

Anschrift, Kontaktdaten und Öffnungszeiten:

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar
Gegenüber der Thomaskirche in der Gastromeile Gottschedstraße

Täglich, Mo – So/FT ab 17.00 Uhr geöffnet. Küche von 17.00 bis 22.00 Uhr, Bar bis 1.00 Uhr.

Frühstückszeiten unabhängig vom Dinner-konzept:
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 – Start ab Donnerstag, 04. Oktober 2023:

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* kombiniert zudem eine À la carte - Speisenauswahl mit einem Antipasti - Vorspeisenbuffet. Die Speisenauswahl hat dabei einen saisonalen Bezug und wechselt alle 2 Monate.

Hier trifft der Hotelgast auf die Menschen, die in Leipzig und der Region zuhause sind. Das Restaurant verbindet kulinarische Highlights mit regelmäßigen Events wie Tastings, Live-Musik und Winzerabende.

Neben dem Restaurant vereint unser Syndeo die verschiedenen Bereiche des Ininside by Melia: die Lobby, unsere Lounge mit den gemütlichen Erkern und den Communal Tables, eine Bar sowie verschiedene Bereiche speziell für kleinere Gruppen.

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

Wann begrüßen wir dich als Gast?

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

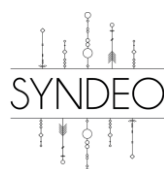
Konkretisierung der Speisenauswahl:

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:





Beispielkarte:

Speisekarte gültig vom 04. Oktober bis 10. November 2023 (Änderungen vorbehalten)

Serviert:

Kalte Speisen:

Pata Negra (Spanischer Schinken vom Iberico Schwein) | Grissini
Eingelegte Sardellen | Knoblauch – Safran – Aioli
Datteln | Speck | Rucola | Pinienkerne
Tortilla (Kartoffel – Gemüse – Omelette) | Mojo Verde (vegetarisch)
Gegrillte Wassermelone | Trüffelketakäse (vegetarisch)
Paprikacreme | gegrillte Zucchini & Fenchel (vegan)

Suppe:

Gazpacho Andaluz | Koriander

Warme Speisen:

Medaillon vom Kalbsfilet | Keniabohnen | getrocknete Tomate | Meersalzkartoffeln
Gebratene Maishähnchenbrust | gegrillte Paprika | Aprikosen – Polenta
Gebratener Loup de Mer (Wolfsbarsch) | Oliven | rote Zwiebeln | Safranrisotto
Garnelen – Glasnudel – Croquettas | Mangosalsa
Gemüse – Paella | Kräutersaitlinge | Pimientos | Reis (vegetarisch)
Falafel | Auberginen Tatar | Rote Bete (vegan)

Dessert:

Crema Catalana | Portweinfleige (vegetarisch)
Kokos - Chiasamen - Pudding | Himbeergel | Beeren (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

