

Herr/Frau: .....  
 Adresse: .....  
 E-Mail: .....  
 Tel.: .....

Leipzig, den.....

**Reservierungsanfrage Dachterrasse Bar Cabana  
 Wintersaison mit Iglu & Fondue**

Seite 1 / 5

Sehr geehrte Damen und Herren,  
 vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Dachterrasse Bar Cabana auf dem INNSiDE by Meliä Leipzig.  
 Um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, bitten wir Sie darum, das folgende  
 Reservierungsformular auszufüllen. Insgesamt stehen 7 beheizte Iglus für jeweils bis zu 8 Personen zur  
 Verfügung. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag, 17 – 00 Uhr (Küche bis 22Uhr).

Datum: \_\_\_\_\_  
 Zeitfenster:  17.30 Uhr – 20.00 Uhr oder  20.30 – 23.00 Uhr  
 oder zwei Zeitfenster, durchgängig von  17.30 Uhr – 23.00 Uhr  
 Bitte beachten Sie, dass pro Iglu und Zeitfenster ein Mindestumsatz  
 i.H.v. € 150,- aus Getränken und/oder Speisen erreicht werden muss.

Personenzahl: \_\_\_\_\_

Anlass: \_\_\_\_\_

Nachfolgende Richtlinien beziehen sich auf die Speisen (Getränke können vor Ort oder per Vorauswahl festgelegt werden)

- bis 8 Personen: Fondue im Iglu – Angebot (siehe 2. Seite)  
 (Für Kinder unter 6 Jahren nicht geeignet. Hunde im Iglu nicht gestattet.)
  - bis 4 Personen: Snacks á la carte vor Ort aus unserer Bar Cabana Winter-Speisekarte (siehe 3. Seite)
  - 5 bis 8 Personen: Snacks per Vorauswahl aus unserer Bar Cabana Winter-Speisekarte (siehe 3. Seite)
  - 9-14 Personen: Fondue mit 9 bis 14 Personen in unserer „VIP LOUNGE“ möglich (siehe 2. Seite)
  - 9-26 Personen: Fingerfood-Bufferet in unserer „VIP LOUNGE“ (siehe 3. Seite)
- (Der Mindestumsatz aus Speisen/Getränken liegt für die „VIP Lounge“ bei € 1200,- (So-Do) bzw. € 2000,- (Fr/Sa) pro Abend)

**Speisen & Getränke**

Die zu treffende Vorauswahl und diese Bestätigung müssen bis spätestens 2 Tage vor dem Veranstaltungsdatum an uns  
 übermittelt werden. Die aktuelle Speise- & Getränkekarte für die Wintersaison, das Fondue-Angebot, Öffnungszeiten sowie  
 weitere Informationen zur Dachterrasse und zur „VIP Lounge“ finden Sie unter [www.barcabana-leipzig.de](http://www.barcabana-leipzig.de)

**Vor Ort-Zahlung**

Gesamtrechnung für Ihren Tisch (Maximalbetrag: \_\_\_\_\_ €) oder alle Gäste  Selbstzahler  
 (Zahlung auf Rechnung mit Ihrer Firmenanschrift ist nur nach vorheriger Abstimmung mit mind. 7 Tagen Vorlauf an  
 mice.leipzig@melia.com möglich. Gern stellen wir bei Zahlung vor Ort aber einen Bewirtungsbeleg aus.)

**Allgemeine Informationen:**

Die Bestuhlung in den sieben beheizten Iglus besteht aus Lounge Mobiliar, i.d.R. 2 Sofas und Sesseln/Stühlen und wird  
 entsprechend der Personenanzahl von unserem Servicepersonal für Sie vorbereitet.

Erst nach Erhalt unserer Rückbestätigung gilt die Reservierung als verbindlich. Bei der Uhrzeit Ihrer Reservierung gewähren  
 wir 15 Minuten Kulanz und behalten uns anschließend vor, die Plätze anderweitig zu vergeben. Personenzahländerungen und  
 Stornierungen können bis 48 Stunden vor der Reservierung mitgeteilt werden. Spätere Reduzierungen der Personenzahl /  
 Nichterscheinen berechnen wir aufgrund der vorgehaltenen Waren und der Personalplanung mit € 25,- Umsatzausfall pro  
 Person. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, vertraulich behandelt und dienen lediglich der Kontaktaufnahme  
 zur Abstimmung Ihrer Reservierung. Informationen und Angaben zu den Öffnungszeiten finden Sie auf [barcabana-leipzig.de](http://barcabana-leipzig.de).

Wir freuen uns, Sie bald auf der Dachterrasse des Ininside by Melia Leipzig begrüßen zu dürfen!

