

Leistungskatalog 2024

Liebe Gäste,

sehr gern übernehmen wir für Sie die Gastgeberrolle Ihrer Feierlichkeiten jeglicher Art.

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 Buffets sind jahreszeitlich inspiriert und alle handwerklich mit Liebe zubereitet.

Für Ihre individuelle Auswahl haben wir mehrere Komponenten zusammengestellt, die sicherlich 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 absprechen.

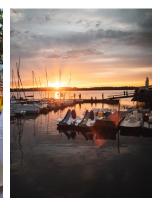
Sollten Sie Fragen zum Leistungsangebot haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr Team vom Sole Mio Seeterrasse









Inhaltsverzeichnis

Wichtige Fragen	Seite 3
Buffets ab 30 Personen	Seite 4
Wunschbuffet	Seite 5
Pasta Buffet	Seite 6
Summer Special	Seite 7
Getränke & Getränkepauschalen	Seite 8
Specials, Räumlichkeiten und Zusatzleistungen	Seite 9
Sole Mio Winterzauber	Seite 10
AGBs	Seite 11



Sole Mio Seeterrasse

Hafenstraße 23 | Pier 1 04416 Markkleeberg

Telefon: 0341-3542683

info@solemio-seeterrasse.de

täglich geöffnet von 10-22 Uhr



Zur schnellstmöglichen Bearbeitung

... Ihrer Anfrage, beantworten Sie uns bitte im Vorfeld folgende 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?

Wünschen Sie eine besondere Dekoration?

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

Möchten Sie unser Restaurant exklusiv anmieten?



Ab einer Personenanzahl von 30 Personen

... bieten wir Ihnen unsere abwechslungsreichen Buffets an. Bitte stellen Sie sich aus unserem umfangreichen Angebot Ihr eigenes Wunschbuffet zusammen.

Vorspeisen

bitte wählen Sie 3 Vorspeisen:

- Antipastiauswahl: getrocknete Tomaten, Champignons, ital. Wurstspezialitäten Balsamico-Schalotten, Paprika, gegrillte 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, grobem Pfeffer und Olivenöl
- Romanasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Caesar Dressing
- Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten. Paprika,
 Oliven und Schafskäse
- Italienischer Nudelsalat mit Paprika, Oliven und Rucola
- o Melonen-Feta-Salat mit frischer Minze
- Rote Bete-Mini-Knödel verschieden gefüllt (Berg- und Ziegenkäse)

Suppen

bitte wählen Sie eine Suppe:

- fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Karotten-Ingwersuppe
- Kürbis-Kokossuppe
- o Parmesancrèmesuppe mit Pesto
- Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill
- Kartoffelsuppe mit Speck

Sättigungsbeilagen

bitte wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- o zweierlei Reis
- Trüffelrisotto
- o Pasta (Spaghetti, Mafaldine oder Fusilli Gigante)
- Kartoffelgratin
- o Basilikumgnocchi

Gemüsebeilagen

bitte wählen Sie 2 Gemüsebeilagen:

- o mediterranes Saisongemüse
- Knoblauchspinat
- Speckbohnen
- Champignonpfanne mit Knoblauch
- o Getrüffelter Rahmwirsing

Desserts

bitte wählen Sie 2 Desserts:

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





Wunschbuffet

Hauptgerichte mit Fleisch

- Schweinefilet mit Tomaten, Oliven, Kapern und Zitrone
- Frittierte Kalbsbrust
- Crèmiges Hähnchen-Curry
- Pikant gewürzter Schweinekrustenbraten
- Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei und italienischem Schinken
- Züricher Geschnetzeltes vom Kalb.
- Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Lauch
- o Putensteaks in Stein-Champignonrahm
- Geschmorte Schweinebäckchen



Hauptgerichte mit Fisch

- Kabeljaufilet unter einer Blutwurstkruste auf Rahmsauerkraut
- Lachsfilet mit Rahmspinat
- Zanderfilet mit Zitrone und Kräutern
- Scampi al Forno mit Tomaten, Knoblauch, Butter und Dill (+ 4,00 € Aufpreis pro Person)

