



IHR CATERING

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 Speisen

Fingerfood

Wählen Sie die Sorten aus, die Sie pro Gast anbieten möchten.

€ Preis netto
2,4

Fisch

- Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel ^{a=weizen,g,i}
- Forellenmustartelets mit rosa Beeren ^{a=weizen, b, g}
- Thunfischbällchen mit Mandelblättchen ^g
- Miniwrops gefüllt mit Thunfischcreme und Mandeln ^{a=weizen,d,g}
- Miniwrops gefüllt mit Räucherlachs ^{a=weizen, g,7}

Fleisch

- Partyfrikadelle garniert ^{a=weizen, b, i}
- Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas ^{a=weizen, b, g}
- Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel ¹²
- Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail ^{a=weizen,b, g, 10, 12}
- Melonen-Schinkenhappen
- Spanische Chorizzohappen mit Manchego ^{12, g,7}

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,7}
- Tomate-Mozzarellahappen ^{g,h}
- Manchegohappen pikant ^{g,7}

vegetarisch

- gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive ^{12, g, 7}
- Miniwrops mit Pesto und Parmesan ^{a=weizen, g, d,7}
- Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika ^{a=weizen, g,7}
- Wrapsröllchen mit Gemüse und Räuchertofu ^{a,g}
- Tartelettes mit Erdnuss-Kichererbsencocktail ^{a,g}

vegan

- Pumpernickel mit Balsamico-Aubergine und Kirschtomaten ^a
- Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke ^{a=weizen}
- Tartelettes mit grüne-Erbesen-Quinoa-hummus
- Weinblätterhappen mit Olive und Paprika
- Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum
- Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus

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}
- Zigarrenbörek gefüllt mit Hackfleisch, Fetakäse oder Spinat (nach Wahl) mit Zaziki ^{a,b,g}

Brot

- verschiedene Canapés ^{a=Weizen,g,d}
- halbes garniertes Partybrötchen ^{a=Weizen,g,d}

süß

- Petits fours ^{a=weizen, b,g, d}
- kleiner Obstspieß
- Profiterols ^{a=weizen, b, e}
- knusprige Obstlollys ^{a,d,g}

€ Preis netto

4,5

Gläschen

Fisch

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven ^{7,12,g,d}
Melonen-Schrimps-Cocktail ^{g,b,i}
Matjestartar mit Schmandhäubchen ^{12, g}
grüner Spargelsalat mit Krabben ⁱ (März bis Juni)
Limetten-Knoblauch-Garnele auf Melonen-Gurkensalat mit Koriander

Fleisch

Vitello Tonnato mit Oliven ^{b,g,i}
Zitronenhähnchen auf Couscoussalat ^{a=weizen,d}
Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat ^{12,a,h,g,d}
geräucherte Entenbrust auf Linsensalat ^{d, h}
Couscoussalat ^{a=weizen,g,d} mit Serranoschinkenchip ^{a,h}
Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat ^{10,12,b,i}

vegetarisch

italienischer Pastasalat ^{a,g,d} mit Mozzarellaspieß ^g
Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse ^{g,d}
Bulgursalat ^{a=weizen} mit Knoblauch-Joghurdip ^g
Gemüsesticks auf Dippsauce ^g

vegan

Ratatouillesalat
Melone-Gurkensalat mit Koriander und Erbsenbällchen ^a
Kartoffelsalat mediterran
Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam
fruchtiger Quinoa-Salat
Bulgursalat ^{a=weizen}
Couscoussalat ^{a=weizen}
grüner Spargelsalat mit Erdbeeren (März bis Juni)

Buffet

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.

	€ Preis netto
Gut Hebscheid	39,5
<u>Vorspeisen:</u>	
Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^{b,g,i}	
Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ¹²	
gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Ruccolabett ^g	
Brotkorb ^{a=Weizen,roggen,g,d} mit Butter und Auberginenfrischkäse ^{a,g}	
<u>Hauptspeisen:</u>	
Bressofleisch mit Champignons ^g	
Fischspieße auf Juliennegemüsebett an Chardonnaycreme ^{g,h}	
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g	
Tagliatelle ^{a=weizen, b,g}	
Hebscheider Tomatensauce ^h	
Gemüseplatte der Saison ^{b,g, h}	
<u>vegetarisch:</u>	
Lauch-Ananas-Kartoffelragout mit Couscous-Linsenkrapfen ^a	
oder	
Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken ^{g,a=weizen,h}	
<u>Dessert:</u>	
Himbeer-Rhabarbercrumble ^{a=weizen, b, g} (je nach Saison)	
Joghurtdessert mit Früchten der Saison ^g	

