



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 **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:

Räumlichkeiten	qm	maximale Gästezahl		Zusätzlicher Außenbereich	Bereitstellungskosten in € (netto) ganztägig	
		Stehfisch- 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 500 sonntags bis freitags 350	350
Scheune	130	100	100	Terrasse mit 5 Biertischgarnituren überdacht	samstags 950 sonntags bis freitags 750	750
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 < 90 P 2.250 90 - 120 P 1.750 >120 P 1.450 sonntags bis freitags < 90 P 1.700 90 - 120 P 1.300 >120 P 1.100	< 90 P 1.700 90 - 120 P 1.300 >120 P 1.100
Klömpchensklub im Tivoli Aachen	150	180	110	Nein	350	350

In den Bereitstellungskosten sind enthalten

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

Zusätzliches mögliches Equipment

€ Preis netto

Zelt 4 x 6 m	250
Weißer Tischdecken pro Stück	12
Weißer Stehtischhussen pro Stück	10
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	1,5
Hussen für Biergarnituren pro Garnitur	30
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	0,5
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen pro Husse	0,5
Heizstrahler pro Stück	50
Menü- und Getränkekarten einfach	1
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller	3
Blumendeko pro Tisch	9 -13
Pauschale nach 3 Uhr morgens pro Stunde	150

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	1,2 l	12
Kaffee crema ¹		1,8
Espresso ¹		1,8
Cappuccino ¹		2,3
Milchkaffee ¹		2,8
Latte Macchiato ¹		3,3
Kakao		2,3
Tee – verschiedene Sorten		1,8
Kalte Getränke – alkoholfrei:		
Gerolsteiner Wasser (Sprudel, medium & still)	1 l	6
Gerolsteiner Sprudel in Glasflaschen	0,75 l	4,5
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11}	1 l	6
Fanta ^{2,12}	1 l	6
Sprite ¹²	1 l	6
Gerolsteiner Zitronenlimonade	0,75 l	4,5
Gerolsteiner Orangenlimonade ²	0,75 l	4,5
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	4,5
Bier:		
Flasche Bitburger / Bitburger drive	0,33 l	2,3
Flasche Bitburger Radler / Flasche Bitburger	0,33 l	2,3
Flasche Radler drive		
Flasche Frühkölch	0,33 l	2,3
Flasche Erdinger / Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,4
Bitburger vom Fass	50 l	310
	30 l	190
	15 l	95
Sekt:		
Sekt ⁿ (Flaschengärung, extra trocken)	0,75 l	19,5
Sekt alkoholfrei ⁿ	0,2 l	3
Aperol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	5,5
Hugo ⁿ	0,2 l	5,5
Wein: (Weinkarte siehe unten)		
Rotwein ⁿ	0,75 l	19,5
Weißwein ⁿ	0,75 l	19,5
Cocktails:		
Nach Absprache	0,3 l	5,5
Longdrinks:		
Nach Absprache	0,2 l	4,5
Spirituosen:		
Nach Absprache	0,2 cl	3

Pauschalen

Sie möchten einen eigenen Sekt, Wein oder eigene Spirituosen mitbringen?

Gerne schenken wir diesen für Sie aus.

Hierfür berechnen wir pro angefangene Flasche folgendes Korkgeld:

		€ Preis netto
Korkgeld Wein / Sekt	0,75 l	12
Korkgeld Spirituosen	0,75 l	36
Korkgeld Spirituosen	1 l	50

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 (empfehlenswert für Veranstaltungen auf Gut Hebscheid)

	Preise netto
Getränkepauschale einfach:	27
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Sekt/Wein	
Kaffee crema / Espresso / Tee	
Getränkepauschale klassik:	36
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Weine	
Weizenbier	
Digestifs (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
Getränkepauschale premium:	44
alkoholfreie Getränke (kalt)	
Bier	
Sekt/Weine	
Aperol Spritz, Hugo	
Weizen	
Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl)	
Digestif (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	
Getränkepauschale de luxe:	49
Alkoholfreie Getränke (kalt)	
Sekt, Aperol Spritz, Hugo	
Bier	
Weizen	
Wein aus unserer Weinkarte (nach Auswahl)	
Longdrinks (2 zur Auswahl)	
Cocktails (2 zur Auswahl)	
Digestif (2 zur Auswahl)	
alle warmen Getränke	

Unser aktuelles Weinangebot

Weißweine

Jourdan Chardonnay 2017 – Languedoc

Ein fein-fruchtiger Chardonnay. Duftet nach Pfirsich, Mirabelle und etwas Banane.
Ein angenehm leichter Essensbegleiter.

