

COSSiS

Leistungskatalog 2020

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.

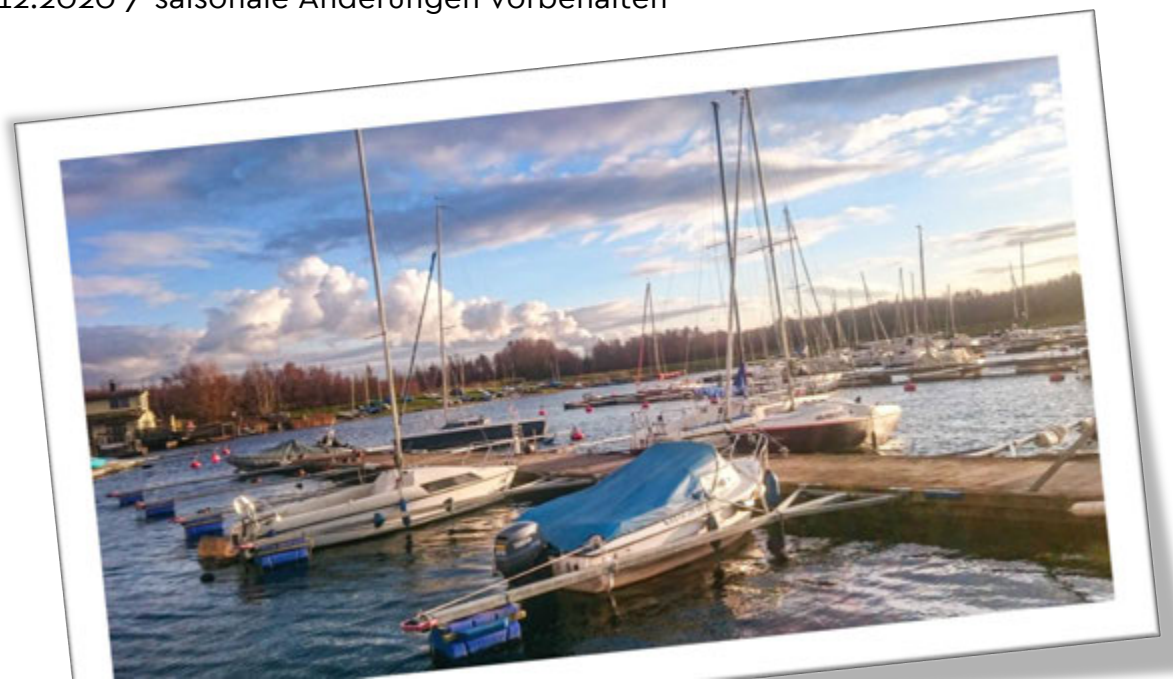
Unsere Büfets sind jahreszeitlich inspiriert und alle handwerklich mit Liebe zubereitet.

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.

gültig bis 31.12.2020 / saisonale Änderungen vorbehalten





COSSiS

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Fragen	Seite 3
Buffets ab 20 Personen	Seite 4
Summer Special	Seite 7
Specials & Getränke	Seite 8
Räumlichkeiten und Zusatzleistungen	Seite 10
AGBs	Seite 11

„COSSiS“

Pier 1

Hafenstraße 21

04416 Markkleeberg

info@cossis-see.de

täglich geöffnet von 12 - 22 Uhr

Telefon 0341 - 33208730

COSSIS

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?

Benötigen Sie einen Taxiservice?



COSSIS

Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab einer Zahl von 20 Personen an.

Bitte stellen Sie sich aus unserem umfangreichen Angebot Ihr eigenes Wunschbuffet zusammen.

Vorspeisen

(bitte wählen Sie drei Vorspeisen)

- Antipastiauswahl, getrocknete Tomaten, Artischocken, Champignons, Balsamico-Schalotten, Paprika, gegrillten Zucchini und Auberginen
- Galiamelone mit Parmaschinken
- Toskanischer Brotsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und roten Zwiebeln
- Vitello Tonnato, zartes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsauce und Kapern
- Tomate Mozzarella mit Basilikum, groben Pfeffer und Olivenöl Extra Vergine
- Romanasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Caesardressing
- frische, sommerliche Blattsalate mit Balsamicodressing
- Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Schafskäse
- italienischer Nudelsalat mit Paprika, Oliven und Rucola

Suppen

(bitte wählen Sie eine Suppe)

- fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum
- Karotten-Ingwersuppe
- Minestrone
- Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch
- kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill
- *Auswahl bitte ankreuzen!*



COSSIS

Hauptgerichte Fleisch

- Schweinefilet mit Tomaten, Oliven, Kapern und Zitrone
- Kassler auf Sauerkraut
- Schweinefiletspitzen in Gorgonzolarahm
- mediterran gewürzter Schweinekrustenbraten
- Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei und italienischem Schinken
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm
- Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Lauch
- Putensteaks mit Steinpilzrahm

Hauptgerichte Fisch

- Kabeljaufilet unter einer Senfkruste
- Lachsfilet mit Rahmspinat
- Zanderfilet mit Zitrone und Kräutern

Hauptgerichte Vegetarisch

- Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Lasagne gefüllt mit Gemüse und Tomatensoße
- mediterraner Kartoffelauflauf mit Gemüse

Hauptgerichte Vegan

- Risotto mit Zucchini und getrockneten Tomaten
- gebratene Austernpilze mit Basilikum-Tomatenragout

Preis pro Person inkl. Service mit drei Vorspeisen, einer Suppe, zwei Sättigungs- und 2 Gemüsebeilagen, zwei Desserts und:

- 2 Hauptgängen 32,50 Euro
- 3 Hauptgängen 36,00 Euro
- 4 Hauptgängen 40,00 Euro

- *Auswahl bitte ankreuzen!*



COSSIS

Beilagen

(bitte wählen Sie Zwei Sättigungsbeilagen und Zwei Gemüsebeilagen)

Sättigungsbeilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Zweierlei Reis
- Pasta
- Kartoffelaufbau
- Basilikumgnocchi

Gemüsebeilagen

- mediterranes Saisongemüse
- Knoblauchspinat
- Romanesco mit Nussbutter
- Speckbohnen
- Zuckerschoten
- Getrüffelter Rahmwirsing

Dessert

(bitte wählen Sie zwei Desserts)

- Tiramisu
- weißes Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen
- dunkles Schokoladenmousse mit eingelegten Orangen
- Panna Cotta
- Obstplatte
- Käseplatte mit Nüssen

- Auswahl bitte ankreuzen!*



COSSIS

Summer Special

In den warmen Sommermonaten bieten wir Ihnen gern die Möglichkeit, bei Köstlichkeiten vom

Grill, einen wundervollen Sonnenuntergang auf unsere Terrasse zu erleben.

Hauptgerichte vom Grill

- kleine Rumpsteaks in Kräutermarinade
- Schweinenackensteaks in würziger Paprikamarinade
- Rostbratwurst/Salsiccia
- marinierte Rippchen vom Schwein
- Putensteaks in Curry, Chili und Honig
- Hähnchenkeule mit Ingwer und Zitronengras
- heiß geräucherter Lachs aus unserem Smoker
- in Folie gegrillte Goldbrasse
- Garnelenpfanne mit getrockneten Tomaten, Oliven und Knoblauch
- gegrillter Fetakäse mit Tomaten und mediterranen Kräutern



Zusätzlich zu unseren oben genannten Beilagen bieten wir Ihnen zur Wahl:

- gegrillte Maiskolben
- italienischer Kartoffelsalat
- Folienkartoffel
- Knoblauchbrot mit Meersalzbutter

Bruttopreis pro Person inkl. Service mit drei Vorspeisen, vier Beilagen, zwei Dessert und

- 2 Hauptgängen 32,50 Euro
- 3 Hauptgängen 36,00 Euro
- 4 Hauptgängen 40,00 Euro

- *Auswahl bitte ankreuzen!*

COSSIC

Specials

Candy Bar 85,00 €

Das süße Highlight auf Ihrer Feier.



Eisbombe 55,00 € (ausgelegt für circa 20 Personen)

Aus verschiedenen Sorten Speiseeis kreierte Halbkugel, welche aufwendig dekoriert und in Szene gesetzt wird.

Grill auf der Feuerschale Inklusive Holz 50,00 €



COSSIS

Getränke

Begrüßungsgetränke – Spezial „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 Aperitiv können Sie und Ihre Gäste an einem Buffet verfeinern. Wir stellen Ihnen dafür verschiedene Sirupvarianten, frische Früchte und Kräuter zur Verfügung.

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

Prosecco wird nach Verbrauch berechnet.

Buffetpreis (ohne Prosecco) 35,00 €

Getränkepauschale

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 29,00 € pro Person

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



COSS

Kuchen & Torten

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

Räumlichkeiten und Zusatzleistungen

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 witterungsbedingt variieren kann.

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.





COSSIS

„COSSIS“ Winterzauber

Zusätzlich zu unseren Angeboten, bieten wir von Oktober bis März ein winterliches Zusatzarrangement an.

Begrüßungsgetränk an unserer Feuerschale

Gern begrüßen wir Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit einem heißen Getränk, welches Sie zum Aufwärmen an unserer großer Feuerschale zu sich nehmen werden.

Eine entsprechende Getränkevariante stellt Ihnen dazu gerne unsere Restaurantleitung zusammen.

Speisen

In den kalten Monaten bieten wir entsprechende zusätzliche weihnachtliche und deftige Speisen an.

Sie können sich hierbei aus unserem ganzjährig angebotenen Speisen und dem angebotenen „Winterzauber“, ihr eigenes Wunschbuffet zusammenstellen.

Suppe

- Apfel-Sellerie-Suppe mit Zimtcroustons
- Pastinaken- Birnen- Suppe

Vorspeisen

- Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney
- Rapunzelsalat mit Granatapfelkernen und Speck
- Coleslaw mit Honig und Cranberries

Hauptgerichte:

- Rosa gebratene Entenbrust
- Gänsekeule mit Orangenjus
- Flammlachs
- Geschmorte Schweinebäckchen in Portweinjus

COSSIS

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelklöße
- Semmelklöße
- Salbeignocchis
- Kartoffeln mit frischer Petersilie

Gemüsebeilagen

- Apfelrotkohl
- Grünkohl mit Speck
- Rosenkohl mit Nussbutter

Dessert

- Lebkuchen- Tiramisu
- Panna Cotta mit Pflaumen- Zimtsoße
- Heißer Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsoße
- Spekulatiusmousse mit marinierten Kirschen

Preis pro Person inkl. Service mit drei Vorspeisen, einer Suppe, zwei Sättigungs- und 2 Gemüsebeilagen, zwei Desserts und:

- 2 Hauptgängen 32,50 Euro
- 3 Hauptgängen 36,00 Euro
- 4 Hauptgängen 40,00 Euro

- *Auswahl bitte ankreuzen!*

Live tranchierte Gans

Zusätzlich können wir Ihnen folgendes „Winterhighlight“ anbieten.

Live tranchierte Gänse, inklusive einer Suppe, drei Vorspeisen, Zwei Sättigungs- und Zwei Gemüsebeilagen

- Preis pro Person 65,00 €

COSSIS

AGB

I. Allgemein

- 1.1 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

- 2.1 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders ausgewiesen. Wir erlauben uns eine Trinkgeldpauschale von 5%, vom umgesetzten Betrag zu erheben.
- 2.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.
- 2.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.
- 2.4 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 Verbrauchsabrechnung angenommener Satz) sowie sämtliche Logistik und Möblierung.

Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

- 2.5 Die Rechnungen von sind innerhalb vierzehn Tagen nach dem Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Nach Fälligkeit werden die banküblichen Zinsen berechnet.



COSSIS

- 2.6 Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen und Fieren 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 Tage mit 8 Prozent zu verzinsen. Sofern die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine im Vertrag nicht abweichend schriftlich vereinbart sind, sind folgende Vorauszahlungen vereinbart.
- 2.7 Wird die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl unterschritten und dies nicht bis zum 5. Tag vor der Veranstaltung dem Restaurant durch schriftliche Mitteilung mitgeteilt, so wird für jeden fehlenden Teilnehmer 50 Prozent des Preises für die Speisen in Rechnung gestellt.

III. Leistungsumfang

- 3.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.
- 3.2 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.- wird mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

IV. Änderungen

- 4.1 Geringfügige Änderungen in unserem Speisen-Plan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

V. Beanstandungen

- 5.1 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.



COSSIS

VI. Angebot und Vertragsschluss

6.1 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

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

7.2 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.

7.3 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.

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



COSSIS

VIII. Haftung

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

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

IX. Schlussbestimmungen

9.1 Erfüllungsort ist der Sitz von GC Genuss und Catering GmbH

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

9.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.