Italienisches Buffet

€ Preis netto

42,5

Vorspeisen:

gegrilltes Gemüse Antipasti 7,12, g

Tomate – Mozzarella mit Basilikum g,h

Blattsalatvariation mit Parmesan g und Pinienkernen an Balsamicodressing i

Schinken-Melonen-Platte

Brotkorb mit Tomaten-Basilikumbutter und Gorgonzolafrischkäse a,g

Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ 10, a, h, i

Geschnetzeltes (Schweinefleisch) „Saltimbocca Art“ a=weizen,h,i

Tagliatelle a=weizen, b,g

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand g

Ofengemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, italienischen Kräutern & Olivenöl (vegan)

vegetarisch:

Gemüse-Gnocchipfanne mit Tomaten-Oreganosauce a,b,g,

oder

Rukola-Tomatenquiche mit Feta a=weizen,b,g

Dessert:

Tiramisu a=weizen,b,g,d

Pannacotta mit Waldfrüchten a=weizen, g

€ Preis netto

44,5

Buffet „Provence“

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

Brotkorb mit Kräuterbutter und Roquefortfrischkäse a,g,i

Hauptspeisen:

Entenbrust an Thymian-Honigsauce 10,12,a,h,i

Boeuf Bourguignon (Gulasch Burgunder Art)10,12,h,i

Kartoffelgratin g, b

Tagliatelle a=weizen, b,g

Grilltomaten gefüllt mit Blattspinat g

Bohnen im Speckmantel 12

Möhren in Mandelbutter g,h

vegetarisch:

Lauch-Camembert-Quiche mit Kräuter-Creme Fraiche a,b,g

oder

Linsenbratlinge a,f,h,i,j mit Kürbischutney (vegan)

Dessert:

Crème Brûlée a=weizen,b,g

Mousse au Chocolat g

Frühlingsbuffet I

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce ^{g,i}
 Salat vom grünen Spargel mit Kräutercroutons ^{a=weizen} & Schnittlauch-Creme fraîche ^g
 junge Blattsalate mit Parmesan ^g an Balsamicodressing ⁱ
 Ziegenkäse ^g mariniert mit Gartenkräutern, Balsamico und Honig
 Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Bärlauchbutter ^g & Radieschen-Frischkäse ^g mit Kresse

Hauptspeisen:

Mediterraner Schweinebraten mit Pinienkernen und Oliven
 in Balsamico-Rosmarinsauce ^{g,h,i}
 Lachsfilet mit Orangenkruste ^{a=weizen,b,i} und Weißweinsauce ^{g,h}
 Gewürzkartoffeln aus dem Ofen
 Bunte Tagliarini ^{a=weizenb,g}
 Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel,
 Lauchzwiebeln und Gartenkräutern ^{g,h}

vegetarisch:

Blätterteigschnecken ^{weizen,g} mit Tofu-Spinatfüllung ^{g,f}

oder

Zucchinikrapfen mit Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu ^{a=weizen,b,g}
 Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeerragout ^g

Frühlingsbuffet II

€ Preis netto

41,5

Vorspeisen: Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade

Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup
 Kräuter-Käse Panna cotta mit glasiertem Grünspargel ^g
 Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Kräuterbutter ^g & Estragon-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion
 Welsmedaillons in Sesam ^{a=weizen,b,i} mit Kokos-Currysauce ^{g,h}
 Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar ^g
 Petersiliengnocchi ^{a=weizenb,g}
 Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln mit Kapernvinaigrette ^{g,h}

vegetarisch:

Waldpilze im Pergamentpäckchen mit Kerbel und Pernod

oder

Zucchinikrapfen mit Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu ^{a=weizen,b,g}
 Sektschaumcreme auf Erdbeer-Mangosalat ^g

Sommerbuffet I

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella ^{g,h}
Antipasti von Karotten ⁱ, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln
hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce
Miniwrops ^{a=weizen,d,g} mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse ^g gefüllt
Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Tomatenbutter ^g & Pesto-Frischkäse ^{d,g}

Hauptspeisen:

Zitronenhähnchen mit frischem Thymian & Knoblauch ^g
Involtini vom Schwein gefüllt mit Spinat und Mozzarella an Madeirasauce ^g
Tagliatelle ^{a=weizen,b,g}
Polenta-Parmesanschnitten ^{g,h}
Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Camembert überbacken ^{g,a=weizen,h}
Zucchini-Paprikapfanne mit Kichererbsen und Curry ^{g,h}

vegetarisch:

Spinat- Fetaquiche mit Walnusskernen ^{weizen,b,g}

oder

Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf

Dessert:

