

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

Unser Angebot 2025

Der Klömpchensklub – das ist Freude am Feiern. Gelebtes Leben. Das ist hart im Nehmen. Und herzlich im Geben. Hier feiert Aachen. Die Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Jubiläum, die Hochzeit, den Geburtstag, die Taufe, die Sause, Tanzen und Fete, Fußball und Bälle, Event und Veranstaltung.

Feiern ist gut. Und mit Herzblut noch besser. Für ca. 40 bis 150 Gäste. Mit bis zu 100 Sitzplätzen. Mit dem Rundum-Sorglos-Paket. Kompetentem Serviceteam und Veranstaltungs-Beratung. Mit technischer Ausstattung, Musikanlage, Beamer, Bildschirme, Mikrofon.

Wir kochen und kaufen regional, verarbeiten ausschließlich Fleisch aus regionaler, artgerechter Haltung und nach Verfügbarkeit Gemüse aus unserer eigenen Bio-Gärtnerei auf Gut Hebscheid. Und wir kochen auch gerne vegetarisch und vegan.

Der Klömpchensklub ist eine Marke der VIA Integration gGmbH

VIA, ein Inklusionsunternehmen, in dem Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam arbeiten. Denn bei uns steht keiner im Abseits.

Zur VIA gehören außerdem:

- Veranstaltungen auf Gut Hebscheid
- Bio-Gärtnerei auf Gut Hebscheid
- Landwirtschaft Gut Berensberg
- Naturkostladen in der Viktoriaallee in Aachen
- Bio-Lieferservice „Grüne Kiste“
- Fanshops der Alemannia Aachen

Firmensitz ist das mittelalterliche Gut Hebscheid in Aachen.

Auf den folgenden Seiten haben wir unser Angebot für Veranstaltungen im Klömpchensklub zusammengefasst. Die angegebenen Preise sind Nettopreise. Die Mehrwertsteuer beträgt derzeit 7 %. Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Rundum Service

Ihre Veranstaltung im Klömpchensklub

➤ In den Bereitstellungskosten sind enthalten

- Veranstaltungsberatung
- Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten
- Möblierung der Räumlichkeiten (Tische, Stühle, Stehtische)
- Gläser, Besteck, Geschirr, Servietten sowie die Buffetausstattung
- Technische Ausstattung (Musikanlage, Beamer, Leinwand, Bildschirme)
- Servicepersonal bis maximal 3 Uhr nachts
- Endreinigung

Bereitstellungskosten 100 Euro netto pro angefangene Stunde.

Bei einem Gesamtvolumen unter 2000 Euro netto 130 Euro netto pro angefangene Stunde

Wir erstellen eine Rechnung pro Veranstaltung auf der alle Getränke und Speisen ausgewiesen werden. Einzelzahlungen sind nur nach Absprache möglich und mit zusätzlichen Kosten verbunden.

➤ Zusätzliche Angebote

€ netto

weiße Stehtischhussen pro Stück	✂ 12
Gedeck für mitgebrachten Kuchen pro Person	✂ 4
Menü- und Getränkekarten als Aufsteller pro Stück	✂ 5

Getränke

Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

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.

➤ warme Getränke

		€ netto
Filterkaffee in Kannen ¹	8 Tassen	✂ 15
Kaffee crema ¹		✂ 2,3
Espresso ¹		✂ 2,3
Cappuccino ^{1,g}		✂ 2,8
Milchkaffee ^{1,g}		✂ 3,2
Latte Macchiato ^{1,g}		✂ 3,8
Tee – verschiedene Sorten		✂ 2,3

➤ kalte Getränke – alkoholfrei

Gerolsteiner Wasser (medium & still)	1 l	✂ 8
Gerolsteiner Gourmet Glasflaschen (bei eingedeckten Tischen)	0,75 l	✂ 8
Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,9,10,11} / Cola Zero	1 l	✂ 8
Fanta ^{2,12} / Sprite ¹²	1 l	✂ 8
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	✂ 8
Orangensaft	1 l	✂ 8

