



Speisekarte gültig vom 15. März bis Ende April 2024

**À la Carte im Tapas-Style & Antipasti
als all you can eat Konzept € 39 p.P.**

Serviert:

Kalte Speisen:

Luftgetrockneter Italienischer Pancetta | Grissini
Beef Tatar | Sardelle | Wachtelei | gebackene Kapern
Geflügelleber Parfait | Pistazien | Portweingelee
Marinierte Flusskrebsschwänze | Sauerrahm-Estragon-Mousse | Friséesalat | Himbeere
Karamellierter Ziegenkäse | Rote Linsencreme | Chicorée (vegetarisch)
Papaya – Sesamsalat | gebratener Tofu (vegan)

Suppe:

Tomaten – Erdbeersuppe | Basilikumschaum (vegan)

Warme Speisen:

Iberico Schweinefilet | Madeirajus | Bohnen – Birnenragout | Kartoffel - Rosmarinwaffel
Hähnchen Saltimbocca | Tomatensugo | cremige Polenta
Gebratener Rotbarsch | Artischocke | Chorizo | Kartoffelnocken
Gebratene Jacobsmuschel | Zuckerschoten | Safranrisotto
Getrüffeltes Riso Pasta | Kräutersaitlinge | Paprika | Frühlingslauch (vegetarisch)
Fregola Sarda | Oliven Tapenade | Baby Mais (vegan)

Dessert:

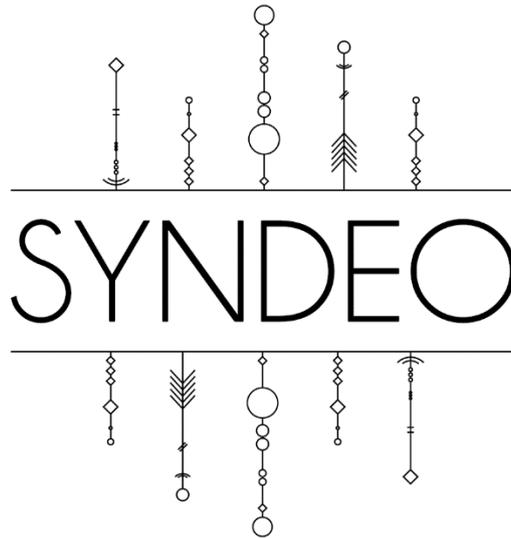
Geeiste Limettencreme abgeflammt | Erdbeersalat mit grünem Pfeffer (vegetarisch)
Veganes Schokoladenmousse | Granatapfelkerne (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico
Salsa, Avocado-creme, Aioli, Basilikumpesto
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen
Chorizo und Salami
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven
Ziegenfrischkäse
Burattina mit grünem Pesto
Rucola-Salat und Pinienkerne
mediterrane Gewürze





Anschrift, Kontaktdaten und Öffnungszeiten:

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar
Gegenüber der Thomaskirche in der Szene-Meile „Gottschedstraße“

Dinner Speisen/Küche: Montag bis Samstag von 17.00 – 22.00 Uhr
Drinks: täglich, Montag – Sonntag bis 01.00 Uhr

Frühstückszeiten unabhängig vom Dinnerkonzept:
Mo-Fr 6.30 – 10.30, Sa 6.30 – 11.30, So/FT 7.00 – 11.30 Uhr

SYNDEO
c/o Ininside by Meliá Leipzig
Gottschedstraße 1
04109 Leipzig
Tel: 0341-3937670 Mail: ininside.leipzig@melia.com Web & Reservierung: www.syndeo-leipzig.de

Konzeptvorstellung:

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar

Syndeo steht für Verbinden - Unser Restaurant vereint das mediterrane Lebensgefühl, liebevoll angerichtete Speisen und Getränke mit einer gemütlichen und modernen Atmosphäre. Mediterrane Küche im Tapas-Stil trifft auf ausgewählte Weine, Bier vom Fass, süffige Sangria und klassische Cocktails. Teilen und Probieren steht im Mittelpunkt – das „All-you-can-eat Konzept“ zum Festpreis i.H.v. € 39,- pro Person kombiniert zudem eine À la carte - Speisenauswahl mit einem Antipasti - Vorspeisenbuffet. Die Speisenauswahl hat dabei einen saisonalen Bezug und wechselt alle 2 Monate.

Mit dem neuen Konzept sind wir das ideale Restaurant für dein Dinner – ob zum Business Dinner, romantisch zu zweit, für einen entspannten Abend mit Familie und Freunden oder euren Ausflug mit Team und Kunden.

Wann dürfen wir Sie als Gast begrüßen?

€ 39,- pro Person. Feiertage und Adventssonntage = € 49,- pro Person.
Kinder bis 4 Jahre kostenfrei, 5-12 Jahre 50% und ab 13 Jahren Vollzahler

Konkretisierung der Speisenauswahl

Tapas Style - all you can eat, € 39 p.P.

Antipasti-Vorspeisenbuffet + 16 Gerichte im Tapas-Style,
wobei der Gast bestimmt, was er davon wann, in welcher Reihenfolge und wie oft bestellt.
Die 16 Gerichte wechseln in etwa alle 2 Monate damit es stets einen saisonalen Bezug gibt und
setzen sich wie folgt zusammen:

6x kalte Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch, 1x vegan)

1x Suppe

6x warme Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 1x Meeresfrüchte, 1x vegetarisch, 1x vegan)

2x Dessert (davon 1x vegan)

1x Käse

+

Vorspeisen- & Antipastibuffet

Impressionen:



SYNDEO

www.syndeo-leipzig.de



Speisekarte gültig vom 08. Januar bis 14. März 2024

Tapas Style - all you can eat, € 39 p.P.

Serviert:

Kalte Speisen:

Coppa di Parma (Schinken) | Grissini
Hausgebeizter Hirschrücken | Schwarzwurzel-Panna-Cotta | Himbeergel
Maishähnchen-Röllchen mit Cranberry und Salbei | Limetten-Erbsencreme
Lachstatar | gebratene Jacobsmuschel | grüner Apfel
Gebackene Feige | Ziegenfrischkäse | Aubergine | Rucolapesto (vegetarisch)
Bete Carpaccio | Graupen – Gemüsesalat | Kürbiskerncrunch (vegan)

Suppe:

Getrüffeltesellerie | Petersilienöl | Kartoffelstroh (vegan)

Warme Speisen:

Geschmorte Kalbswange | Portweinjus | Stangensellerie | Ingwer - Aprikose | Pastinakenpüree
Rosa gegarte Babarrie Entenbrust | Kumquat | grüner Spargel | Polentasoufflé
Gebratenes Doraden Filet | Oliven, rote Zwiebeln, Trockentomate | gebratene Süßkartoffel
Gebratene Riesengarnele | Aioli | Zuckerschote | Fregola sarda
Trüffel – Limettenrisotto | Austernsaitling | gebratener Romanosalat (vegetarisch)
cremiger Maisgrieß | gebratene Zucchini mit Knoblauch | Spinat | geröstete Walnüsse (vegan)

Dessert:

Geeistes Schokoladenmousse | Orangen – Kerbsalat | Maccadamianuss (vegetarisch)
Kokos Panna Cotta | Mangosorbet | geröstete Cashewkerne (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico
Salsa, Avocado-creme, Aioli, Basilikumpesto
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen
Chorizo und Salami
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven
Ziegenfrischkäse
Burattina mit grünem Pesto
Rucola-Salat und Pinienkerne
mediterrane Gewürze