Hauptgerichte vegetarisch

- o Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Gemüselasagne mit einer fruchtigen Tomatensauce
- Kartoffelauflauf
- o Spinatknödel mit Champignons in Rahm
- Rote Bete-Knödel verschieden gefüllt (mit Bergund Ziegenkäse)
- Blumenkohl auf Rote-Bete-Hummus

Hauptgerichte vegan

- o Safranrisotto mit Pak Choi
- o Kohlrouladen gefüllt mit Linsen und Gemüse
- o In Soja marinierter Tofu an Bambussprossen
- o Hirsebratlinge mit Basilikumdip
- Indisches Kichererbsen-Curry

Wunschbuffet

beinhaltet Ihre Auswahl von:

- 3x Vorspeisen
- 1x Suppe
- 2x Sättigungsbeilagen
- 2x Gemüsebeilagen
- 2x Desserts

Bitte Auswahl ankreuzen

o 3 Hauptgänge42,50 € pro Person

inkl. Service

o 4 Hauptgänge 46,50 € pro Person

inkl. Service

Pasta-Buffet

Basic

Bitte wählen Sie 3 Pastasorten und 3 Saucen

Pasta:

- Mafaldine
- o Fusilli
- o Spaghetti
- Paccheri
- Tagliatelle

Saucen:

- Fruchtige Tomatensauce
- Aglio, Olio e peperoncino (Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl)
- Basilikumpesto
- Bolognese (Kalbshackfleisch)
- Rotes Pesto



Deluxe

Bitte wählen Sie 3 Pastasorten und 3 Saucen

Pasta:

- Mafaldine
- o Fusilli
- Spaghetti
- Paccheri
- Tagliatelle

Saucen:

- Garnelen mit Knoblauch in einer Tomatensauce
- o Hähnchenbruststreifen mit rotem Pesto
- Rinderfiletspitzen in Rotweinjus mit Steinchampignons
- Meeresfrüchte mit Knoblauch in Tomatensauce
- Spinat, Gorgonzola und Walnuss
- Lachs mit Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce

Pasta-Buffet "Basic" beinhaltet Ihre Auswahl von:

- 3x Vorspeisen
- 1x Suppe
- 3x Pastasorten aus Pasta-Buffet "Basic"
- 3x Saucen aus Pasta-Buffet "Basic"
- 2x Desserts

32,50 € pro Person

Pasta-Buffet "Deluxe" beinhaltet Ihre Auswahl von:

- 3x Vorspeisen
- 1x Suppe
- 3x Pastasorten aus Pasta-Buffet "Deluxe"
- 3x Saucen aus Pasta-Buffet "Deluxe"
- 2x Desserts

38,50 € pro Person inkl. Service

Summer Special

Während der Sommersaison bieten wir Ihnen die besondere Gelegenheit, mit einem atemberaubenden Blick über das Wasser, ungestört unter freiem Himmel, unsere kulinarischen Köstichkeiten vom Grill zu genießen.

Hauptgerichte vom Grill

- o Kleine Rumpsteaks in Kräutermarinade
- Schweinenackensteaks in würziger Paprikamarinade
- Thüringer Rostbratwurst
- o marinierte Rippchen vom Schwein
- Hähnchenbrust in Curry, Chili und Honig
- o heiß geräucherter Lachs aus unserem Smoker
- o in Folie gegrillte Goldbrasse
- Garnelenpfanne mit Olivenöl und Knoblauch (4,00 € Aufpreis pro Person)
- gegrillter Fetakäse mit getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern
- Paella Valenciana (mit Kaninchen, Hähnchen, Weinbergschnecken und Bohnen)

Beilagen "Summer Special"

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

- gegrillte Maiskolben
- Sommerlicher Kartoffelsalat
- o Italienischer Nudelsalat
- Knoblauchbrot
- Bratkartoffeln mit Speck

Zu allen Gerichten vom Grill servieren wir unsere hausgemachten Saucen:

- » Aioli
- » Dattel-Currycrème
- » Mediterrane Crème
- » Barbecue
- » Senf
- » Ketchup

"Summer Special"

beinhaltet Ihre Auswahl von:

- 3x Vorspeisen
- 4x Beilagen
- 2x Desserts

Bitte Auswahl ankreuzen

o 2 Hauptgänge 38,50 € pro Person

inkl. Service und Grillmeister

o 3 Hauptgänge42,50 € pro Person

inkl. Service und Grillmeister

o 4 Hauptgänge46,50 € pro Person

inkl. Service und Grillmeister





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 Alkohol150,00 €

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 nach Ihren Wünschen ab.

