



Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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.

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

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  |



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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 <sup>1</sup>	8 Tassen	☒ 15
Kaffee crema <sup>1</sup>		☒ 2,3
Espresso <sup>1</sup>		☒ 2,3
Cappuccino <sup>1,g</sup>		☒ 2,8
Milchkaffee <sup>1,g</sup>		☒ 3,2
Latte Macchiato <sup>1,g</sup>		☒ 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 <sup>1,2</sup> / Cola light <sup>1,2,9,10,11</sup> / Cola Zero	1 l	☒ 8
Fanta <sup>2,12</sup> / Sprite <sup>12</sup>	1 l	☒ 8
Gerolsteiner Apfelschorle	0,75 l	☒ 8
Orangensaft	1 l	☒ 8

#### ► Bier

Bitburger oder Bahkauv Pils aus Aachen vom Fass	1 l	☒ 10
Flasche Frühkölsch	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 <sup>n</sup> (auch alkoholfrei)	0,75 l	☒ 26
Apérol Spritz <sup>2,3,n</sup>	0,2 l	☒ 7,5
Hugo <sup>n</sup>	0,2 l	☒ 7,5

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## Getränke

### Unsere Getränkekarte im Klömpchensklub

#### ► Wein

		€ netto
Weißwein <sup>n</sup>	0,75 l	♦♦ 27
Rotwein <sup>n</sup>	0,75 l	♦♦ 27
Roséwein <sup>n</sup>	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 harmoniert 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.

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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, Rohzucker, 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<br>(Minze, Limette, Holunderblüttensirup, Barzucker, Zitronenlimonade) | 0,3 l | ❖ 9 |
|---|-------|-----|

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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

„Stilvol“ Fruchtlikör Johannisbeere

„Stilvol“ Fruchtlikör Quitten Cuvée

„Stilvol“ Gold Williams Christ

„Stilvol“ Barrique Obstbrand

„Stilvol“ Birnenbrand Williams Christ

0,2 cl

☺ 7

#### 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



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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

♦♦ 34

Kaffee crema / Espresso / Tee

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

♥ Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

#### ► Getränkepauschale Klassik

♦♦ 45

alle warmen Getränke

kalte alkoholfreie Getränke

Bier, Weizenbier

♥ Sekt / Wein (2 Weine zur Auswahl)

Digestifs (2 zur Auswahl)

#### ► Getränkepauschale Premium

♦♦ 56

alle warmen Getränke

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

♦♦ 64

alle warmen Getränke

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)



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## Unser aktuelles Fingerfood-Angebot

2,70€ netto/Stück

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

### ► Fisch

Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse auf Pumpernickel <sup>a,g,i</sup>

Forellenmustarteletts mit rosa Beeren <sup>a,b,g</sup>

Thunfischbällchen mit Mandelblättchen <sup>g</sup>

Miniwrops gefüllt mit Räucherlachs <sup>a,g,7</sup>

### ► Fleisch

Partyfrikadelle garniert <sup>a,b,i</sup>

Hähnchenfleischhappen mit Currydip und Ananas <sup>a,b,g</sup>

Pflaume, Datteln, Aprikose im Speckmantel <sup>12</sup>

Blätterteigpastetchen mit Geflügelcocktail <sup>a,b,g,10,12</sup>

Melonen-Schinkenhappen

Spanische Chorizzohappen mit Manchego <sup>12,g,7</sup>

### ► Häs

Tartelett mit Frischkäse und Kresse <sup>a,b,g</sup>

Pumpernickel mit Camembert oder Brie <sup>a,g,d</sup>

Goudahappen fruchtig/pikant <sup>2,g,7</sup>

Tomate-Mozzarellahappen <sup>g,h</sup>

### ► vegetarisch

gefüllte Weinblätter mit Feta und Olive <sup>12,g,7</sup>

Miniwrops mit Pesto und Parmesan <sup>a,g,d,7</sup>

Wrapröllchen mit Frischkäse, Gurke, Paprika <sup>a,g,7</sup>

Wrapsröllchen mit Gemüse und Räuchertofu <sup>a,g</sup>

### ► vegan

Wrapröllchen gefüllt mit Hummus, Paprika, Radieschen und Gurke <sup>a</sup>

Tartelettes mit grüne-Erbsen-Quinoa-hummus

Crostini mit Tomate, Räuchertofu und Thaibasilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit grünem Erbsen-Quinoahummus

