COSSiS

Leistungskatalog 2026

Liebe Gäste,

sehr gern übernehmen wir für Sie die **Gastgeberrolle für eine private Feierlichkeit** bei uns im COSSiS.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Angeboten inspirieren!

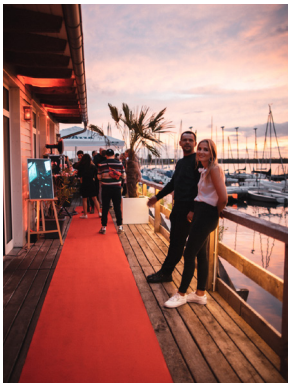
Hier finden Sie eine Auswahl unserer Speisen und Getränke speziell für Ihren Anlass zusammengestellt. Unsere BBQ-Arrangements sind jahreszeitlich inspiriert und alle handwerklich mit Liebe zubereitet.

Für Ihre individuelle Auswahl haben wir mehrere Komponenten zusammengestellt, die sicher auch Ihren persönlichen Geschmack treffen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei der konkreten Angebotserstellung saisonale Abweichungen auftreten können, die wir natürlich im Vorfeld mit Ihnen abstimmen.

Sollten Sie Fragen zum Leistungsangebot haben, stehen wir Ihnen jederzeit gern beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr Team vom COSSiS



gültig bis 31.12.2026 / saisonale Änderungen vorbehalten

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Fragen _____ Seite 3

BBQ-Arrangements ab 35 Personen _____ Seite 4

Kleine Karte _____ Seite 5

Getränke & Getränkepauschalen _____ Seite 6

Zusatzleistungen & Location _____ Seite 7

AGBs _____ Seite 8

COSSiS

COSSiS – Hafenrestaurant & Bar

Hafenstraße 21 | Pier 1

04416 Markkleeberg

Telefon: 0341-33 20 87 30

info@cossis-see.de

Wichtige Fragen

Wie viele Personen erwarten Sie?

Was ist der Anlass Ihrer Veranstaltung?

Wann werden Ihre Gäste bei uns eintreffen?

Was soll als Aperitif gereicht werden?

Planen Sie eine Sitzordnung?

Wünschen Sie eine besondere Tischdekoration?

Möchten Sie Ihre Menükarten selbst gestalten oder dürfen wir das für Sie übernehmen?

Möchten Sie unser Restaurant exklusiv anmieten?

BBQ-Arrangements

Unsere BBQ-Arrangements bieten wir Ihnen ab einer Zahl von 25 Personen an.

Das klassische BBQ

Vorspeise als Tischbuffet

- Cossi´s Variation
  (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Serrano Schinken, Walnussbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- Cossis Brotauswahl

Hauptgänge vom Grill

- Paniertes Kalbschnitzel
- Rippchen vom Schwein
- Teriyaki Lachs
- Gegrillter Halloumi

Dazu

- Steak-Pommes
- Grillgemüse
- Kartoffelsalat
- Knoblauchbrot
- Verschieden Dips

39,00 € pro Person

Das Sommer BBQ

Vorspeise als Tischbuffet

- Cossi´s Variation
  (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Serrano Schinken, Walnussbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- Cossis Brotauswahl

Hauptgänge vom Grill

- Steaks vom Roastbeef
- Garnelenpfanne
- Teriyaki Lachs
- Marinierter Feta-Käse
- Gebackener Blumenkohl mit Hummus

Dazu

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Spinat
- Knoblauchbrot
- Verschiedene Dips

42,00 € pro Person

BBQ-Arrangements

Das Gourmet BBQ

Vorspeise als Tischbuffet

- Cossi´s Variation
  (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Walnussbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- Serrano Schinken
- Cossis Brotauswahl

Hauptgänge vom Grill

- Rinderfilet mit Kräuterbutter
- Garnelenpfanne mit Chili, Knoblauch, Olivenöl
- Maishähnchen
- Teriyaki Lachs
- Marinierter Feta-Käse, Oliven, Ziebeln, getrocknete Tomaten

Dazu

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Spinat
- Knoblauchbrot
- Verschiedene Dips

54,00 € pro Person

Kleine Karte

Individuelle Speisekartenauswahl für Ihre Feier

Gestalten Sie Ihre Feier genau nach Ihren Vorstellungen – auch kulinarisch!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in Absprache mit uns eine kleine, individuell angepasste Karte **aus unserer bestehenden Speisekarte** zusammenzustellen.

So können Sie Ihren Gästen eine Auswahl an Speisen bieten, die perfekt zu Ihrem Anlass und den Vorlieben Ihrer Gäste passt.

Ob Klassiker, Spezialitäten oder individuelle Wünsche – wir sorgen dafür, dass das Menü Ihrer Feier zu einem unvergesslichen Genuss wird.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern und unterstützen Sie bei der Zusammenstellung!

Getränke

Begrüßungsgetränke-Special

„Pimp your Prosecco“

Zusätzlich zu unseren angebotenen Begrüßungsgetränken können Sie ein „pimp your Prosecco“ Buffet buchen.

Ihre Gäste erhalten bei Ankunft ein Glas Prosecco.

Diesen Aperitif können Sie und Ihre Gäste an einem Buffet verfeinern.

Wir stellen Ihnen dafür verschiedene Sirup Varianten, Spirituosen, frische Früchte, Blüten und Kräuter zur Verfügung.

Das Buffet wird kreativ und zum Anlass passend für Sie dekoriert, sodass es ein großartiges Highlight auf Ihrer Feier sein wird.

Prosecco wird nach Verbrauch berechnet.

