

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

Leipzig, den.....

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

Seite 1 / 4

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: _____

- bis 8 Personen: Fondue im Iglu – Angebot (siehe 2. Seite)
 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)

Für Gruppenbuchungen ab 9 Personen – bitte richten Sie Ihre Anfrage an mice.leipzig@melia.com für einen entsprechenden Angebotsvertrag.

ab 9 Personen: Fondue mit 9 bis 14 Personen in unserer „VIP LOUNGE“ möglich

9-26 Personen: Fingerfood-Bufferet in unserer „VIP LOUNGE“

(Der Mindestumsatz aus Speisen/Getränken liegt für die „VIP Lounge“ bei € 1200,- (So-Do) bzw. € 2000,- (Fr/Sa) pro Abend)

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 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

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.

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

Bestätigung Gast:

Inside by Meliá Leipzig
Team

Unterschrift, Datum

Ihre Vorauswahl – Fondue

Seite 2 / 4

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)
- 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

Ihre Vorauswahl – Snack Karte

Seite 3 / 4

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)

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	
GEBRANNT MANDELN 100 g 4,50	

Ihre Vorauswahl für Getränke (optional)

Seite 4 / 4

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“

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 _____

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 | € 109,00 _____

Moët & Chandon Impérial Rosé 0,75 l | € 119,00 _____

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. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bestätigung Gast:

Innside by Meliá Leipzig
 Team

 Unterschrift, Datum