### ► warm

Minipizzen mit Salami, Schinken und vegetarisch (gemischt) <sup>a,b,g</sup>

Quichecken mit Brokkoli, Lauch oder Lachs (nach Wahl) <sup>a,b,g</sup>

Bruschetta mit Salami <sup>h,i,12</sup>, Schinken<sup>12</sup> und vegetarisch (gemischt) <sup>a,g</sup>

Zigarrenbörek gefüllt mit Hackfleisch, Fetakäse oder Spinat (nach Wahl) mit Zaziki <sup>a,b,g</sup>

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

In Gläschen 3,90€ netto/Stück

## ► Fisch

Gambas auf Concassé aus Tomaten und Oliven <sup>7,12,g,d</sup>

Melonen-Schrimps-Cocktail <sup>g,b,i</sup>

Matjestarter mit Schmandhäubchen <sup>12,g</sup>

grüner Spargelsalat mit Krabben <sup>i</sup> (März bis Juni)

Limetten-Knoblauch-Garnele auf Melonen-Gurkensalat mit Koriander

## ► Fleisch

Vitello Tonnato mit Oliven <sup>b,g,i</sup>

♥ Zitronenhähnchen auf Couscoussalat <sup>a,d</sup>

Chorizzo-Spieß auf mediterranem Kartoffelsalat <sup>12,a,h,g,d</sup>

geräucherte Entenbrust auf Linsensalat <sup>d,h</sup>

Couscoussalat a=weizen,g,d mit Serranoschinkenchip <sup>a,h</sup>

Hähnchenfilet auf Curry-Ananasreissalat <sup>10,12,b,i</sup>

## ► vegetarisch

italienischer Pastasalat a,g,d mit Mozzarellaspieß <sup>g</sup>

♥ Fruchtiger Quinoa-Salat mit Schafskäse <sup>g,d</sup>

Bulgursalat a=weizen mit Knoblauch-Joghurtdip <sup>g</sup>

Gemüsesticks auf Dippssauce <sup>g</sup>

## ► vegan

Ratatouillesalat

Melone-Gurkensalat mit Koriander und Erbsenbällchen <sup>a</sup>

Kartoffelsalat mediterran

Kürbissalat mit Walnüssen und Sesam

fruchtiger Quinoa-Salat

Bulgursalat

Couscoussalat <sup>a</sup>

grüner Spargelsalat mit Erdbeeren <sup>(März bis Juni)</sup>



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

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 <sup>b,g,i</sup>

Melonen-Obstplatte an Schinkenvariation <sup>12</sup>

gefüllte Tomaten mit Kräutern und Frischkäse auf Rucolabett <sup>g</sup>

Brotkorb a=Weizen,roggen,g,d mit Butter und Auberginenfrischkäse <sup>a,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,b,g</sup>

Tomatensauce <sup>h</sup>

Gemüseplatte der Saison <sup>b,g,h</sup>

#### vegetarisch:

Lauch-Ananas-Kartoffelragout mit Couscous-Linsenkrapfen <sup>a</sup>

oder Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken <sup>g,a,h</sup>



#### Dessert:

Himbeer-Rhabarbercrumble <sup>a,b,g</sup> (je nach Saison)

Joghurtdessert mit Früchten der Saison <sup>g</sup>



KLÖMPCHENSKLUB

Essen und feiern: Krefelder Straße 205 im Tivoli in 52070 Aachen · Fon 0241 6000714 · Postanschrift:  
Gut Hebscheid · Grüne Eiche 45 · 52076 Aachen · hallo@klömpchensklub.de · www.klömpchensklub.de  
Träger: VIA Integration gGmbH · HRB Aachen 8845 · USt-IdNr. DE813385411

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Italienisches Buffet

46,5 € netto

### Vorspeisen:

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

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

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

Schinken-Melonen-Platte

Brotkorb mit Tomaten-Basilikumbutter und Gorgonzolafrischkäse <sup>a,g</sup>

### Hauptspeisen:

Rinderbraten „Barolo“ <sup>10,a,h,i</sup>

Geschnetzeltes (Schweinefleisch) „Saltimbocca Art“ <sup>a,h,i</sup>

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

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

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

### vegetarisch:

Gemüse-Gnocchipanne mit Tomaten-Oreganosauce <sup>a,b,g</sup> oder Rucola-Tomatenquiche mit Feta <sup>a,b,g</sup>