Geil Weißburgunder 2017 – Rheinhessen

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

Geil Riesling 2017 – Rheinhessen

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

Castelo de Medina Sauvignon Blanc 2017 – D.O. Rueda

Weißer Aromen von Stachelbeere und Apfel, dazu leichte tropischen Fruchtnoten.
Elegant und fruchtig mit dem typischen Finale eines echten Sauvignons

Roséwein

Jourdan Rosé 2017 – Cinsault, Syrah & Grenache – Languedoc

Französischer Rosé wie er sein sollte: Tolle Farbe. Intensives Bukett und im Mund fruchtig-frisch.

Rotweine

Real Rubio Seleccion 2016 – Tempranillo & Garnacha – D.O. Rioja

ein frischer und fruchtiger Rioja mit drei Monaten Fassausbau in der Nase Brombeere,
Kirsche und dezente Holznoten. Im Mund gehaltvoll mit gut eingebundenen Tanninen

Inurrieta Norte 2015 – Cabernet Sauvignon – D.O. Navarra

für alle Liebhaber eines kraftvollen Cabernet Sauvignons.

Finca El Espartal 2014 – 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

1,5

Fisch

Lachsrolade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel ^{a=weizen,g}

Forellenumstarteletts mit rosa Beeren ^{a=weizen, b, g}

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen ^g

Miniwraps gefüllt mit Thunfischcreme ^{a=weizen, g}

Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs ^{a=weizen, g}

Fleisch

Partyfrikadelle garniert ^{a=weizen, b, i}

Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas ^{a=weizen, b, g}

Ardenner Pastete mit Apfelkraut auf Vollkornbrot ^{10,a=roggen, weizen, g}

Pflaume im Speckmantel ¹²

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail ^{a=weizen, g, 10, 12}

Melonen-Schinkenhappen

Spanische Chorizzohappen mit Manchego ^{12, g}

Käse

Tartelett mit Frischkäse und Kresse ^{a=weizen, b, g}

Pumpernickel mit Camembert oder Brie ^{a=roggen + weizen, g, d}

Goudahappen fruchtig/pikant ^{2, g}

Tomate-Mozzarellahappen ^g

Manchegohappen pikant ^g

vegetarisch

gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive ^{12, g, 7}

Miniwraps mit Pesto und Parmesan ^{a=weizen, g, d}

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika ^{a=weizen, g}

(auf Wunsch bieten wir auch veganes Fingerfood an)

warm

Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) ^{a=weizen, b, g}

Quicheecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) ^{a=weizen, b, g}

Bruschetta mit Salami^{h,i,12}, Schinken¹² und vegetarisch (gemischt) ^{a=weizen, g}

süß

Petits fours ^{a=weizen, b,g, d}

kleiner Obstspieß

Profiterols ^{a=weizen, b, e}

Fingerfood

Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen ^{a=roggen, weizen, g, d}
 verschiedene Canapés ^{weizen g,d}
 halbes garniertes Partybrötchen ^{a=weizen, g, d, 12}

Spieße 2,5

Kalbfleischröllchen mit Salbei
 pikanter Käsespieß und Oliven ^{2, 7, g}
 Tomate-Mozzarella Spieße ^g
 Schweinefiletspieße fruchtig
 großer Obstspieß
 Wrapspieße verschieden gefüllt ^{a=weizen, g, d}

Gläschen oder Schälchen (Mindestmenge 30 Stück pro Sorte)

3,5

Kalt
 Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven ^{7,12}
 Räucherlachs-Roulade mit Frischkäsefüllung ^g
 Vitello Tonnato mit Oliven ^{b,g,i}
 Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h}
 Gemüsesticks auf Dippsauce ^g
 Kartoffelsalat im Gläschen mit Cocktailwürstchen ^{4,10,12,b,g}
 Matjestartar mit Schmandhäubchen ^{12, g}
 Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat ^{10,12,}
 Melonen-Cocktail mit Crissini ^{a=weizen (vegan)}
 Babybirne auf Gorgonzolacreme ^g
 Conchiglioni ^{a=weizen} mit verschiedenen Füllungen auf Tomatensalsa
 grüner Spargelsalat mit Erdbeeren oder Krabben (März bis Juni)
 Zitronenhähnchen auf Couscoussalat ^{a=weizen}
 geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}
 Erbsenpanacotta ^g mit Schmand und Kräutercroutons ^{a=weizen,j}
 karamellierter Kürbis mit Walnüssen und Sesam
 Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse^g
 Porree-Apfel-Chutney mit Bacon

Warm
 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut ^{4, 10, 12, g}
 Pasta mit Waldpilzcreme ^{a=weizen, b, g}
 Wokgemüse mit Hähnchen ^{h, f, e}
 Auf Wunsch auch mehr Speisen im Glas oder Schälchen

Platten

Gemüsedipp-Platte (5 Pers) 10,5
 verschiedene Gemüsesticks an 2 Dippsaucen ^g
 z.B. Kohlrabi, Staudensellerie, Paprika, Möhren, Tomaten,
 Gurken

Käsedipp-Platte (5 Pers) 8,5
 Frischkäsedipps^g mit Salzgebäck ^{a=weizen,d}

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, sowie bei Personen über 80 Jahren wird der halbe Buffetpreis berechnet.

Bei allen Preisen handelt es sich um Nettopreise in € (MWST 7 %) pro Person.

Gut Hebscheid

Preise netto

26,5

Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^g

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ¹²

gefüllte Tomaten (mit Kräutern und Frischkäse) auf Ruccolabett ^g

ergänzend:

Gemüsewrappplatte ^{a=weizen, g}

+ 2

Rucola mit Pinienkernen und Parmesan mit Walnussöl ^g

+ 2

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons ^g

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^g

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Tagliatelle grün und weiß ^{a=weizen, b}

Hebscheider Tomatensauce ^h

Gemüseplatte der Saison ^{g, h}

ergänzend:

Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat an Gorgonzolasauce ^{g, h}

+ 4,5

Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble ^{a=weizen, b, g}

Joghurtdessert mit Früchten der Saison ^g

Italienisches Buffet

Preise netto
27,5

Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti ^{7,12, g}
 Tomate – Mozzarella mit Basilikum ^g
 Babyleaf und Rucola mit Parmesan und Pinienkernen an Balsamicodressing ⁱ
 Schinken-Melonen-Spieße auf Platte

ergänzend:

Salat mit Riesengarnelen, Lauch, Paprika, Tomaten, Oliven ^{7,12}	+ 3
Italienischer Tortellinisalat ^{a=weizen, g, 7}	+ 2
Vitello tonnato ^{12,b,g, l}	+ 4,5

Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ ^{10, a, h, i}
 Scaloppine vom Schwein „Saltimbocca Art“ an Salbeijus ^{a=weizen}
 Tagliatelle ^{a=weizen, b}
 Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g
 Gemüsepfanne Pepperonata (mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln) ^h

ergänzend:

Meeresfrüchtepfanne mit Gemüse ^{12, g}	+ 3,5
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten mit mediterraner Tomatensauce ^{7, h}	+ 4

Dessert:

Tiramisu ^{a=weizen, g}
 Pannacotta mit Beeren der Saison ^{a=weizen, g}

Buffet „Provence“

Preise netto
32,5

Vorspeisen:

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

ergänzend:

Paté mit Zwiebelconfit ^{5, 10, 12, a, h, i} + 2,5
Räucherfischplatte mit Preiselbeermeerrettich und Honig – Senf ^{4,12} + 5,5

Hauptspeisen:

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

ergänzend:

Rotbarsch an Pernodsauce ^g + 4,5

Dessert:

Crème Brûlée ^{a=weizen,b,g}
Mousse au Chocolat ^g

Winterbuffet I

25

Vorspeise

Feldsalat mit Balsamico-Austernpilzen und Ziegenkäse ^g
marinierter Lachs mit Honig-Senfsauce
Rotkohlslaw ^g mit Orangen und Rosinen

Hauptspeise

Sauerbraten mit Rotkohl^g und Mini-Knödeln ^{weizen, b, h}
Linsenbratlinge mit Kürbischutney (*vegan*)

Dessert

Birnen-Mascarpone ^g mit karamellisierten Walnüssen und Schokosauce ^g
Zimtmosse ^g mit Rotweinpflaumen

Winterbuffet II

26,5

Vorspeise

Überbackene Birne mit Blauschimmelkäse ^g auf Friséesalat
Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Feigen-Senf vinaigrette und
Granatapfelkernen
Sellerie-Apfelsalat ^{b, g} mit Cashewkernen und Rucola

Hauptspeise

Wildschweingulasch ^{a,h,i} mit Pflaumen
Wirsing-Marongengemüse ^{g,h}
Schupfnudeln
Linsen-Kürbisragout mit körnigem Senf ^{g,h,i}

Dessert

Himbeer-Stracciatellacreme ^g
Orangentiramisu ^{a,b,g}

Winterbuffet III

28,5

Vorspeise

Maronensuppe ^g

fruchtiger Schrimpscocktail ^{b,c,g,i} mit Porree und Ananas

winterlicher Blattsalat mit Meerrettich ^g Trauben und Walnüssen

Hauptspeise

Gänsebrust mit Printensauce ^{a,b,h,i}

Kürbis-Orangengemüse

Kartoffel-Apfelgratin ^{a,b,g,h}

Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse ^g

Dessert

Mokkacreme ^g mit Kokosraspeln

Apfelstrudel ^{weizen,g} mit Vanillesauce ^g

Winterbuffet IV

25

Vorspeise

fruchtiger Quinoa-Kürbissalat mit Nüssen und Cranberries

Räucherlachs-Frischkäsewraps ^{weizen,g} mit Oliven

Rucola mit Parmesan ^g und Pinienkernen

Dressingauswahl ^{b,g,i}

Hauptspeise

weihnachtlicher Rinderbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce ^{a,g,h,i}

Rosmarinkartoffeln

Möhren-Romanescogemüse ^{g,h} mit Honig und Mandeln

Waldpilzragout ^g mit rotem Jasminreis

Dessert

Windbeutel-Quarkdessert ^{weizen,b,g} mit Kirschen

Schokomousse

Grillbuffet

Preise netto
29,5

vom Grill:

Rostbratwurst und Nürnberger ^{10,12}
marinierte Nackensteaks ^{h,i}
marinierte Putensteaks
marinierte Hähnchenbrust
Gemüsespieße ^g

diverse Grillsaucen ^{2, 4, 5, 10, 12, g}

ergänzend:

Rinderfiletsteak ^{h,i}	+ 5
Lammspieß ^{h,i}	+ 3,5
Lachsspieß	+ 4,5
Gambaspieß	+ 4,5

Beilagen:

Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Basilikum ^g
Bauernsalat ^{g,7}
Bulgursalat ^{a=weizen}
Italienischer Tortellinisalat ^{a=weizen, g,7}
Krautsalat mit Porree und Ananas ^{10,12}
Kartoffelsalat ^{12, b, g}
Brotauswahl, Butter, Kräuterbutter ^{a=weizen, g}
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

ergänzend:

Ratatouillesalat mit Ziegenkäse ^g	+ 2,5
Radisalat ^g	+ 2
Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurkenscheiben	+ 2

mit Dressing nach Wahl ^{g,i}

Brunch

Brunch

Preise netto
24,50

Kalt

Kürbissalat mit Rucola

Feldsalat mit gerösteten Walnuskernen und Cranberries

Verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan ^{a=weizen, g, d} / Lachs ^{a=weizen, g})

Eingelegtes Gemüse

Aufschnitt- und Käseplatte²

Räucherlachs mit Honig-Senf und geräucherte Forellenfilets mit

Preiselbeermeerrettich -Sahne^g

Rührei^g & Bacon

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette, dunkles Brot ^{a=weizen, roggen, d}

Butter

Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich^g

Verschiedene Marmeladen

warm

Bressofleisch^g

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand^g

Tagliatelle ^{weizen, b}

Basilikum-Kräuterpesto ^{g,d} & rotes Pesto ^{g,d}

Dessert

Obstsalat

Schokomousse ^g

Vanille-Schmandcreme ^g

Brotkörbe

Wählen Sie zu Ihrem Buffet den passenden Brotkorb aus:

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

wahlweise mit 3 verschiedenen Buttersorten und/oder Aufstrichen

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

Dressings

Wählen Sie zu Ihrem Buffet das passende Dressing aus:

Essig und Öl
Balsamico
Joghurt ^g
Himbeervinaigrette
French
Honig-Senf-Balsamico
Dijonsenf-Vinaigrette