Getränkepauschale "Basic"

Dauer: 4 Stunden

- » Fassbier (Ur-Krostitzer Pils)
- » Schöfferhofer Hefeweizen, Ur-Krostitzer alkoholfrei, Schwarzbier
- » Wasser Sprudel/Still
- » Diverse Säfte
- » Coca-Cola, Fanta, Sprite
- » Hauswein 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
- o Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- o Sole Mio Royal
- o Cuba Libre
- o Pina Colada
- Frozen Mango Daiguiri
- Frozen Strawberry Daiquiri
- Mojito
- o Caipirinha
- Tequila Sunrise
- Sex on the Beach



Specials

Welcome-Snack

Die Snackteller werden auf den Tischen eingesetzt und enthalten Serranoschinken, Oliven, Fenchelsalami, Käsebruch vom Parmesanlaib, versch. Dips, hausgebackenes Ciabatta

pro Teller 14,90 € für ca. 4 Personen

Eisbombe

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

125,00 € für ca. 30 Personen

Beach Equipment Liegestühle am Strand und Mehr

Genießen Sie den einzigartigen Sonnenuntergang an unseren Strandabschnitt in bequemen Liegestühlen.

Preis auf Anfrage

Feuerschale



85,00 € inkl. Holz

Kuchen & Torten

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

Preis auf Anfrage

Räumlichkeiten und Zusatzleistungen

Miete für geschlossene Veranstaltungen im Restaurant:

Die Raummieten sind abhängig vom zeitlichen Rahmen der Veranstaltung, den Leistungen, dem Angebotsumfang und der Personenzahl.

Gerne kalkulieren wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Vor- und Endreinigungspauschale 300,00 €

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 gerne beratend zur Seite.



Sole Mio 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 Heißgetränk, welches Sie zum Aufwärmen an unserer großen Feuerschale genießen können.

Eine entsprechende Getränkevariante stellt Ihnen unsere Veranstaltungsleitung gerne zusammen.

Speisen

In den kalten Monaten bieten wir zusätzlich, der Jahreszeit entsprechend, weihnachtliche und deftige Speisen an.

Sie können sich hierbei aus unseren ganzjährig angebotenen Speisen und dem angebotenen "Winterzauber", ihr eigenes Wunschbuffet zusammenstellen.

Suppen

- o Apfel-Sellerie-Suppe mit Zimtcroûtons
- o Pastinaken-Birnen-Suppe

Vorspeisen

- o geräucherte Entenbrust mit Mangochutney
- Rapunzelsalat mit Granatapfelkernen und Speck
- Coleslaw mit Honig und Cranberries

Hauptgerichte

- Rosa gebratene Entenbrust
- Gänsekeule mit Orangenjus
- Flammlachs
- o geschmorte Schweinebäckchen in Portweinjus

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelklöße
- Semmelklöße
- Salbei-Gnocchi
- Kartoffeln mit frischer Petersilie

Gemüsebeilagen

- Apfelrotkohl
- Grünkohl mit Speck
- o Rosenkohl mit Nussbutter

Dessert

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

"Sole Mio Winterzauber"

beinhaltet Ihre Auswahl von:

- 3x Vorspeisen
- 1x Suppe
- 2x Sättigungsbeilagen
- 2x Gemüsebeilagen
- 2x Desserts

Bitte Auswahl ankreuzen

 2 Hauptgänge 	38,50 € pro Person
----------------------------------	--------------------

inkl. Service

o 3 Hauptgänge42,50 € pro Person

inkl. Service

o 4 Hauptgänge46,50 € pro Person

inkl. Service

Live tranchierte Gans

Zusätzlich können wir Ihnen folgendes "Winterhighlight" anbieten:

Live tranchierte Gänse, inklusive einer Suppe, 3 Vorspeisen und 2 Sättigungs- und Gemüsebeilagen

Preis pro Person 75,00 €

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 9.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