### Dessert:

Tiramisu <sup>a,b,g,d</sup>

Pannacotta mit Waldfrüchten <sup>a,g</sup>

## ► Frühlingsbuffet I

44,5 € netto

### Vorspeisen:

geräucherte Forelle auf Rukolabett an Zitronen-Dillsauce <sup>g,i</sup>

Salat vom grünen Spargel mit Kräutercretons a=weizen & Schnittlauch-Creme frâiche <sup>g</sup>

junge Blattsalate mit Parmesan g an Balsamicodressing <sup>i</sup>

Ziegenkäse <sup>g</sup> mariniert mit Gatsenkräutern, Balsamico und Honig

Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Bärlauchbutter <sup>g</sup> & Radieschen-Frischkäse <sup>g</sup> mit Kresse

### Hauptspeisen:

Mediterraner Schweinebraten mit Pinienkernen und Oliven

in Balsamico-Rosmarinsauce <sup>g,h,i</sup>

Lachsfilet mit Orangenkruste <sup>a,b,i</sup> und Weißweinsauce <sup>g,h</sup>

Gewürzkartoffeln aus dem Ofen

Bunte Tagliarini <sup>a,b,g</sup>

Frühlingsgemüsepflanne mit jungen Möhren, Spargel,

Lauchzwiebeln und Gartenkräutern <sup>g,h</sup>

### vegetarisch:

Blätterteigschnecken <sup>a,g</sup> mit Tofu-Spinatfüllung <sup>g,f</sup> oder Zucchinikrapfen mit Mangoaioli

### Dessert:

Erdbeer-Tiramisu <sup>a,b,g</sup>

Vanille-Quarkcreme mit Heidelbeerragout <sup>g</sup>



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## Frühlingsbuffet II

46,5 € netto

### Vorspeisen:

Ceviche vom Lachs und Butterfisch in Limettenmarinade  
Mango-Selleriesalat mit Ahornsirup  
Kräuter-Käse Panna Cotta mit glasierterem Grünspargele <sup>g</sup>  
Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup> & Estragon-Frischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

Schweinefilet in Soja-Pflaumenreduktion

Welsmedaillons in Sesam <sup>a,b,i</sup> mit Kokos-Currysauce <sup>g,h</sup>

Ofenkartoffeln überbacken mit Frischkäse und Cheddar <sup>g</sup>

Petersiliengnocchi <sup>a,b,g</sup>

Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln mit Kapernvinaigrette <sup>g,h</sup>

### vegetarisch:

Waldpilze im Pergamentpäckchen mit Kerbel und Pernod oder Zucchinikrapfen, Mangoaioli <sup>a,b,g</sup>

### Dessert:

Holunderblüten-Tiramisu <sup>a,b,g</sup>

Bananen-Mascarpone-Creme mit Schokosauce und Buttercrumble <sup>a,g</sup>

## ► Sommerbuffet I

44,5 € netto

### Vorspeisen:

bunter Tomatensalat mit frischem Basilikum und Minimozzarella <sup>g,h</sup>

Antipasti von Karotten <sup>j</sup>, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln

hausgebeizter Lachs mit Kräutern der Provence an Honig-Senfsauce

Miniwrops <sup>a,d,g</sup> mit Serranoschinken & Feigen-Ziegenfrischkäse <sup>g</sup> gefüllt

Brotkorb <sup>a,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,b,g</sup>

Polenta-Parmesanschnitten <sup>g,h</sup>

Tomaten gefüllt mit Couscous und Rosinen mit Camembert überbacken <sup>g,a,h</sup>

Zucchini-Paprikafanne mit Kichererbsen und Curry <sup>g,h</sup>

### vegetarisch:

Spinat- Fetaquiche mit Walnusskernenweizen, <sup>b,g</sup> oder Kartoffel-Süßkartoffel-Curry mit Ingwer

### Dessert:

Melonensalat mit Maraschino-Likör und gerösteten Mandeln

Mascarpone-Holunderblütencreme <sup>g</sup> mit frischen Beeren der Saison



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Sommerbuffet II

46,5 € netto

### Vorspeisen:

- Sommerrollen mit Gemüse und Kräuterfrischkäse <sup>g,h</sup> mit Sweet-Chilisauce
- Ceviche von Meerbarbe in Limettenmarinade
- Blattsalate und Rohkost mit Granatapfel-Balsamicodressing
- Wassermelonensalat mit Fetakäse und Koriander <sup>g</sup>
- Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup> & Paprika-Frischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

- Barbecue-Schweineragout mit Datteln <sup>g</sup>
- Tafelspitz mit Meerrettich-Traubensauce <sup>g</sup>
- Serviettenknödel mit Kräutern und geräuchertem Paprika <sup>a,b</sup>
- Pfannenspätzle mit Babyspinat, bunte Gemüseplatte mit Mandelbutter

