

## Liebe Gäste,

sehr gern übernehmen wir für Sie die **Gastgeberrolle für eine private Feierlichkeit** bei uns am Nordstrand im "Heiter Blau & Sonnig".

# 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 Heiter Blau & Sonnig







## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Fragen	Seite 3
BBQ-Arrangements ab 50 Personen	Seite 4
Bowlstation und Obstshakes	Seite 5
Getränke & Getränkepauschalen	Seite 6
Chill and Sun	Seite 7
Strand mal anders	Seite 8
Zusatzleistungen & Location	Seite 9
AGBs	Seite 10



## Heiter Blau & Sonnig -Der Strandklub

Nordstrand Cospudener See Lauerscher Weg 102 04249 Leipzig

Telefon: 0341 - 33 20 87 30 info@heiterblauundsonnig.de



## Wichtige Fragen

Wie viele Personen erwarten Sie?
Was ist der Anlass Ihrer Veranstaltung?
Wann werden Ihre Gäste bei uns eintreffen?
Welche Buffetvariante wäre für Sie passend?
Welche Ausstattung des Geländes benötigen Sie?
Dürfen wir eine musikalische Unterhaltung für Sie organisieren?
Benötigen Sie einen Shuttle vom Parkplatz zum Gelände?

## **BBQ-Arrangements**

Unsere BBQ-Arrangements bieten wir Ihnen ab einer Zahl von 30 Personen an.

## Das klassische BBQ

#### Vorspeise als Tischbuffet

- HBS Variation (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Serrano Schinken, Falafelbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- HBS Brotauswahl

#### Hauptgänge von der Feuerschale

- · Rippchen vom Schwein
- · Chicken Wings
- · Teriyaki Lachs
- marinierter Feta-Käse

#### Dazu

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

## 35,00 € pro Person

## Das Sommer BBQ

#### Vorspeise als Tischbuffet

- HBS Variation (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Serrano Schinken, Falafelbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- HBS Brotauswahl

#### Hauptgänge von der Feuerschale

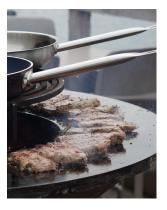
- · Steaks vom Roastbeef
- Garnelenpfanne
- · Teriyaki Lachs
- Marinierter Feta-Käse

#### Dazu

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Maiskolben
- Knoblauchbrot
- · Verschiedene Dips







## **BBQ-Arrangements**

ab 30 Personen

## **Bowl & Shake**

ab 20 Personen

## Das Gourmet BBQ

#### Vorspeise

- HBS Variation (Avocado-Lachs, Oliven, Ziegenkäse, Falafelsbällchen, Chili-Mayonnaise & Honig-Senf, Feigensauce)
- Serrano Schinken
- HBS Brotauswahl

#### Hauptgänge von der Feuerschale

- BBQ Beef Ribs
- Garnelenpfanne
- Maishähnchen
- · Teriyaki Lachs
- · Marinierter Feta-Käse

#### Dazu

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Maiskolben
- Knoblauchbrot
- Verschiedene Dips

54,00 € pro Person



## **Bowlstation**

#### Zum selber zusammenstellen

- · Sushi-Reis
- Vollkornreis
- Rindfleischstreifen
- · Gebratener Lachs
- Hühnerbruststreifen
- Falafelbällchen
- Ziegenkäse
- Avocado
- Mango Chutney
- Edamame
- Erdnüsse
- · Trüffel-Mayonaise
- · Chili-Mayonaise
- Feigensauce

#### Dessert

- Gebackene Waffeln mit süßen Toppings
- Snickers Cheesecake Brownie

#### **Obstsmoothies**

- Wassermelone
- Banane-Ingwer-Kurkuma
- Blutorange



## Getränke

## Begrüßungsgetränke-Special

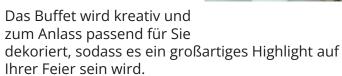
"Pimp your Prosecco"

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.



Prosecco wird nach Verbrauch berechnet.

Buffetpreis 90,00 € ohne Prosecco



## 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 5 Stunden

- Pils
- Hefeweizen
- Wasser sprudel/ still
- verschiedene Säfte
- verschiedene Softgetränke
- Wein Rot / Weiss

32,00 € pro Person

# Getränkepauschale Cocktails/Aperitif

Dauer: 4 Stunden

Wählen Sie 3 der aufgeführten Getränke:

- Beefeater Tonic
- o Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- Watermelon Spritz
- Sarti Spritz
- o Cuba Libre
- o Pina Colada
- Frozen Mango Daiquiri
- o Frozen Strawberry Daiquiri
- Mojito
- o Caipirinha
- o Tequila Sunrise
- Sex on the Beach

## **Summer Brunch**

"Chill and Sun"

## Liebe Gäste,

Wir bieten Ihnen das coolste und chilligste Angebot im ganzen Leipziger Neuseenland.

