,i</sup>  
Kroketten <sup>a=weizen, b, g</sup> (Hebscheid, Klömpchensklub)  
Rosmarinkartoffeln  
Schupfnudeln <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Semmelknödel <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Spätzle <sup>a=weizen, b, g</sup>  
verschiedene Nudelsorten <sup>a=weizen,b, g</sup> (auch vegan erhältlich)

## Saucen

Arrabiata (vegetarisch/ vegan oder mit Speck)<sup>h</sup>  
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>  
rotes & grünes Pesto <sup>d,g</sup>  
Spinatsahnesauce <sup>g,h</sup>  
Waldpilzsahnesauce <sup>g,h</sup>  
vegane Béchamelsauce

**Desserts** (nach Absprache auch in Gläschen möglich)

Bayrisch Creme mit Himbeeren <sup>a=weizen, g</sup>  
Belgische Pralinés <sup>b,g</sup>  
Backapfel mit Vanillesauce <sup>d,g</sup>  
Crème Brûlée <sup>a=weizen, g</sup>  
frische Obstplatte  
Himbeer – Rhabarbercrumble <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Joghurtdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>  
Kokoscreme mit Maracuja <sup>g</sup>  
Kokos-Pannacotta (auch in veganer Zubereitung erhältlich)  
Mascarponecreme mit Himbeeren <sup>a,g</sup>  
Mousse au Chocolat <sup>g</sup>  
Nougatmousse <sup>g,d</sup>  
Orangen-Mascarpone-Mousse <sup>g</sup>  
original - holländischer Fla <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Pannacotta mit Beeren der Saison <sup>a=weizen, g</sup>  
Printenmousse <sup>a=weizen, g,d</sup>  
Tiramisu <sup>a=weizen, b, g</sup>  
Birnen-Mascarponecreme <sup>g</sup> mit karamellisierten Walnüssen  
und Schokosauce <sup>g</sup>  
Zimtmousse <sup>g</sup> mit Rotweinpflaumen  
Himbeer-Stracciatellacreme <sup>g</sup>  
Orangentiramisu <sup>a,b,g</sup>  
Mokkacreme <sup>g</sup> mit Kokosraspeln  
Apfelstrudel <sup>weizen,g,d</sup> mit Vanillesauce <sup>g</sup>  
Windbeutel-Quarkdessert <sup>weizen,b,g</sup> mit Kirschen

Preis netto pro Person

**Käseplatte<sup>g</sup>**

5,5

## Suppen

Preise netto  
4,5

### mit Fleisch

ungarische Gulaschsuppe<sup>h</sup>  
Rindfleisch–Juliennesuppe<sup>h</sup>  
Chili con Carne (Rind oder Schwein)<sup>h</sup>  
Erbsensuppe mit Wurst<sup>12, h, i</sup>  
thailändische Hühnersuppe<sup>h, f</sup>  
Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch<sup>g, h, i, 8</sup>  
Zwiebelrahmsuppe mit Speck<sup>g, h</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

Rote Linsen - Kokossuppe<sup>h, i</sup>  
Gemüsesuppe der Saison<sup>h</sup>  
Möhren-Ingwersuppe<sup>g, h</sup>  
Minestrone<sup>a=weizen, h</sup>  
mediterrane Tomatensuppe<sup>h</sup>  
Kartoffelcremesuppe<sup>g, h, i</sup>  
Tomatencremesuppe mit Basilikum<sup>g, h</sup>  
Kürbiscremesuppe<sup>g, h</sup>  
Kürbis-Paprikacremesuppe<sup>g, h</sup>  
Champignoncremesuppe<sup>g, h</sup>  
Waldpilzcremesuppe<sup>g, h</sup>  
Zucchini-cremesuppe<sup>g, h</sup>  
Zwiebelrahmsuppe<sup>g, h</sup>  
Spargelcremesuppe<sup>g, h</sup> (in der Saison)

## Mitternachtssnack

Preise netto  
5,5

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

**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*

<b>Internetseite</b>	<a href="http://www.via-aachen.de">www.via-aachen.de</a>
<b>Emailadresse</b>	<a href="mailto:kostbar@via-aachen.de">kostbar@via-aachen.de</a>
<b>Telefonnummer</b>	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. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir

18 - 5 Tage vorher	18 € pro Person
5 - 0 Tage vorher	25 € pro Person
5. Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.
6. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
7. 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.
8. 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.
9. 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.