

BEERDIGUNGSKAFFEE IN GUT HEBSCHEID

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über das gastronomische Angebot und die Veranstaltungsräume der VIA Integration gGmbH (VIA) zu verschaffen.

VIA ist ein Inklusionsunternehmen, in dem 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“
- Fanshops 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. **Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich regional und von Tieren mit artgerechter Haltung.**

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 **Klömpchensklub** (im Tivoli), 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.

Die angegebenen Preise sind Nettopreise. Die MWST beträgt derzeit 7 %.

Wir beraten Sie gerne.

Ihr VIA-Team

Unsere Angebote für einen Beerdigungskaffee

€ Preis netto

<u>Angebot 1</u>	15,5
3 halbe belegte dekorierte Brötchen ^{a=Weizen,roggen,g,j,d} dazu Kaffee, Tee und antialkoholische Getränke	
<u>Angebot 2</u>	17,5
2 halbe belegte dekorierte Brötchen ^{a=Weizen,roggen,g,j,d} Obst- und Reisfladen ^{a,b,g} dazu Kaffee, Tee und antialkoholische Getränke	
<u>Angebot 3</u>	19,5
2 halbe belegte dekorierte Brötchen ^{a=Weizen,roggen,g,j,d} Hebscheider Tagessuppe Obst- und Reisfladen ^{a,b,g} dazu Kaffee, Tee und antialkoholische Getränke	

Diese Pauschale gilt für eine Verweildauer von 2 Stunden. Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Unsere Getränkekarte auf Gut Hebscheid

Nachstehend unsere Getränkepreise nach Ablauf von 2 Stunden.

		€ Preis netto
warme Getränke:		
Filterkaffee in Kannen ¹	8 Tassen	13
Kaffee crema ¹		2
Espresso ¹ ,		2
Cappuccino ^{1,g}		2,5
Milchkaffee ^{1,g}		3
Latte Macchiato ^{1,g}		3,5
Kakao ^g		2,5
Tee – verschiedene Sorten		2
kalte Getränke – alkoholfrei:		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	7
Gerolsteiner Gourmet Glasflaschen (werden zum Eindecken verwendet)	0,75 l	7
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11}	1 l	7
Fanta ^{2,12} / Sprite ¹²	1 l	7
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	5,3
Orangensaft	1 l	7
Bier:		
Flasche Bitburger	0,33 l	3
Flasche Frühkölch	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Radler alkoholfrei	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Radler	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Weizen	0,5 l	4,5
Flasche Lammsbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,5
Bier vom Fass	1 l	9
Sekt:		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, trocken)	0,75 l	23,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,75 l	23,5
Wein:		
Rotwein ⁿ	0,75 l	23,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	23,5
Spirituosen:		
unsere Standards: Ramazotti, Williams, Grappa, Ouzo, Vodka	0,2 cl	3,5

Unsere Suppen

€ Preis netto
6,5

mit Fleisch:

- ungarische Gulaschsuppe ^h
- Rindfleisch-Juliennesuppe ^h
- Chili con Carne (Rind oder Schwein) ^h
- Erbsensuppe mit Wurst ^{12, h, i}
- thailändische Hühnersuppe ^{h, f}
- Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^{g, h, i, 8}
- Zwiebelrahmsuppe mit Speck ^{g, h}
- 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}
- Serbische Bohnensuppe mit Speck ^h

vegetarisch:

- Rote Linsen - Kokossuppe ^{h, i}
- Gemüsesuppe der Saison ^h
- Möhren-Ingwersuppe ^{g, h}
- Minestrone ^{a=weizen, h}
- mediterrane Tomatensuppe ^h
- Kartoffelcremesuppe ^{g, h, i}
- Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g, h}
- Kürbiscremesuppe ^{g, h}
- Kürbis-Paprikacremesuppe ^{g, h}
- Champignoncremesuppe ^{g, h}
- Waldpilzcremesuppe ^{g, h}
- Zucchinicremesuppe ^{g, h}
- Zwiebelrahmsuppe ^{g, h}
- Spargelcremesuppe ^{g, h} (in der Saison)

Allergene und Zusatzstoffe

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

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 übermäßigen 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!

**von November bis Februar
jeden Donnerstag von 17 bis 21 h
„Kerkelingspetitessen“**

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

Kontakt & Anfahrt unserer Veranstaltungsorte

Internetseite	www.via-aachen.de
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. Bei 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.
Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.
5. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
6. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
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.