Hauptspeisen

Fleisch

Bressofleisch mit Champignons ^g
Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat an Gorgonzolasauce ^{g, h}
Rinderbraten „Barolo“ ^{10, a, h, i}
Scaloppine vom Schwein „Saltimbocca Art“ an Salbeijus ^{a=weizen}
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
Entenbrust an Thymian-Honigsauce ^{10,12,h,i}
Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art) ^{10,12,h,i}
Rostbratwurst und Nürnberger ^{10,12}
marinierte Nackensteaks ^{h,i}
marinierte Putensteaks
marinierte Hähnchenbrust
Rinderfiletsteak ^{h,i}
Sauerbraten mit Rotkohl^g und Mini-Knödeln ^{weizen, b, h}
Wildschweingulasch ^{a,h,i} mit Pflaumen
Gänsebrust mit Printensauce ^{a,b,h,i}
weihnachtlicher Rinderbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-
Pflaumensauce ^{a,g,h,i}
Lammspieß ^{h,i}

Fisch/ Meeresfrüchte

Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^g
Meeresfrüchtepfanne mit Gemüse ^{12, g}
Rotbarsch an Pernodsauce ^g
Lachsspieß
Gambaspieß

Vegetarisch

Gemüsespieße ^g
Halloumi-Grillkäse ^g
Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat ^g
Gefüllte Zucchinihütchen ^{weizen und anderes Getreide,g}
Gefüllte Paprika ^{weizen und anderes Getreide,g}
Auberginen^g
Bratlinge ^{weizen und anderes Getreide, b,g}
Linsenbratlinge mit Kürbischutney (vegan)
Linsen-Kürbisragout mit körnigem Senf ^{g,h,i}
Mandelreis mit Kürbis-Orangengemüse ^g
Kartoffel-Apfelgratin ^{a,b,g,h}
Waldpilzragout ^g mit rotem Jasminreis

Gemüse

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

Beilagen

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

Saucen

Arrabiata (vegetarisch/ vegan oder mit Speck)
Chardonnaysauce ^g
Gorgonzolasauce ^g
Kräuterrahmsauce ^g
Marsalasaucen ^{g,h,i,10}
mediterrane Tomatensauce ^{7,h}
rotes & grünes Pesto ^{d,g}
Spinatsahnesauce ^g
Waldpilzsahnesauce ^g
vegane Béchamelsauce

Desserts (nach Absprache auch in Gläschen möglich)

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

Preis netto pro Person

Käseplatte

5,5

Suppen

Preise netto
4,5

mit Fleisch

ungarische Gulaschsuppe ^{g,h}

Rindfleisch-Juliennesuppe ^h

Chili con Carne (Rind oder Schwein)

Erbsensuppe mit Wurst ^{12, h, i}

thailändische Hühnersuppe ^{h,f}

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 Waldschatz“ ^{10,12,g,h,i}

vegetarisch

Rote Linsen - Kokossuppe ^{h,i}

Gemüsesuppe der Saison ^h

Möhren-Ingwersuppe ^g

Minestrone ^{a=weizen,h}

mediterrane Tomatensuppe ²

Kartoffelcremesuppe ^{g,h,i}

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{g,h}

Kürbiscremesuppe ^{g,h}

Champignoncremesuppe ^{g,h}

Waldpilzcremesuppe ^{g,h}

Zucchini-cremesuppe ^{g,h}

Spargelcremesuppe ^g (in der Saison)

Mitternachtssnack

Preise netto
4,5

Currywurst ^{10,12}

Brotkorb ^{a=weizen}

Allergene und Zusatzstoffe

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

Restaurant

Sie wollen unsere Küche und/oder unser Service vor Ihrer Veranstaltung kennenlernen?
Kommen Sie uns unter der Woche beim Mittagstisch im Klömpchensklub besuchen und
überzeugen Sie sich von unserem schönem Ambiente und leckeren Essen.

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. Nach Vertragsabschluss erfolgt eine vereinbarte Vorauszahlung.
6. 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
 - 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 150 €.
Die Bearbeitungsgebühr von 150 € gilt für alle Stornierungen.
7. Bei kurzfristigen Stornierungen berechnen wir zusätzlich zu den Stornierungskosten (siehe Punkt 6)
 - 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.
8. 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.
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.