➤ Bier

Bitburger oder Bahkav Pils aus Aachen vom Fass	1 l	✂ 10
Flasche Frühlösch	0,33 l	✂ 3,4
Flasche Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	✂ 3,4
Flasche Lammsbräu Radler alkoholfrei	0,33 l	✂ 3,4
Flasche Lammsbräu Weizen (auch alkoholfrei)	0,5 l	✂ 4,9

➤ Sekt

Sekt ⁿ (auch alkoholfrei)	0,75 l	✂ 26
Apérol Spritz ^{2,3,n}	0,2 l	✂ 7,5
Hugo ⁿ	0,2 l	✂ 7,5

Getränke

Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

➤ Wein

		€ netto
Weißwein ⁿ	0,75 l	✂ 27
Rotwein ⁿ	0,75 l	✂ 27
Roséwein ⁿ	0,75 l	✂ 27

Wir beziehen unsere Weine bei der Weinhandlung „La Farmacia“ in Aachen.

➤ Weißweine

GEIL RIESLING 2022 – Rheinhessen

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

INURRIETA ORCHIDEA 2023 – D.O. Navarra

Ein Sauvignon Blanc mit einer Prise Kühnheit. Komplexer Weißwein mit Aromen von Ananas, Passionsfrucht und Grapefruit.

LORENZ GRAUBURGUNDER 2022 – Rheinhessen - Bio

In der Nase Duft nach saftiger Aprikose und reifer Birne vor einem warm-würzigen Hintergrund. Am Gaumen cremiger Schmelz und ein schönes mineralisches Finale.

➤ Roséweine

GEIL ROSÉ 2022 – Rheinhessen

Frische und reife Erdbeeraromen mit floralen Noten. Im Mund gut balanciert zwischen saftiger, kraftvoller Frucht und angenehm erfrischender Säure.

➤ Rotweine

AZABACHE CRIANZA 2019 – Tempranillo – D.O.Rioja Oriental

In der Nase harmonisiert dunkle Frucht neben feinen Fassaromen. Auf der Zunge präsentiert sich der Wein großzügig, fruchtig und sehr ausgewogen.

LORENZ UNSER TÄGLICH ROT – Rheinhessen - Bio

In der Nase schwarze Johannisbeere und ein leichter Hauch von Vanille. Angenehm schmeichelnde Tannine am Gaumen, leichte Röstaromen und eine dezente Säure.

LE PAS DE LA BEAUME 2022 – Grenache, Syrah & Cinsault - Côte du Rhône

Ein Südfranzose wie er sein sollte: Feine Frucht, dezente Würze und runde Tannine. Der perfekte Rotwein bei sommerlichen Temperaturen.

Getränke

Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

Bitte wählen Sie pro Veranstaltung maximal 2-3 Longdrinks, Cocktails oder Spirituosen aus.

➤ Longdrinks

Black Royal („Stilvol“ Fruchtlikör Johannisbeere, Sekt, Beeren)	0,2 l	➤ 8,5
Gin Tonic (Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Zitrone)		
Vodka-Lemon (Absolut Vodka, Bitter Lemon, Zitrone)		
Rum-Cola (Havana Club Anejo Especial, Cola, Zitrone)		
Whiskey-Cola (Tullamore Dew Whiskey, Cola)		
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Beeren)		
Campari-O (Campari, Orangensaft, Orange)		

➤ Longdrinks Alkoholfrei

Gin Tonic (Gordons Gin alkoholfrei, Tonic Water, Zitrone)	0,2 l	➤ 8
Like Cranberry sour (Zuckersirup, Cranberrysaft, Zitronensaft)		

➤ Cocktails

Moscow Mule (Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)	0,3 l	➤ 9,5
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker, Soda)		
Mojito (Minze, Limette, Havana Club Anejo, Barzucker, Soda)		
Tequila Sunrise (Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup)		
Mai Tai (Havana Club Anejo, Cointreau Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette)		
Gin-Fizz (Gordons London Dry Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda)		

➤ Cocktails Alkoholfrei

Klömpchensklub Special	0,3 l	➤ 9
(Minze, Limette, Holunderblüttensirup, Barzucker, Zitronenlimonade)		

Getränke

Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

➤ Spirituosen

Berliner Luft 0,2 cl ➤ 4

Marques Sherry Medium Sweet / Fino Dry

Absolut Vodka

Gordon's London Dry Gin

Gordon's Gin alkoholfrei

Sierra Tequila silver

Molinari Sambuca

Jägermeister

Havana Club Anejo Especial

Havana Club Anejo 3 Jahre

Cellini bianca Grappa

Amaro Ramazzotti, italienischer Kräuterlikör

Tullamore Dew, Irish Whiskey

Frangelico, Haselnusslikör

Bombay "Sapphire" Dry Gin

John Jameson, Irish Whiskey

Cointreau Orangenlikör

Barpunkt Haselnusslikör 0,2 cl ➤ 7

„Stilvol“ Fruchtlikör Johannisbeere

„Stilvol“ Fruchtlikör Quitten Cuvée

„Stilvol“ Gold Williams Christ

„Stilvol“ Barrique Obstbrand

„Stilvol“ Birnenbrand Williams Christ

Korkgeld

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:

➤ Korkgeld

		€ netto
Korkgeld Wein / Sekt	0,75 l	➤ 20
Korkgeld Spirituosen	0,75 l	➤ 44
Korkgeld Spirituosen	1 l	➤ 58

Getränke

Getränkepauschalen im Klömpchensklub

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit einer Getränkepauschale pro Person gültig für die Dauer von 6 Stunden an. Den Zeitraum können Sie festlegen. Davor und danach wird nach Verbrauch abgerechnet. Kinder von 5 – 11 Jahren zahlen den halben Preis.

➤ Getränkepauschale einfach

€ netto

Kaffee crema / Espresso / Tee

➤ 34

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

➤ Getränkepauschale Klassik

alle warmen Getränke

➤ 45

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

Digestifs (2 zur Auswahl)

➤ Getränkepauschale Premium

alle warmen Getränke

➤ 56

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

Apérol Spritz & Hugo

Longdrinks (2 zur Auswahl) oder Cocktail (1 zur Auswahl)

Digestifs (2 zur Auswahl)

➤ Getränkepauschale de luxe

alle warmen Getränke

➤ 64

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

Apérol Spritz & Hugo

Longdrinks (2 zur Auswahl)

Cocktails (2 zur Auswahl)

Digestifs (2 zur Auswahl)

Unser aktuelles Fingerfood-Angebot

2,70€ netto/Stück

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

➤ Fisch

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel ^{a,g,i}

Forellenmustarletelets mit rosa Beeren ^{a,b,g}

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen ^g

Miniwraps gefüllt mit Räucherlachs ^{a,g,7}

➤ Fleisch

Partyfrikadelle garniert ^{a,b,i}

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

Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel ¹²

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail ^{a,b,g,10,12}

Melonen-Schinkenhappen

Spanische Chorizzohappen mit Manchego ^{12,g,7}

➤ Käse

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

Pumpernickel mit Camembert oder Brie ^{a,g,d}

Goudahappen fruchtig/pikant ^{2,g,7}

Tomate-Mozzarellahappen ^{g,h}

➤ vegetarisch

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

Miniwraps mit Pesto und Parmesan ^{a,g,d,7}

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika ^{a,g,7}

Wrapsröllchen mit Gemüse und Räuchertofu ^{a,g}

➤ vegan

Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke ^a

Tartelettes mit grüne-Erbesen-Quinoa-hummus

Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus

➤ warm

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

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

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

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

In Gläschen

3,90€ netto/Stück

➤ 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,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-Joghurtdip ^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

Couscoussalat ^a

grüner Spargelsalat mit Erdbeeren (März bis Juni)

Sommer- & Frühlingsbuffets

Unser aktuelles Buffetangebot

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.

➤ Hausbuffet

44,5 € netto

♥ Vorspeisen:

Salate der Saison mit zweierlei Dressings ^{b,g,i}

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation ¹²

gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Rucolabett ^g

Brotkorb a=Weizen,roggen,g,d mit Butter und Auberginenfrischkäse ^{a,g}

Hauptspeisen:

Bressofleisch mit Champignons ^g

Fischspieße auf Juliennevegetable an Chardonnaycreme ^{g,h}

♥ Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Tagliatelle ^{a,b,g}

Tomatensauce ^h

Gemüseplatte der Saison ^{b,g,h}

vegetarisch:

Lauch-Ananas-Kartoffelragout mit Couscous-Linsenkräpfen ^a

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

Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble ^{a,b,g} (je nach Saison)

Joghurt dessert mit Früchten der Saison ^g

➤ Italienisches Buffet

46,5 € netto

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,h,i}

Tagliatelle ^{a,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 Rucola-Tomatenquiche mit Feta ^{a,b,g}

Dessert:

Tiramisu ^{a,b,g,d}

Pannacotta mit Waldfrüchten ^{a,g}

➤ Frühlingsbuffet I

44,5 € netto

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,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,b,i} und Weißweinsauce ^{g,h}

Gewürzkartoffeln aus dem Ofen

Bunte Tagliarini ^{a,b,g}

Frühlingsgemüsepfanne mit jungen Möhren, Spargel,

Lauchzwiebeln und Gartenkräutern ^{g,h}

vegetarisch:

Blätterteigschnecken ^{a,g} mit Tofu-Spinatfüllung ^{g,f} oder Zucchinikrapfen mit Mangoaioli

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu ^{a,b,g}

Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeerragout ^g

Frühlingsbuffet II

46,5 € netto

Vorspeisen:

Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade
Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup
Kräuter-Käse Panna Cotta mit glasiertem Grünspargel ^g
Brotkorb ^{a,d,j} mit Kräuterbutter ^g & Estragon-Frischkäse ^g

Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion
Welsmedaillons in Sesam ^{a,b,i} mit Kokos-Currysauce ^{g,h}
Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar ^g
Petersiliengnocchi ^{a,b,g}

Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln mit Kapernvinaigrette ^{g,h}

vegetarisch:

Waldpilze im Pergamentpäckchen mit Kerbel und Pernod oder Zucchinikrapfen, Mangoaioli ^{a,b,g}

Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu ^{a,b,g}
Bananen-Mascarpone-Creme mit Schokosauce und Buttercrumble ^{a,g}

➤ Sommerbuffet I

44,5 € netto

Vorspeisen:

bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella ^{g,h}
Antipasti von Karotten ^j, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln
hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce
Miniwraps ^{a,d,g} mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse ^g gefüllt
Brotkorb ^{a,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,b,g}
Polenta-Parmesanschnitten ^{g,h}
Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Camembert überbacken ^{g,a,h}
Zucchini-Paprikapfanne mit Kichererbsen und Curry ^{g,h}

vegetarisch:

Spinat- Fetaquiche mit Walnusskernenweizen, ^{b,g} oder Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer

Dessert:

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

➤ Sommerbuffet II

46,5 € netto

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,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

Dessert:

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

➤ Herbstbuffet I

44,5 € netto

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,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,b,g}
Thymianwaffeln ^{a,b,g}
Himbeerrotkraut
Birnen in Serranoschinken

vegetarisch:

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

Dessert:

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

➤ Herbstbuffet II

46,5 € netto

Vorspeisen:

Rotkrautsalat mit Orangen und Walnusskernen
Antipasti vom Kürbis mit Sesam und Honig
Makrellenfilets geräuchert mit Dijonsendipp
Taboulehsalat mit Minze und Rosinen
Brotkorb ^{a,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

44,5 € netto

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,j} mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse ^g

Hauptspeisen:

Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce ^{a,g,h,i}
Zanderfilet a 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,h,i} mit Kürbischutney, vegan oder gezuckerter Chicoree, Rote Beete-Couscous

Dessert:

Kefir-Sanddorn-Mousse ^g
Mohncreme mit Zimtpflaume ^g

➤ Winterbuffet II

46,5 € netto

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,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}

Spinattagiatelle ^a

vegetarisch:

Linsen-Bulgur-Plätzchen, Kürbishummus ^{a,b,g} oder gezuckerter Chicoree, Rote Beete-Couscous ^a

Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout ^g

Mandarinenpannacotta ^g

➤ Vegetarisches Buffet

47,5 € netto

Vorspeisen:

Blattsalatvariation mit Cranberries, gerösteten Walnüssen und Feta ^g, Walnussöl & Himbeervinaigrette

Linsen-Apfelsalat ^d (vegan)

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

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

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

Brotkorb ^{a,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,b}

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

Rucola-Tomatenquiche mit Feta ^{a,b,g}

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

veganes Ofengemüse ^h

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand ^g

Dessert:

Schokomousse ^g

veganes Kokosdessert mit Beeren

➤ Veganes Buffet

46,5 € netto

Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio ^d mit Rucola, Räuchertofu ^f und gerösteten Pinienkernen
Couscoussalat ^a mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie
Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce
Italienischer Salat ^{a,d}
Brotkorb ^{a,d,j} mit Hummus ^j und Tomaten-Paprikaaufstrich

Hauptspeisen:

Falafel ^{a,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)

➤ Party Buffet

37 € netto

Melone-Schinkenplatte
Miniwrap-Platte ^{a,d,g}
Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen ^{a,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,b,g,i}
Kartoffelsalat (Zubereitung nach Wahl) ^{a,b,g,i}

Partybrötchen ^{aj} & Laugengebäck ^{aj}
Butter ^g, Kräuterbutter ^g
dreierlei verschiedene Aufstriche ^{g,d}

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

Desserts in Gläsern:

Himbeer-Stracciatella-Crème ^{d,g}
Nougatmousse ^{d,g}

➔ Brunch

ab 35 € netto

kalt:

Rohkostplatte

verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan ^{a, g, d} / Lachs ^{a, n, 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, d, j}

Butter ^g, Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich ^g

verschiedene Marmeladen

warm: (hier ein Beispiel)

Geschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln ^{g, h}

Tagliatelle ^{a, b, g}

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

Dessert:

Obstplatte

Vanille-Schmandcreme ^g

➤ Suppen / Mitternachtssnack

5€ p.P. netto

Suppen

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, g, h, i, 12}

Curry-Kokossuppe mit Huhn ^{g, f, h}

„Lustiger Waldschat“ ^{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, 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}

Zucchini-cremesuppe ^{g, h}

Zwiebelrahmsuppe ^{g, h}

Spargelcremesuppe ^{g, h} (in der Saison)

Mitternachtssnack

7,5 € p.P. netto

Currywurst ^{10, 12} dazu ein Brotkorb ^{a, g, d}

Käseplatte ^g

vegane Optionen auf Nachfrage

➤Allergene und Zusatzstoffe

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.

Restaurant & Events 2024

➤ Mittagstisch

Montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr. Gut und günstig. Schnell und gesund. Mit täglich wechselnden Tagesgerichten. Genießen Sie Ihr Mittagsessen in Aachens bekanntem Fußballstadion!

➤ Osterbrunch mit Eiersammeln am Ostersonntag

Wir geben dem Hasen auf die Löffel. Für die kleinen Hüpfen geht's zum Eier suchen gemeinsam aufs große Grün – genauer: die Tribüne im Stadion.

Für 26,50 € inklusive Filterkaffee und Orangensaft. Anmeldungen bitte per Mail.

♥ ➤ Gänseessen an Sankt Martin

Am 09.11. oder 16.11. (je nach Spielplan der Alemannia) heißt es schnell sein. Für Federvieh, das Boden gut machen will. Und für alle, die gute Gans auf dem Teller sehen wollen. Denn unser 3-Gänge-Menü gibt's nur gegen Voranmeldung. Ab 18 Uhr. Und auch vegetarisch.

➤ Schöne Bescherung 25. Dezember 2024

Wollen wir Weihnachten gemeinsam verbringen? Wir tischen ein richtig feines und festliches 3-Gänge-Menü für Sie auf. Gerne können Sie ab 12 Uhr bei uns zu Gast sein. Danke für Ihre Reservierung per Mail rechtzeitig vorab.

♥ ➤ Parken?

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: 500 €**
Gelingt es VIA die Räumlichkeiten am vereinbarten Veranstaltungstag anderweitig zu vermieten, so entfallen diese Kosten und es entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 300 €.
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. 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.
9. Alle Leistungen der VIA dürfen ausschließlich zu dem vertraglich vereinbarten Zweck in Anspruch genommen werden.
10. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung.
11. Für Transport- und Lagerschäden innerhalb unseres Hauses von gelieferten oder mitgebrachten Kuchen und Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.
12. 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.
13. 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.
14. 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.