Melonensalat mit Maraschino-Likör und gerösteten Mandeln
Mascarpone-Holunderblütencreme ^g mit frischen Beeren der Saison

Sommerbuffet II

€ Preis netto

41,5

Vorspeisen:

Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse ^{g,h} mit Sweet-Chilisauce
Ceviche von Meerbarbe in Limettenmarinade
Blattsalate und Rohkost mit Granatapfel-Balsamicodressing
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Koriander ^g
Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Kräuterbutter ^g & Paprika-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Barbecue-Schweineragout mit Datteln ^g
Tafelspitz mit Meerrettich-Traubensauce ^g
Serviettenknödel mit Kräutern und geräuchertem Paprika ^{a,b}
Pfannenspätzle mit Babyspinat
bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter

vegetarisch:

Ziegenkäse-Spinatmuffins mit Schnittlauchcreme ^{a,b,g}

oder

Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer und körnigem Senf

Dessert:

Obstsalat mit Himbeersauce
Mascarpone-Holunderblütencreme ^g mit frischen Beeren der Saison

Buffets

Herbstbuffet I

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse ^g auf Salatbett
Fruchtiger Quinoa-Kürbissalat ^d
Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse ^g
Geräucherte Entenbrust an Linsen-Lauchsalat ^{d,i}
Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Butter ^g & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Hirschragout mit Preiselbeeren ^g
Schweinefilet im Blätterteig mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons ^g
Spätzle ^{a=weizen,b,g}
Thymianwaffeln ^{a=weizen,b,g}
Himbeerrotkraut
Birnen in Serranoschinken

vegetarisch:

Schupfnudel-Kürbispfanne ^{a=weizen,b,g} mit Kräuterschmand ^g
oder
Pilzbifteki mit Paprikaaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Nougatmousse mit Birnen ^{d,g}
Pannacotta mit Waldfruchtspiegel ^g

Herbstbuffet II

€ Preis netto

41,5

Vorspeisen:

Rotkrautsalat mit Orangen und Walnusskernen
Antipasti vom Kürbis mit Sesam und Honig
Makrellenfilets geräuchert mit Dijonsenf-dipp
Tabouleh Salat mit Minze und Rosinen
Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Butter ^g & Gorgonzola-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Zanderfilet mit Gemüse-Pernodsauce ^g
Rotwein-Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
Mohn-Schupfnudeln ^{a,b,g}
Kürbis-Orangenpüree ^g
Rahmwirsing ^g

vegetarisch:

Süßkartoffelplätzchen mit Schnittlauchcreme ^g
oder
Pilzbifteki mit Paprikaaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Orangen-Marzipancreme ^{d,g}
Weiße Mousse mit Himbeersauce ^g

Winterbuffet I

€ Preis netto

39,5

Vorspeisen:

Maronen-Süßkartoffelsuppe ^{g,h}
winterlicher Blattsalat mit Meerrettich ^g Trauben und Walnüssen
Rotkohlslaw ^{g,i} mit Orangen und Rosinen
Schinkenvariation mit Zwiebelkonfit
Brotkorb ^{a=weizen,roggen,j} mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce ^{a=weizen,g,h,i}
Zanderfilet ^{a=weizen} auf der Haut gebraten an Zitronenpfeffer-Sahnesauce ^g
Kartoffelgratin ^{g,b}
Basmati-Wildreis ^{g,h}
Möhren-Sellerie-Gemüse in Butter geschwenkt ^{g,h}

vegetarisch:

Linsenbratlinge ^{a=weizen,h,i} mit Kürbischutney (vegan)

oder

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous

Dessert:

Kefir-Sanddorn-Mousse ^g
weiße Schokomousse mit Orangen-Grand Marnier-Spiegel ^g

Winterbuffet II

€ Preis netto

41,5

Vorspeisen:

Toscanische Panzarella mit Kürbis
Caipirinha-Barbecue-Lachs auf Limonensauerkraut mit Papaya-Krabbenmayonnaise ^b
Gurken-Kimchi mit Chili und Sesam ^{c,f}
Blattsalat mit Orangen-Senfdressing
Brotkorb ^{a=weizen,roggen,j} mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Minz-Zitronenmarinade
Wildschweinragout mit Pfifferlingen in Thymiansauce
Rosenkohl-Möhrengemüse mit Honig und Cashewkernen
Süßkartoffel-Lauchcurry ^g
Brandteig-Kartoffel-Krapfen ^{a,b,g}
Spinatagliatelle ^a

vegetarisch:

Rote Linsen-Bulgur-Plätzchen mit Kürbishummus ^{a,b,g}

oder

gezuckerter Chicoree mit Rote Beete-Couscous ^a

Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout ^g
Mandarinenpannacotta ^g