#### "Chill and Sun"

Zusätzlich bieten wir verschiedene Optionen im Design eines "Food-Marktes" an.

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

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.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot und sorgen für einen unvergessliches Brunch-Erlebnis am Cospudener See.

## "Chill and Sun" All-you-can-drink

Zusätzlich können Sie unsere Heißgetränkeflatrate in Anspruch nehmen.

In einer individuell an Ihre Veranstaltung angepassten Zeitspanne, werden Ihren Gästen an unserer Kaffeebar folgende Getränke angeboten:

Cappuccino, Latte Macchiato & Milchkaffee

+ 3,00 € pro Person

#### Picknick inkl. Decke

Arrangement aus italienischer / spanischer Salami, Käsewürfeln, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, Ciabatta, Obst Variation, Weintrauben, hausgebackenem Apfelkuchen, Pick-up-Riegel

18,00 € pro Person

#### **Obst und Smoothie Stand**

Frisch gepresste Säfte, Smoothies und aufgeschnittenes Obst

7,00 € pro Person

#### Stieleis Stand

Eistruhe mit Stieleis

4,00 € pro Person

## Hot Dog Bike

mit Röstzwiebeln, Dänischen Gurken, Hot Dog Sauce, Senf, Ketchup

5,00 € pro Person

#### Streetfood Stand

Frisch im Wok zubereitet - Fleisch, Geflügel, Reis, Nudeln, Gemüse, Sauce

10,50 € pro Person

## Burger+Pommes

Hamburger, Cheeseburger, Veggie-Burger

12,00 € pro Person

#### **Sweets Stand**

Waffeln am Stiel, Heiß und Eis

6,00 € pro Person

#### Popcorn

## Strand mal anders

## Bayrische Brotzeit

Einmal wie die Bayern brunchen? Kein Problem!

Wir holen Süddeutschland an den Cospudener See und zaubern Ihnen einen traditionellen Marktstand mit typisch bayrischen Speisen.

- lause Bretter
- · Weißwurst mit süßem Senf
- Brezeln
- Obazda
- Spinatknödel mit Champignonrahm
- Schweinsbraten mit bayrisch Kraut
- Grillhähnchen

28,00 € pro Person

#### Paella Station

(ab 20 Personen zusätzlich buchbar)

Sommer, Sonne, Spanien...

Wir sorgen für Urlaubsstimmung mit dem typischen spanischen Reisgericht aus der Pfanne. Lassen Sie sich vom spanischen Zauber verführen und wählen Sie vor Ort aus den folgenden Paella Varianten:

- · Paella mit Meeresfrüchten
- · Vegetarische Paella mit Zucchini und Aubergine
- · Paella Valencia mit Hähnchen und Safran

# Location & Zusatzleistungen

# Räumlichkeiten und Zusatzleistungen

- Liegestühle, Hängematten und andere Sitzgelegenheiten, inklusive "All inklu-sive Bändchen"
- "Schlechtwetter Zelte" Optional zubuchbare Leistung (Preis variabel)

Gerne kalkulieren wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Vor- und Endreinigungspauschale

100,00 €

Servicepauschale /Personal (falls gewünscht)

ab 25,00 € pro Stunde

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Möblierung unseres Geländes witterungsbedingt variieren kann.



## Sonderleistungen & Shuttle

#### Sonderleistungen

Für alle Fragen rund um Zusatzleistungen wie

- Tische und Bestuhlung,
- · zusätzliche Möblierung, Dekoration,
- · Hüpfburgen, Kinderanimation,
- Wasserrutschen, Beachvolleyball
- · musikalische Unterhaltung,
- · Beschallungs- und Beleuchtungstechnik,
- · Fotografen,
- · Schiffstouren,
- Präsentationen
- Aktionen rund um den Cospudener See steht Ihnen unser Team zur Seite.

Wir beraten Sie gern.

#### Shuttle Service

Der Cospudener See bietet kostenlose Parkmöglichkeiten am Ziegeleiweg, welcher sich circa 15 Gehminuten von unserer Lokalität befindet.

Gerne stellen wir Ihnen hier unserer Shuttle Service zur Verfügung um Sie komfortabel zu Ihrem Event zu chauffieren.

Shuttle Service

ab 150,00€

abhängig von Personenanzahl

#### **Anfahrt**

Unser Beach Club "Heiter Blau und Sonnig" befindet sich in direkter Lage zum Cospudener See.

Erreichbar ist dieser per Bus (Linie 65) über die Haltestelle Markkleeberg, Cospudener See/Nordstrand.

#### Koordinaten:

51.28532046180057, 12.34062645354886

## **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 banküblichen 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.