Buffetpreis 90,00 €
ohne Prosecco

Sommerbowle

Bitte wählen Sie ihre Lieblingsbowle:

- ○ Sommerbeeren-Minz-Bowle (Johannisbeersaft, Kirschsaft, Waldbeeren, Minze)
- ○ Erdbeerbowle (Ginger Ale, Orangensaft, Erdbeeren, Minze)
- ○ Melonenbowle (Zitronensaft, Wassermelonensirup, Soda, Zitronenmelisse, Melone)

Bitte Auswahl ankreuzen

- ○ 5 Liter Bowle ohne Alkohol 120,00 €
- ○ 5 Liter Bowle mit Alkohol 150,00 €

Getränkepauschalen

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen auch Pauschalangebote an.

Bitte beachten Sie, dass die Pauschalangebote im Zeit- und Angebotsumfang begrenzt sind. Sehr gern stimmen wir eine mögliche Pauschale mit der speziellen Veranstaltung nach Ihren Wünschen ab.

Getränkepauschale

Gültig für 4 Stunden

- Fassbier (Heineken)
- Paulaner Hefeweizen, Heineken Alkoholfrei
- Wasser sprudel/ still
- verschiedene Säfte
- Pepsi, 7Up, Mirinda
- Wein Rot / Weiss
- Heißgetränke ohne Spirituosen

35,00 € pro Person
jede weitere Stunde 8,00 €

Getränkepauschale Cocktails/Aperitif

Nur in Verbindung mit Getränkepauschale „Basic“

Wählen Sie 3 der aufgeführten Getränke:

- ○ Bombay Tonic
- ○ Aperol Spritz
- ○ Lillet Wild Berry
- ○ Sole Mio Royal
- ○ Cuba Libre
- ○ Pina Colada
- ○ Frozen Mango Daiquiri
- ○ Frozen Strawberry Daiquiri
- ○ Mojito
- ○ Caipirinha
- ○ Tequila Sunrise
- ○ Sex on the Beach

+ 20,00 € pro Person
jede weitere Stunde 8,00 €

Zusatzleistungen

Kuchen & Torten

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne
Kuchen und Torten Ihrer Wahl an.

Preis auf Anfrage

Sonderleistungen

Für alle Fragen rund um Zusatzleistungen wie

- Tischwäsche,
- Stoffservietten,
- Dekoration,
- zusätzliche Möblierung,
- musikalische Unterhaltung,
- Beschallungs- und Beleuchtungstechnik,
- Fotografen,
- Schiffstouren,
- Präsentationen oder
- Aktionen rund um den Cospudener See,

steht Ihnen unser Team zur Seite.

Wir beraten Sie gern.

Location

Räumlichkeiten

Miete für geschlossenen Veranstaltung
im Restaurant:

Ab 30 Personen — ab 500 Euro
ohne Terrasse, inkl. Möblierung

Ab 50 Personen — ab 1000 Euro
Miete geschlossene Veranstaltung exklusiv

Die angegebenen Raummieten sind abhängig vom Beginn, Leistungen, Angebotsumfang und Personenzahl.

Gerne kalkulieren wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Vor-und Endreinigungspauschale 150,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Möblierung unserer Terrasse witterungs-bedingt variieren kann.

AGB

I. Allgemein

I.1 GC Genuss und Catering GmbH handelt, liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

II. Zahlung, Verzug und Aufrechnung

II.1 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders ausgewiesen.

II.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

II.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

II.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber bei Stornierung folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 7 Werktage vor Veranstaltungstermin 20%
bis 3 Werktage vor Veranstaltungstermin 50%
bis 1 Werktag vor Veranstaltungstermin 75%
am Veranstaltungstag selbst 100%

Die %-Zahlen beziehen sich auf die Kostenpunkte Speisen, Service (bei Vebrauchsabrechnung angenommener Satz) sowie sämtliche Logistik und Möblierung. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

II.5 Die Rechnungen sind innerhalb von vierzehn Tagen nach dem Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Nach Fälligkeit werden die bankülichen Zinsen berechnet.

II.6 Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen und Feiern zu garantieren, behält sich das Restaurant vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 Prozent der zu erwartenden Kosten für Speisen und Getränke zu verlangen. In diesem Fall ist der Eingang des vollständigen Betrages beim Restaurant Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages. Der nach der Anzahlung verbleibende Rechnungsbetrag ist am Ende der Veranstaltung fällig und ab dem achten Tag mit 8 Prozent zu verzinsen. Sofern die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine im Vertrag nicht abweichend schriftlich vereinbart sind, sind folgende Vorauszahlungen vereinbart.

II.7 Wird die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl unterschritten und dies nicht bis zum 5. Tag vorder Veranstaltung dem Restaurant durch schriftliche Mitteilung mittgeteilt, so wird für jeden fehlenden Gast 50 Prozent des Preises für die Speisen in Rechnung gestellt.

III. Leistungsumfang

III.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

III.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag. Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum, der Firma GC Genuss und Catering GmbH und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen (nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.-) werden mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

IV. Änderungen

IV.1 Geringfügige Änderungen in unserem Speiseplan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

V. Beanstandungen

V.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung stattfinden, gilt die Leistung als angenommen.

VI. Angebot und Vertragsschluss

VI.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

VII. Planung und Konzeption

VII.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken, Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

VII.2 GC Genuss und Catering GmbH überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

VII.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von GC Genuss und Catering GmbH weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung - auch von Teilen - ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

VII.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

VIII. Haftung

VIII.1 GC Genuss und Catering GmbH haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

VIII.2 GC Genuss und Catering GmbH verpflichtet sich, die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

IX. Schlussbestimmungen

IX.1 Erfüllungsort ist der Sitz von GC Genuss und Catering GmbH

IX.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht.

IX.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.