



## 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 **Klöpchensklub**, mit seinen großen hellen Räumen - wir bieten Ihnen allen Service rund um Ihr Fest.

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

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

Wir beraten Sie gerne.

**Ihr VIA-Team**

## Bereitstellungskosten unserer Räume:

Alle Preise sind Nettopreise. Unsere derzeitige Mehrwertsteuer beträgt 7 %.

Räumlichkeiten	qm	maximale Gästezahl		Zusätzlicher Außenbereich	Bereitstellungskosten € Preis netto <i>ganztägig bis 3 Uhr</i>	
		Stehisch- möblierung	an Tischen		April bis Oktober	November bis März
<b>Alte Schmiede + Café</b> <i>auf 2 Ebenen</i>	100	unten 60	unten 35 oben 40	Überdachte Terrasse mit Tischen für 50 Gäste	Wochenende und an Feiertagen 650  montags bis freitags 500	500
<b>Scheune</b>	130	100	100	Überdachte Terrasse mit Tischen für 24 Gäste	Wochenende und an Feiertagen 1150  montags 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 Überdachung  Gestaltung Innenhof variabel	Wochenende und an Feiertagen < 90 Pers. 2.650 90 - 120 Pers. 2.050 >120 Pers. 1.650  montags bis freitags < 90 Pers. 2.050 90 - 120 Pers. 1.600 >120 Pers. 1.400	< 90 P 2.050 90 - 120 P 1.600 >120 P 1.400
<b>Klömpchensklub im Tivoli Aachen</b>	150	180	110	nein	450	450

## In den Bereitstellungskosten sind enthalten

Veranstaltungsberatung  
Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten und deren Außenbereiche  
Möblierung der Räumlichkeiten / Außenbereiche (Tische, Stühle und Stehtische)  
Gläser, Besteck, Geschirr, Servietten sowie die Buffetausstattung  
technische Ausstattung (Musikanlage, Beamer, Leinwand)  
Servicepersonalkosten bis 3 Uhr nachts  
Endreinigungskosten

## Zusätzliche Angebote

€ Preis netto

Zelt 4 x 6 m	300
weiße Tischdecken pro Stück	14
Tischdecken für Terrassentische – innen nicht möglich	5
weiße Stehtischhussen pro Stück	10
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	2
Hussen für Biergarnituren pro Garnitur	30
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	1
Heizstrahler pro Stück	50
Menü- und Getränkekarten einfach	1,5
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller	4
Blumendeko einfach pro Tisch	9
Pauschale nach 3 Uhr morgens pro Stunde	150

Wir behalten uns vor für freie Trauungen Extrakosten je nach Aufwand von 100-350 € zu berechnen.

## 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.

		€ Preis netto
<b>warme Getränke:</b>		
Filterkaffee in Kannen <sup>1</sup>	8 Tassen	13
Kaffee crema <sup>1</sup>		2
Espresso <sup>1,g</sup>		2
Cappuccino <sup>1,g</sup>		2,5
Milchkaffee <sup>1,g</sup>		3
Latte Macchiato <sup>1,g</sup>		3,5
Kakao <sup>g</sup>		2,5
Tee – verschiedene Sorten		2
<b>kalte Getränke – alkoholfrei:</b>		
Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	7
Cola <sup>1,2</sup> / Cola light <sup>1,2,9,10,11</sup>	1 l	7
Fanta <sup>2,12</sup>	1 l	7
Sprite <sup>12</sup>	1 l	7
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	5,3
Orangensaft	1 l	7
Hausgemachte Limonade <sup>2</sup>	0,2 l	2,5
<b>Bier:</b>		
Flasche Bitburger	0,33 l	3
Flasche Frühlölsch	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu - alkoholfrei	0,33 l	3
Flasche Lammsbräu Radler - alkoholfrei	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	8
<b>Sekt:</b>		
Sekt <sup>n</sup> (Flaschengärung, trocken)	0,75 l	23,5
Sekt alkoholfrei <sup>n</sup>	0,75 l	23,5
Apérol Spritz <sup>2,3,n</sup>	0,2 l	6,5
Hugo <sup>n</sup>	0,2 l	6,5
<b>Wein: (Weinkarte siehe unten)</b>		
Rotwein <sup>n</sup>	0,75 l	23,5
Weißwein <sup>n</sup>	0,75 l	23,5
<b>Cocktails:</b>		
nach Absprache	0,3 l	6,5
<b>Longdrinks:</b>		
nach Absprache	0,2 l	5,5
<b>Spirituosen:</b>		
nach Absprache	0,2 cl	3,5

## Korkgeld + Getränkepauschale

Sie möchten einen 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	14
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. Den Zeitraum können Sie festlegen.

Davor und danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

Kinder von 5 – 11 Jahren zahlen den halben Preis.

## Getränkepauschale

€ Preis netto

<b>Getränkepauschale einfach:</b>	29,5
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier, Weizenbier	
Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)	
Kaffee crema / Espresso / Tee	
<b>Getränkepauschale Klassik:</b>	39,5
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier, Weizenbier	
Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)	
Digestifs (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
<b>Getränkepauschale premium:</b>	49,5
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier, Weizenbier	
Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)	
Apérol Spritz, Hugo	
Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl)	
Digestif (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
<b>Getränkepauschale de luxe:</b>	55,5
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier, Weizenbier	
Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)	
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 -

### **Weißwein**

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.

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

*Gerne können Sie dort andere Weine probieren und uns Ihre Auswahl mitteilen.*

*Gegebenenfalls werden unsere Preise dann angepasst.*

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser Angebot für **Fingerfood** vor.  
Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood, Spieß oder Gläschen ist 30.

## Fingerfood

€ Preis netto  
1,7

### **Fisch**

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel <sup>a=weizen,g,i</sup>  
Forellenmustarteletts 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** (ausschließlich regional und aus artgerechter Haltung)

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

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>

### **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

2,7

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

## Gläschen

3,8

**Fisch**

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven <sup>7,12,g,d</sup>  
 Melonen-Schrimps-Cocktail <sup>g,b,i</sup>  
 Sushisalat mit Reis, Krabben und Nori-Algen <sup>a,b,g,f</sup>  
 Matjestartar mit Schmandhäubchen <sup>12, g</sup>  
 grüner Spargelsalat mit Krabben <sup>i</sup> (März bis Juni)

**Fleisch** (ausschließlich regional und aus artgerechter Haltung)

Vitello Tonnato mit Oliven <sup>b,g,i</sup>  
 Zitronenhähnchen auf Couscoussalat <sup>a=weizen,d</sup>  
 Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat <sup>12,a,h,g,d</sup>  
 Kartoffelsalat im Gläschen mit Cocktailwürstchen <sup>4,10,12,b,g,i</sup>  
 geräucherte Entenbrust auf Linsensalat <sup>d, h</sup>  
 Couscoussalat <sup>a=weizen,g,d</sup> mit Serranoschinkenchip <sup>a,h</sup>  
 Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat <sup>10,12,b,i</sup>

**Vegetarisch** (auf Wunsch bieten wir auch vegane Gläschen an)

Gemügesticks auf Dippsauce <sup>g</sup>  
 Italienischer Pastasalat <sup>a,g,d</sup> mit Mozzarellaspieß <sup>g</sup>  
 Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam  
 Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse <sup>g,d</sup>  
 Bulgursalat <sup>a=weizen</sup> mit Knoblauch-Joghurtdip <sup>g</sup>  
 grüner Spargelsalat mit Erdbeeren (März bis Juni)

## Platten

**Gemüsedipp-Platte** (5 Pers)

verschiedene Gemügesticks an 2 Dippsaucen <sup>g,d,i</sup>  
 z.B. Kohlrabi, Staudensellerie, Paprika, Möhren, Tomaten,  
 Gurken

13,5



## 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.

Für Ihr Buffet verwenden wir nach Möglichkeit selbstgeerntetes **BIO-Gemüse aus Gut Hebscheid.**  
Das **Fleisch** kommt ausschließlich aus **artgerechter, regionaler Tierhaltung.**

Gut Hebscheid

€ Preis netto  
33,5

### Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings <sup>b,g,i</sup>  
Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation <sup>12</sup>  
gefüllte Tomaten (mit Kräutern und Frischkäse) auf Ruccolabett <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>

### Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble <sup>a=weizen, b, g</sup> (je nach Saison)  
Joghurtdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>

## Italienisches Buffet

€ Preis netto  
35,5

### Vorspeisen:

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

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

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

Schinken-Melonen-Platte

### 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>

## Buffet „Provence“

€ Preis netto  
38,5

### 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

### 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>  
Mousse au Chocolat <sup>g</sup>

## Partybuffet

31,5

Melone-Schinkenplatte

Miniwrapsplatte <sup>a=weizen,d,g</sup>

Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen <sup>a=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

33,5

### Vorspeisen:

geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce <sup>g,i</sup>  
Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons <sup>a=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>a=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>a=weizen,b,i</sup> und Weißweinsauce <sup>g,h</sup>  
Ofenkartoffeln  
Bunte Tagliarini <sup>a=weizenb,g</sup>  
Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel, Lauchzwiebeln und Gartenkräutern <sup>g,h</sup>

### vegetarisch:

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

### Dessert:

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

## Sommerbuffet

30,5

### Vorspeisen:

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

Brotkorb <sup>a=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>a=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

31,5

### Vorspeisen:

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>a=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>a=weizen,b,g</sup>  
Thymianwaffeln <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Spitzkohl-Möhrengemüse mit Maronen <sup>g</sup>

### vegetarisch:

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

### Dessert:

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

## Winterbuffet

28,5

### Vorspeisen:

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>a=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>

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



## Vegetarisches Buffet

€ Preise netto  
34,5

### 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>a=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>a=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>a=weizen,b</sup>  
Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken <sup>g,a=weizen,h</sup>  
Rukola-Tomatenquiche mit Feta <sup>a=weizen,b,g</sup>  
Penne <sup>a=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>  
veganes Kokosdessert mit Beeren

## Veganes Buffet

31,5

### Vorspeisen:

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

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

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

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

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

### Hauptspeisen:

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

Erdnuss-Curry mit Sojaschnetzel, Paprika und Ananas

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln dazu 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

32,5

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>

ergänzend:

Rinderfiletsteak <sup>h,l</sup>	+ 6
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

29,5

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> & Bacon

Brotkorb 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)

geschnetzelt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln <sup>g,h</sup>

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

Basilikum-Kräuter-Pesto <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>  
vegane 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  
French<sup>i</sup>  
Honig-Senf-Balsamico  
Dijonsenf-Vinaigrette

## Suppen

€ Preise netto  
6,5

### 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 Waldschrat“ <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>  
Zucchinicremesuppe <sup>g, h</sup>  
Zwiebelrahmsuppe <sup>g, h</sup>  
Spargelcremesuppe <sup>g, h</sup> (in der Saison)

## Mitternachtssnack

€ Preis netto  
5,5

Currywurst <sup>10, 12</sup> dazu ein Brotkorb <sup>a=weizen, j</sup>  
Käseplatte <sup>g</sup>

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

### 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!

## **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](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, es sei denn, es ist im Vorfeld anders abgesprochen.
5. Nach Vertragsabschluss erfolgt eine vereinbarte Vorauszahlung in Höhe der Stornierungskosten.
6. Sollte der Auftraggeber innerhalb von 12 Monaten vor dem Veranstaltungsdatum den Termin stornieren, betragen die **Stornierungskosten:**
  - 1500 € für die Scheune
  - 1000 € für die Alte Schmiede
  - 300 € für den KlömpchensklubGelingt es VIA die Räumlichkeiten am vereinbarten Veranstaltungstag anderweitig zu vermieten, so entfallen diese Kosten und es entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 250 €.  
Die Bearbeitungsgebühr von 250 € gilt für alle Stornierungen.
7. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir zusätzlich zu den Stornierungskosten (siehe Punkt 6)
  - 18 - 5 Tage vorher      25 € pro Person
  - 5 – 0 Tage vorher      30 € 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.
8. Der Auftraggeber haftet für die Verluste und Beschädigungen, die durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.  
Der Einsatz von Feuerwerkskörpern, Himmelslaternen oder sonstigem offenem Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Luftballons sind ebenfalls unerwünscht, da viele Tiere in der Nähe leben.
9. Konfetti oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 300 €.
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.