INNSiDE
BY MELIÃ

SYNDEO l Donnerstag, 14.01.2027
Restaurant, Lounge & Bar

Dinner Experience

SYNDEO

3 MENÜS.
WEINBEGLEITUNG.
MUSIK.
AFTERWORK.



2027
Kulinarischer Auftakt



DONNERSTAG, 14.01.2027
19.00 Uhr – 22.00 Uhr
Einlass ab 18.30 Uhr

SYNDEO
Open Living Lounge
& Restaurant

Erlebt mit **„Tres Menús. Una Pasión.“** eine besondere **Dinner Experience im SYNDEO** Leipzig. Drei spanisch-mediterrane Menüs – Tierra, Mar oder Verde – wir nehmen euch mit auf eine Reise voller Leidenschaft und Genuss. Freut euch auf vier raffinierte Gänge, vorab einen Gruß aus der Küche, eine abgestimmte **Weinbegleitung**, **Live-Musik und DJ**. Als Abschluss Petit Fours und Espressi in unserer Küche. Euer **kulinarischer Afterwork** als Jahresauftakt.

Reservierung:



INNSiDE
BY MELIÃ

INNSiDE
BY MELIÃ

SYNDEO



Das Package

Live-Musik
Sängerin Maria Vogel

Gruß und 4-Gang-Menü
Tres Menús. Una Pasión

Cava & Weinbegleitung
Sommelier von Wein Wolf

Petit Fours und Espresso
mit dem Team am Küchenpass

Live DJ
Dine & Dance mit Live-DJ
(auch Afterwork-only-Tickets verfügbar)

€ 79
pro Person



79,- € p.P. full Experience
29,- € p.P. Afterwork-only
Mit Cava-Welcome, Snack,
Live Music und DJ-Vibes

INNSiDE
BY MELIÃ



Die Menüs

und die Getränke

MENÚ UNO · TIERRA

Herzhaft. Aromatisch. Voller Leidenschaft.

Gruß aus der Küche

Carpaccio von eingelegter Roter Bete | Safrancreme | Gartenkresse | geröstete Kürbiskerne (vegan)

Cava Codorníu Vintage Brut Spanien | Macabeo, Parellada, Xarel·lo

I Beef Tatar Schalotten | Cornichons | Wachtelei | Tatarmarinade

Clara´s Garten – Syndeo Signature Cocktail

II Süßkartoffel-Chili-Suppe (vegan) | Granatapfelkerne

Grauburgunder, Wilhelm B., Deutschland, Pfalz, trocken

III Geschmorte Ibérico-Schweinebäckchen | Grüner Spargel | getrüffelte Rahmpolenta

Spätburgunder, Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein, Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken

IV Warmer spanischer Mandelkuchen | Orangensorbet | Canonita-Likör



€ 79
pro Person

Abschluss

Petit Fours & Espressi am Küchenpass

#SYNDEO Do., 14.01.2027 – Dinner Experience

INNSiDE
BY MELIÃ



Die Menüs

und die Getränke

MENÚ DOS · MAR

Frisch. Mediterran. Voller Raffinesse.

Gruß aus der Küche

Carpaccio von eingelegter Roter Bete | Safrancreme |
Gartenkresse | geröstete Kürbiskerne (vegan)

Cava Codorníu Vintage Brut Spanien | Macabeo, Parellada, Xarel·lo

I Lachstatar | Fenchel | knusprige Kartoffelchips

Clara´s Garten – Syndeo Signature Cocktail

II Süßkartoffel-Chili-Suppe (vegan) | Granatapfelkerne

Grauburgunder, Wilhelm B., Deutschland, Pfalz, trocken

III Kabeljaufilet unter der Olivenkruste
Limettenrahm | gegrillte Paprika | Süßkartoffelpüree

Spätburgunder, Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein,
Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken

IV Crema Catalana | in Sherry eingelegte Früchte

Abschluss

Petit Fours & Espressi am Küchenpass

€ 79
pro Person

#SYNDEO Do., 14.01.2027 – Dinner Experience

INNSiDE
BY MELIÃ

INNSiDE
BY MELIÃ



Die Menüs

und die Getränke

MENÚ TRES · VERDE

Vegetarisch. Farbenfroh. Lebensfreude.

Gruß aus der Küche

Carpaccio von eingelegter Roter Bete | Safrancreme | Gartenkresse | geröstete Kürbiskerne (vegan)

Cava Codorníu Vintage Brut Spanien | Macabeo, Parellada, Xarel·lo

I Romanasalat (vegetarisch) | Caesar-Dressing | Kirschtomaten | Gurke | Croûtons | Ei

Clara´s Garten – Syndeo Signature Cocktail

II Süßkartoffel-Chili-Suppe (vegan) | Granatapfelkerne

Grauburgunder, Wilhelm B., Deutschland, Pfalz, trocken

III Pappardelle (vegan) | rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Zucchini | Aubergine | Olivenöl

Spätburgunder, Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein, Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken

IV Churros | Zimt & Zucker | Schokoladensauce

Abschluss

Petit Fours & Espressi am Küchenpass

€ 79
pro Person

#SYNDEO Do., 14.01.2027 – Dinner Experience

INNSiDE
BY MELIÃ

SYNDEO

Dinner – Experience

Menü, Weinbegleitung & Live Musik

Regelmäßig einmal im Quartal





Do., 14.01.2027

Reservierung erforderlich

Anmeldung über **OpenTable** ,
Rausgegangen Leipzig, Eventbrite und GetYourGuide

Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig – Tel. 0341-3937670
groups.leipzig@melia.com

INNSiDE
BY MELIÃ