### vegetarisch:

- Ziegenkäse-Spinatmuffins mit Schnittlauchcreme <sup>a,b,g</sup> oder Kartoffel-Süßkartoffel-Curry

### Dessert:

- Obstsalat mit Himbeersauce
- Mascarpone-Holunderblütencreme <sup>g</sup> mit frischen Beeren der Saison

## ► Herbstbuffet I

44,5 € netto

### 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-Lauchsallat <sup>d,i</sup>
- Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Butter <sup>g</sup> & Meerrettich-Walnuss-Frischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

- Hirschragout mit Preiselbeeren <sup>g</sup>
- Schweinefilet im Blätterteig mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons <sup>g</sup>
- Spätzle <sup>a,b,g</sup>
- Thymianwaffeln <sup>a,b,g</sup>
- Himbeerrotkraut
- Birnen in Serranoschinken

### vegetarisch:

- Schupfnudel-Kürbispfanne <sup>a,b,g</sup> mit Kräuterschmand <sup>g</sup> oder Pilzbifteki, Paprikaaioli <sup>a,b,g</sup>

### Dessert:

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



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Herbstbuffet II

46,5 € netto

### Vorspeisen:

- Rotkrautsalat mit Orangen und Walnusskernen
- Antipasti vom Kürbis mit Sesam und Honig
- Makrellenfilets geräuchert mit Dijonsenfdipp
- Taboulehsalat mit Minze und Rosinen
- Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Butter <sup>g</sup> & Gorgonzola-Frischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

- Zanderfilet mit Gemüse-Pernodsauce <sup>g</sup>
- Rotwein-Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
- Mohn-Schupfnudeln <sup>a,b,g</sup>
- Kürbis-Orangenpüree <sup>g</sup>
- Rahmwirsing <sup>g</sup>

### vegetarisch:

- Süßkartoffelplätzchen mit Schnittlauchcreme <sup>g</sup> oder Pilzbifteki mit Paprikaaioli <sup>a,b,g</sup>

### Dessert:

- Orangen-Marzipancreme <sup>d,g</sup>
- Weiße Mousse mit Himbeersauce <sup>g</sup>

## ► Winterbuffet I

44,5 € netto

### 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
- Schinkenvariation mit Zwiebelkonfit
- Brotkorb <sup>a,j</sup> mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

- Rinderschmorbraten mit Zimt und Nelken in Rotwein-Pflaumensauce <sup>a,g,h,i</sup>
- Zanderfilet a auf der Haut gebraten an Zitronenpfeffer-Sahnesauce <sup>g</sup>
- Kartoffelgratin <sup>g,b</sup>
- Basmati-Wildreis <sup>g,h</sup>
- Möhren-Sellerie-Gemüse in Butter geschwenkt <sup>g,h</sup>

### vegetarisch:

- Linsenbratlinge <sup>a,h,i</sup> mit Kürbischutney, vegan oder gezuckerter Chicoree, Rote Beete-Couscous

### Dessert:

- Kefir-Sanddorn-Mousse <sup>g</sup>
- Mohncreme mit Zimtpflaume <sup>g</sup>



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Winterbuffet II

46,5 € netto

### Vorspeisen:

Toscanische Panzarella mit Kürbis

Caipirinha-Barbecue-Lachs auf Limonensauerkraut mit Papaya-Krabbenmayonnaise <sup>b</sup>

Gurken-Kimchi mit Chili und Sesam <sup>c,f</sup>

Blattsalat mit Orangen-Senfdressing

Brotkorb <sup>a,j</sup> mit Butter & Birnen-Gorgonzolafrischkäse <sup>g</sup>

### Hauptspeisen:

Butterfisch aus der Minz-Zitronenmarinade

Wildschweinragout mit Pfifferlingen in Thymiansauce

Rosenkohl-Möhren gemüse mit Honig und Cashewkernen

Süßkartoffel-Lauchcurry <sup>g</sup>

Brandteig-Kartoffel-Krapfen <sup>a,b,g</sup>

Spinattagliatelle <sup>a</sup>

### vegetarisch:

Linsen-Bulgur-Plätzchen, Kürbishummus <sup>a,b,g</sup> oder gezuckerter Chicoree, Rote Beete-Couscous <sup>a</sup>

### Dessert:

Zimtcreme mit Pflaumenragout <sup>g</sup>

Mandarinenpannacotta <sup>g</sup>

## ► Vegetarisches Buffet

47,5 € netto

### 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,b,g</sup>

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum <sup>g,h</sup>

Carpaccio von Roter Bete <sup>d</sup> mit Räuchertofu <sup>f</sup>, Rucola und gerösteten Pinienkernen (vegan)

Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup>, Paprikafrischkäse <sup>g</sup> und Hummus <sup>j</sup> (vegan)

### Hauptspeisen:

Linsenbratlinge <sup>a,f,h,i,j</sup> mit Kürbischutney (vegan)

Kohlrabischnitzel Wiener Art <sup>a,b</sup>

Zucchini gefüllt mit Paprika, Hirse und Käse überbacken <sup>g,a,h</sup>

Rucola-Tomatentarte mit Feta <sup>a,b,g</sup>

Penne <sup>a,g</sup> mit rotem & grünem Pesto <sup>d,g</sup>

veganes Ofengemüse <sup>h</sup>

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>g</sup>

### Dessert:

Schokomousse <sup>g</sup>

veganes Kokosdessert mit Beeren



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Veganes Buffet

46,5 € netto

### Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio <sup>d</sup> mit Rucola, Räuchertofu <sup>f</sup> und gerösteten Pinienkernen  
Couscoussalat <sup>a</sup> mit Tomaten, Paprika und glatter Petersilie  
Melonen-Gurkensalat mit Koriander und Sweet Chilisauce  
Italienischer Salat <sup>a,d</sup>  
Brotkorb <sup>a,d,j</sup> mit Hummus<sup>j</sup> und Tomaten-Paprika aufstrich

### Hauptspeisen:

Falafel <sup>a,h</sup> mit Ofen-Süßkartoffeln und Mangoaoili  
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)

## ► Party Buffet

37 € netto

Melone-Schinkenplatte  
Minwrap-Platte <sup>a,d,g</sup>  
Partyfrikadellen & kleine Schnitzelchen <sup>a,b</sup>  
kalte Bratenaufschwittplatte 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 i  
Nudelsalat (Zubereitung nach Wahl) <sup>a,b,g,i</sup>  
Kartoffelsalat (Zubereitung nach Wahl) <sup>a,b,g,i</sup>

Partybrötchen <sup>a,j</sup> & Laugengebäck <sup>a,j</sup>

Butter <sup>g</sup>, Kräuterbutter <sup>g</sup>

dreierlei verschiedene Aufstriche <sup>g,d</sup>

zweierlei Suppen (siehe Auswahl unten)

### Desserts in Gläschchen:

Himbeer-Stracciatella-Crème <sup>d,g</sup>

Nougatmousse <sup>d,g</sup>



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Brunch

ab 35 € netto

### kalt:

Rohkostplatte

verschiedene gefüllte Miniwraps (Pesto-Parmesan <sup>a, g, d</sup> / Lachs <sup>a,n, g</sup>)

eingelegetes Gemüse

Aufschnitt- und Käseplatte 2

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,d,j</sup>

Butter <sup>g</sup>, Schafskäse-Lauch und Paprikafrischkäseaufstrich <sup>g</sup>

verschiedene Marmeladen

### warm: (hier ein Beispiel)

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

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

Basilikum-Kräuter-Pesto <sup>g,d</sup> & rotes Pesto <sup>g,d</sup>

### Dessert:

Obstplatte

Vanille-Schmandcreme <sup>g</sup>



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ► Suppen / Mitternachtssnack

5€ p.P. netto

### Suppen

mit Fleisch:

- ungarische Gulaschsuppe <sup>h</sup>
- Rindfleisch-Julienesuppe <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,g,h,i,12</sup>
- Curry-Kokossuppe mit Huhn <sup>g,f,h</sup>
- „Lustiger Waldschrat“ <sup>10,12,g,h,i</sup>
- Serbische Bohnensuppe mit Speck <sup>h</sup>

### vegetarisch:

- Rote Linsen - Kokossuppe <sup>h,i</sup>
- Gemüsesuppe der Saison <sup>h</sup>
- Möhren-Ingwersuppe <sup>g,h</sup>
- Minestrone <sup>a,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

7,5 € p.P. netto

- Currywurst <sup>10,12</sup> dazu ein Brotkorb <sup>a,g,d</sup>
- Käseplatte <sup>g</sup>

vegane Optionen auf Nachfrage

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## ►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 Eiererzeugnisse
- 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.

# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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 Hüpfer 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.



# klömpchensklub

Essen und feiern. Am Herzschlag von Aachen.

## 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 AACSDDE3XXX. Ergänzungen, Änderungen und Aufhebungen dieses Vertrags bedürfen der Schriftform.  
Der Vertrag unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland, Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Aachen.