

Herr/Frau:

Adresse:

E-Mail:

Tel.:

Leipzig, den.....

Reservierungsanfrage Dachterrasse Bar Cabana Wintersaison mit Iglu & Fondue

Datum/Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Anlass: _____

- ☐ bis 6 Personen: Fondue im Iglu
- ☐ bis 6 Personen: Snacks á la carte vor Ort aus unserer Bar Cabana Winter-Speisekarte
- ☐ ab 7-14 Personen: Fondue oder a la carte in unserer "VIP-Lounge" auf der Dachterrasse
- ☐ ab 7-26 Personen: Tapas-Fingerfood in unserer "VIP-Lounge" auf der Dachterrasse

Zahlung:

- ☐ Gesamtrechnung für Ihren Tisch – Zahlung vor Ort (Maximalbetrag: _____ €)
- ☐ Selbstzahler – Zahlung individuell vor Ort
- ☐ Zahlung auf Rechnung (Maximalbetrag: _____ €)

(Zahlung auf Rechnung mit Ihrer Firmenanschrift ist nur nach vorheriger Abstimmung mit mind. 7 Tagen Vorlauf an inside.leipzig@melia.com möglich. Gern stellen wir bei Zahlung vor Ort aber einen Bewirtsungsbeleg aus.)

Mindestumsatz:

Bitte beachten Sie, dass pro Iglu ein Mindestumsatz i.H.v. € 200,- (Sonntag-Donnerstag) bzw. € 300,- (Freitag-Samstag) aus Getränken und/oder Speisen erreicht werden muss.

Der Mindestumsatz aus Speisen/Getränken liegt für die „VIP Lounge“ bei € 800,- (So-Do) bzw. € 1200,- (Fr/Sa) pro Abend

Allgemeine Informationen:

Die zu treffende Vorauswahl für a la carte Snacks muss bis spätestens 2 Tage vor dem Veranstaltungsdatum an uns übermittelt werden. Die aktuelle Speise- & Getränkekarte für die Wintersaison 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.

Nach Zusendung des Formulars halten wir diese Buchungsanfrage 7 Tage optional für Sie reserviert, sollte nach Ablauf der Optionsfrist kein ausgefülltes und unterzeichnetes Formular bei uns eingegangen sein, betrachten wir die Anfrage als hinfällig und nehmen die unverbindliche Reservierung aus dem System.

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

Bitte beachten Sie, dass pro Iglu einheitlich entschieden werden muss, ob das **Fondue-Angebot „regulär“** oder das **Fondue-Angebot „DELUXE“** gewählt wird.

Gäste, die sich **vegan oder vegetarisch** ernähren, erhalten stattdessen ein **veganes 3-Gang-Menü**.

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

- | | |
|---|---------------|
| ☐ Fondue-Angebot „regulär“ (€ 49,- pro Person / max. 6 Personen) | Anzahl: _____ |
| ☐ Fondue-Angebot „DELUXE“ (€ 69,- pro Person / max. 6 Personen) | Anzahl: _____ |
| ☐ veganes Menü (€ 39,- pro Person / max. 6 Personen) | Anzahl: _____ |

Reguläres Fondue-Angebot:

4cl Baileys zur Begrüßung

Steinofenbaguette mit Kräuterschmand und Avocadodip

Hausgemachte Bouillon

vorgeschnittenes Fleisch von Rind, Kalb und Hähnchenbrust
kleine Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi und BBQ Sauce

anschließend Suppentassen & Sherry zum genießen der durchgezogenen Bouillon

Crema Catalana mit Beeren

Fondue-Angebot DELUXE:

Baileys zur Begrüßung

Steinofenbaguette, Kräuterschmand und Avocadodip

Fingerfood-Vorspeisen:

Olive mit Mandeln gefüllt, Serranoschinken, Croquetas de gambas mit Mangosalsa

Hausgemachte Bouillon

vorgeschnittenes Fleisch von Rind, Kalb und Hähnchenbrust
kleine Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi und BBQ Sauce

anschließend Suppentassen & Sherry

Crema Catalana mit Beeren

Selektion Käserei Lehmann: Leipziger Käsevariation, Trauben, Feigensenf

Alternative für Vegetarier und Veganer:

4cl Baileys Almande zur Begrüßung

Steinofenbaguette mit Salsa, BBQ Sauce und Avocadodip

vegane Kartoffelsuppe

Melanzani

Gegrillte Aubergine gefüllt mit Tomate, Schalotten und Knoblauch,
dazu Kichererbsen-Falafel

Dip aus Sojajoghurt und Tahini

Chiasamen-Pudding mit Mangosorbet

Ihre Vorauswahl – a la carte (optional und nur ohne Fondue)

Snacks und zum Teilen

- ☐ **ANTIPASTI e VIVA ITALIA** € 21,00

Baguette | Aioli und Avocadodip | saftige Mammuloliven mit Mandeln gefüllt
gegrilltes und eingelegtes Gemüse | Salami Spianata Romana | Vitello Tonnato | Parmesan

- ☐ **BEEF TATAR** € 21,00

120g Rind | Tatar Marinade | Schalotten | Cornichon | Wachtelei | Baguette

- ☐ **VITAMIN BOMBE** € 18,00

Wildkräutersalat | Passionsfruchtdressing | Wassermelone | Erdbeere | Blaubeere |
Himbeere | Cashewkerne | Baguette

- ☐ **JAHRGANGSSARDINE in der Dose serviert** € 22,00

Baguette | Olivenöl | Aioli | Zitrone | Kapern | rote Zwiebeln

Suppe

- ☐ **SPANISCHE KNOBLAUCHSUPPE** € 8,00

grünes Kräuteröl | geröstete Mandeln (vegan)

Burger

- ☐ **„BAR CABANA“ BURGER** € 22,00

200 g Rindfleisch | Käse | Weizenbrötchen | BBQ-Sauce | Mayo | Rucola |
Gurke | Tomate | Parmaschinken | Pommes | Ketchup

Dessert & Käse

- ☐ **CREMA CATALANA** € 12,00

mit feiner Karamellkruste | Orangensorbet mit Canonita-Likör

- ☐ **SAY CHEESE** € 19,00

Käsespezialitäten aus Spanien | Quittengelee | Baguette | geriebene Tomate mit Knoblauch

Ihre Vorauswahl für Getränke (optional)

- ☐ **Getränkepauschale All-Inklusiv für „Iglu & Fondue“**

Nur einheitlich für die gesamte Reservierung bestellbar, ab mind. 6 Personen und nur in Verbindung mit einem Fondue-Angebot! Inklusive Sachsenobst-Glühwein / Punsch, Prosecco, Mineralwasser, Softdrinks, Hausweinen, Bieren, Kaffeespezialitäten, Aperol Spritz, Gin-Tonic und Cuba Libre. € 15,- pro Person / Stunde.

Gewünschter Zeitraum der Getränkepauschale _____

- ☐ **Begrüßungsgetränk Glühwein/Punschempfang (optional)**

☐ Glühwein Tasse € 3,50 _____

☐ Punsch Tasse (alkoholfrei) € 3,50 _____

Bestätigung Gast:

Innside by Meliá Leipzig
Team

Unterschrift, Datum