Bestätigung Gast:

Mitarbeiter:.....  
 Ininside by Meliä Leipzig  
 Front Office

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift, Datum

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit Beginn Essen: \_\_\_\_\_

Um unserer Küche die optimale Vorbereitung zu ermöglichen, informieren Sie uns bitte nachfolgend über Ihre Fondue-Auswahl:

- Fondue-Angebot „regulär“ im Iglu (€ 45,- pro Person / max. 8 Personen)
- Fondue-Angebot „regulär“ in der „VIP Lounge“ (€ 45,- pro Person / max. 9-14 Personen)
- Beim Fondue sind Vegetarier dabei (€ 45,- pro Person / max. 8 Personen), Anzahl: \_\_\_\_\_
- Beim Fondue sind Veganer dabei (€ 45,- pro Person / max. 8 Personen), Anzahl: \_\_\_\_\_

**Reguläres Fondue-Angebot:**

4cl Baileys zur Begrüßung  
\*\*\*  
**Steinofenbaguette und Kräuterschmand**  
\*\*\*  
**Hausgemachte Bouillon**  
\*\*\*  
**vorgeschnittenes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein und Huhn**  
**verschiedene Gemüse, Kartoffeln, Sauce & Dips**  
\*\*\*  
**anschließend Suppentassen & Sherry zum genießen der durchgezogenen Bouillon**  
\*\*\*  
**Gebrannte Creme, Schokomousse und Früchte als süßen Abschluss zum Dessert**

**Fondue-Angebot für Vegetarier:**

4cl Baileys zur Begrüßung  
\*\*\*  
Steinofenbaguette und Kräuterschmand  
\*\*\*  
Fonduetopf mit hausgemachter Gemüsebrühe  
\*\*\*  
verschiedene Gemüse & Kartoffeln, vegetarische Sauce & Dips  
\*\*\*  
Als Hauptgang Tagliarini Arrabiata mit Tomatensugo, Chili, Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomate, Rucola und Räuchertofu  
\*\*\*  
anschließend Suppentassen & Sherry um die durchgezogene Gemüsebrühe zu genießen  
\*\*\*  
Gebrannte Creme, Schokomousse und Früchte als süßen Abschluss zum Dessert

**Fondue-Angebot für Veganer:**

4cl Frangelico zur Begrüßung  
\*\*\*  
Steinofenbaguette mit veganem Dip  
\*\*\*  
Fonduetopf mit hausgemachter Gemüsebrühe  
\*\*\*  
verschiedene Gemüse & Kartoffeln, vegane Sauce  
\*\*\*  
Als Hauptgang Tagliarini Arrabiata mit Tomatensugo, Chili, Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomate, Rucola und Räuchertofu  
\*\*\*  
anschließend Suppentassen um die durchgezogene Gemüsebrühe zu genießen  
\*\*\*  
Dessertvariation als süßer Abschluss inklusive Früchten und Mangosorbet

Bestätigung Gast:

**Ihre Vorauswahl – Snack Karte**

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit Beginn Essen: \_\_\_\_\_

Um unserer Küche die optimale Vorbereitung zu ermöglichen, tragen Sie bitte die Anzahl der gewünschten Speisen, gern mit Namen oder Kürzel, in die jeweiligen Zeilen ein.

**Snacks aus unserer Winterkarte**

(bis max. 8 Personen im Iglu oder für Ihre Gruppe mit 9-26 Personen in der VIP-Lounge)

THAI CURRY LATTE Fruchtige Kokosmilch-Curry-Suppe, Baguette 8,00	
FEUERTOPF Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch, Paprika, Chili, Kräuterschmand, Baguette als Vorspeise: 9,00	
FEUERTOPF Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch, Paprika, Chili, Kräuterschmand, Baguette als Hauptgang: 13,00	
ANTIPASTI Eingelegtes & gegrilltes Gemüse, Mamutoliven mit Mandeln gefüllt, Manchegokäse, Chorizo, Parmaschinken, Baguette 17,00	
MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella, Kirschtomatensalat, Rucola, Basilikum, Baguette 16,00	
SPICY SALAD Glasnudelsalat, Mangosalsa, Riesengarnelen, Baguette 19,00	
„BAR CABANA“ BURGER 200 g Rindfleisch, Käse, Weizenbrötchen, BBQ Sauce, Mayo, Rucola, Gurke, Tomate, Parmaschinken, Pommes, Ketchup 19,50	
PULLED GOOSE BURGER knusprig gebackenes Brot, Apfelrotkohl, zart gegartes Gänsefleisch und Preiselbeersauce, Pommes 19,50	
TENDERLOIN STEAK Gebratenes Rinderfilet von der Deutschen Färse 200 g, Mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Trüffelbutter 39,00	
GARNELEN SAGANAKI gratiniert – Black Tiger Garnelen, Fetakäse, Tomate, Knoblauch, Metaxa, Baguette 22,00	
TAGLIARINI ARRABIATA (VEGAN) Tagliarini, Tomatensugo, Chili, Paprika, rote Zwiebeln, Kirschtomate, Rucola 17,00	
TAGLIARINI ARRABIATA zusätzlich mit Parmesan (vegetarisch) 19,00	
SELEKTION KÄSEREI LEHMANN Käsevariation, Tomatenmarmelade, schwarze Walnüsse, Baguette 17,00	
DESSERTVARIATION gebrannte Creme, Schokomousse und Früchte 9,00	
GEBRANNTE MANDELN 100 g 4,50	

Bestätigung Gast:

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit Beginn Essen: \_\_\_\_\_

Um unserer Küche die optimale Vorbereitung zu ermöglichen, tragen Sie bitte die Anzahl der gewünschten Speisen, gern mit Namen oder Kürzel, in die jeweiligen Zeilen ein.