Buffets

Vegetarisches Buffet

€ Preis netto

44,5

Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta ^g

Walnussöl & Himbeervinaigrette

Linsen-Apfelsalat ^d (vegan)

Blätterteigstangen mit Spinat und Käse ^{a=weizen,b,g}

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum ^{g,h}

Carpaccio von Roter Bete ^d mit Räuchertofu ^f, Rukola
und gerösteten Pinienkernen (vegan)

Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Kräuterbutter ^g, Paprikafrischkäse ^g und Hummus ⁱ (vegan)

Hauptspeisen:

Linsenbratlinge ^{a,f,h,i,j} mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art ^{a=weizen,b}

Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken ^{g,a=weizen,h}

Rukola-Tomatenquiche mit Feta ^{a=weizen,b,g}

Penne ^{a=weizen,g} mit rotem & grünem Pesto ^{d,g}

veganes Ofengemüse ^h

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Dessert:

Schokomousse ^g

veganes Kokosdessert mit Beeren

Veganes Buffet

€ Preis netto

41,5

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio ^d mit Rukola, Räuchertofu ^f und gerösteten Pinienkernen

Couscoussalat ^{a=weizen,h} mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie

Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce

Italienischer Salat ^{a=weizen,d}

Brotkorb ^{a=weizen,d,j} mit Hummus ⁱ und Tomaten-Paprikaaufstrich

Hauptspeisen:

Falafel ^{a=weizen,h} mit Ofen-Süßkartoffeln und Mangoaioli

Erdnuss-Curry mit Sojaschnitzel, Paprika und Ananas

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln dazu Kräutercreme ^{f,h}

Ofengemüse mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Pastinaken ^h

Desserts:

Mandelmilchreis ^f mit Beeren der Saison

Espresso-Pannacotta (mit Hafersahne)

Partybuffet

€ Preis netto
35,5

Melone-Schinkenplatte
 Miniwrap-Platte ^{a=weizen,d,g}
 Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{a=weizen,b}
 kalte Bratenaufschnittplatte mit Senf & Remoulade ^{g,i}
 Linsen-Apfelsalat ^d
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum ^h
 Frischer Matjessalat mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Kirschtomaten ⁱ
 Nudelsalat (Zubereitung nach Wahl) ^{a=weizen,b,g,i}
 Kartoffelsalat (Zubereitung nach Wahl) ^{a=weizen,b,g,i}

Partybrötchen ^{a=weizen,j} & Laugengebäck ^{a=weizen,j}
 Butter ^g, Kräuterbutter ^g
 dreierlei verschiedene Aufstriche ^{g,d}

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

Desserts in Gläschen:
 Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}
 Nougatmousse ^{d,g}

Brunch

€ Preis netto
ab 33,5

kalt:
 Rohkostplatte
 verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan ^{a=weizen, g, d} / Lachs ^{a=Weizen, g})
 eingelegtes Gemüse
 Aufschnitt- und Käseplatte ²
 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,j}
 Butter ^g, Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich ^g
 verschiedene Marmeladen

warm: (hier ein Beispiel)
 Geschnitzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln ^{g,h}
 Tagliatelle ^{a=weizen, b,g}
 Basilikum-Kräuter-Pesto ^{g,d} & rotes Pesto ^{g,d}

Dessert:
 Obstplatte
 Vanille-Schmandcreme ^g

Suppen

€ Portionspreis netto

5,0

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.

Kontakt & Anfahrt

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 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
 - 2500 € für den ganzen Hof
 - 500 € für den KlömpchensklubGelingt es VIA die Räumlichkeiten am vereinbarten Veranstaltungstag anderweitig zu vermieten, so entfallen diese Kosten und es entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 300 €.
Die Bearbeitungsgebühr von 300 € gilt auch für alle Stornierungen, bei denen keine Stornierungskosten anfallen.
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 Person
8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 12 Monate, behält VIA sich vor, in begründeten Ausnahmefällen Preiserhöhungen vorzunehmen.
9. 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.
Der Einsatz von Feuerwerkskörpern, Himmelslaternen, Wunderkerzen oder sonstigem offenen Feuer sind auf dem gesamten Gelände nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Luftballons steigen lassen ist verboten, da viele Tiere in der Nähe leben.
10. Konfetti (inkl. Tischkonfetti, Konfettikanonen) oder Wurfmaterial darf weder im Außengelände noch in den Räumen verstreut werden. Sollte dies trotzdem passieren, erheben wir eine Reinigungsgebühr von 150 € pro Stunde.
11. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
12. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
13. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
14. 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.
15. 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.
16. 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.