**11.11.-26.12.2023**

**Weihnachtliches Fingerfood-Buffet in der „VIP Lounge“** (mind. 9 – max. 26 Personen):  
**zu € 59,- pro Person:**

Vorspeise:

Orangen Chicorée | Räucherentenbrust | Preiselbeeren  
Hausgebeizter Hirschrücken | Senfgurkenrelish  
Belugalinsensalat | Rote Bete (vegan)

Suppe:

Apfel – Maronensuppe | Granatapfelkerne (vegan)

Hauptgänge

„knuspriger Gänsebraten“  
Brust & Keule von der Gans | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße  
Saiblingsfilet | Rahmspinat | gelber Gewürzreis  
Ebliweizenrisotto | Winterliches Gemüse (vegetarisch)

Dessert:

Glühwein - Panna Cotta | Orange  
Zimtmouse | Honigkirschen  
Quarkstrudel | Zimtpflaumen

**01.-10.11.2023 und 27.12.2023 – 31.03.2024**

**Winterliches Fingerfood-Buffet in der „VIP Lounge“** (mind. 9 – max. 26 Personen):  
**zu € 59,- pro Person:**

Vorspeisen:

Baguette, Butter, Dips  
Büffelmozzarella, Kirschtomatensalat, Rucola, Basilikum  
Antipasti, eingelegte & gefüllte Gemüse, Oliven mit Mandeln gefüllt, Manchego,  
Chorizo, Parmaschinken

Spicy Salad | warmer Glasnudelsalat, Mangosalsa, Rießengarnelen

Suppe:

Feuertopf - würzige Rindfleisch Gulaschsuppe, Kräuterschmand

Hauptgänge:

Rinderfilet Medaillons, Prignitzer Hähnchenbrust, BBQ Lachs auf Buchenholz

Beilagen:

Mediterranes Gemüse, getrüffelter Rahmkohlrabi, Kartoffelgratin, Safranrisotto

Desserts:

Dunkles Schokoladenmousse, Früchte  
Crema Catalana mit Karamellkruste, Portweifeigen  
Selektion Käserei Lehmann, Tomatenmarmelade, schwarze Walnüsse, Baguette

Bestätigung Gast:

**Ihre Vorauswahl für Getränke (optional)**

Seite 5 / 5

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Um unserem Service die optimale Vorbereitung zu ermöglichen, können Sie auf Wunsch bereits Getränke eintragen, welche bei Eintreffen vorbereitet auf Ihrem Tisch im Iglu bzw. der VIP Lounge stehen sollen. Bitte tragen Sie dazu die Anzahl der gewünschten Getränke/Flaschen ein.

**Getränkepauschale All-Inklusiv für „Iglu & Fondue“ / „Fondue in der VIP Lounge“**  
 Nur einheitlich für die gesamte Reservierung bestellbar, ab mind. 6 Personen und nur in Verbindung mit unserem Fondue-Angebot! Inklusive Sachsenobst-Glühwein / Punsch, Prosecco, Mineralwasser, Softdrinks, Hausweinen, Bieren, Kaffeespezialitäten, Aperol Spritz, Gin-Tonic und Cuba Libre. € 15,- pro Person / Stunde. Im Iglu je Zeitslot buchbar á 2,5h zu insgesamt € 37,50. In der VIP Lounge ab mind. 3 Stunden buchbar (ab € 45,-).

**Sachsenobst Glühwein/Punsch-Empfang**

Glühwein Tasse € 3,50 \_\_\_\_\_  Punsch Tasse (alkoholfrei) € 3,50 \_\_\_\_\_

Mineralwasser Apollinaris je 8,50 € pro 0,75l

Vio (still) \_\_\_\_\_  Selection (feinperlig) \_\_\_\_\_

Sie möchten vorab eine Weinauswahl treffen? Bitte die gewünschten

Weine hier eintragen: Anzahl: (Flaschenpreis lt. Karte)

Weißwein: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Roséwein: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Rotwein: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Schaumweine je 39,00 € pro 0,75l

Prosecco \_\_\_\_\_  Sekt Wackerbarth \_\_\_\_\_  Cava \_\_\_\_\_  Cava rosé \_\_\_\_\_

**Champagner**

Moët & Chandon Impérial Brut 0,75 l € 99,00 \_\_\_\_\_

Moët & Chandon Impérial Rosé 0,75 l € 109,00 \_\_\_\_\_

Sie möchten mit einem anderen Aperitif, Drink oder Cocktail aus unserer Karte begrüßt werden?

Bitte Drink hier eintragen: Anzahl:

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Unsere vollständige Getränkekarte finden Sie auf [barcabana-leipzig.de](http://barcabana-leipzig.de). Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bestätigung Gast: