

MENÜ- & BUFFET VORSCHLÄGE



INNSIDE
BY MELIÄ

Gottschedstraße 1, 04109 Leipzig

mice.leipzig@melia.com

www.syndeo-leipzig.de

KULINARISCHES ANGEBOT AUF EINEN BLICK

**SKY LOUNGE - DIE BANKETT-ETAGE MIT
PANORAMABLICK**

SYNDEO - RESTAURANT, BAR & LOUNGE

KOSMOS - VERANSTALTUNGS- & MEETINGRÄUME

BAR CABANA - DACHTERRASSE & VIP LOUNGE

 Veranstaltungsformate

Menü: bis zu 70 Personen

Büffet: bis zu 140 Personen

Fingerfood-Bufferet: bis zu 180 Personen

Flying Fingerfood: bis zu 280 Personen

 Qualität & Nachhaltigkeit

- Saisonale & regionale Produkte
- Nachhaltiges Feiern
- DEHOGA Umweltcheck Gold

 Individuell & flexibel

- Menü-, Büffet- & Fingerfood-Konzepte nach Wunsch
- Vegetarische & vegane Alternativen immer inklusive

 Inklusivleistungen

- Veranstaltungsraum & Raummiete
- Mobiliar & Menükarten
- Service- & Küchenpersonal
- Dezente Standarddekoration mit Kerzen
- Reinigungspauschale
- Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

 Planung & Service

- Saisonale Anpassungen nach Absprache
- Persönliche Beratung & individuelle Planung

BEISPIEL | MENÜ 4 GANG

INNSiDE
BY MELIÃ

Vorspeisen

Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand
Beef Tatar | Schalotten | Sardellenfilet | Wachtelei
Hausgebeizter Gin Lachs | Meerrettichcreme | Gurken

Suppe

getrübete Selleriesuppe | Petersilienöl (vegetarisch)

Hauptgänge

Rosa gegartes Roastbeef | Zuckerschoten | Kirschtomate |
getrübete Kartoffelpüree

oder

Gebratenes Lachsfilet | Pernorahmsauce | Zucchini-
Trockentomatengemüse | Safranrisotto

oder

Trüffel-Limetten-Risotto | Kräutersaitlinge | Kirschtomate |
gebratener Romanasalat (vegetarisch)

Dessert

Geeistes Schokoladenmousse | Heidelbeeren (vegetarisch)

gesetztes 4-Gang-Menü zu € 69,00
pro Person

Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt -
Suppe/Hauptgang/Dessert jeweils
serviert

Den jeweiligen Hauptgang wählen
Ihre Gäste vor Ort aus (Abfrage zu
Beginn mit erstem Getränkeservice)
Auf Wunsch und zur Vereinfachung
kann die Auswahl auch vorab
mitgeteilt werden
bis 70 Personen

BEISPIEL II MENÜ 4 GANG MIT 2 HAUPTGÄNGEN VEGETARISCH & VEGAN

Vorspeisen

Brötchen, Baguette, Kräuterschmand, Avocado-Dip
karamellisierte Ziegenkäse | Heidelbeere | Baby-Leaf-Salat |
(vegetarisch)

Glasnudel – Gemüsesalat | mariniertes Tofu (vegan)
Belugalinsen – Gemüsesalat | Rote Bete (vegan)

Suppe

Karotten – Orangen - Ingwersuppe (vegan)

Hauptgänge

Trüffel - Limetten - Risotto | Kräutersaitlinge | Kirschtomate |
gebratener Romanasalat
(vegetarisch)

oder

Quinoa Bowl | Süßkartoffel | Avocado | Blattspinat |
Granatapfelkerne | Sesam
(vegan)

Dessert

Kokos-Chiasamen-Pudding | Mangoragout (vegan)

gesetztes 4-Gang-Menü
zu € 64,00 pro Person

Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt -
Suppe/Hauptgang/Dessert jeweils serviert
Den jeweiligen Hauptgang wählen Ihre Gäste
vor Ort aus (Abfrage zu Beginn mit erstem
Getränkesservice)

Auf Wunsch und zur Vereinfachung kann die
Auswahl auch vorab mitgeteilt werden
bis 70 Personen

BEISPIEL III BUFFET 4 GANG GANZJÄHRIG

Vorspeise

Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand

Hausgebeiztes Lammrückenfilet | Kräuterpesto | Friséesalat | Himbeere

Sauerbraten vom Zander | Rote Bete | Feldsalat

karamellierter Ziegenkäse | Heidelbeere | Wildkräutersalat |

(vegetarisch)

Suppe

Tomatensuppe | Croutons | Parmesan (vegetarisch)

Hauptgänge

Rosa gegartes Roastbeef * | Pfeffersauce von grünem Pfeffer | Ratatouille
| Rosmarinkartoffeln

Wolfsbarsch | Safransauce | Zucchini | Trockentomate | Kräuterreis

Ebli Weizen | rote Zwiebeln | grüner Spargel | Oliven

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse | Himbeeren

Sächsische Käseauswahl | Trauben

Obstvariation

4-Gang-Büffet zu € 69,00 pro
Person

Vorspeisen/Suppe/Hauptgänge/
Dessert als Büffet
bis 140 Personen

*Auf Wunsch wird das rosa gegarte Roastbeef
von unseren Köchen / Köchinnen als Live-
Station
am Büffet tranchiert. Für die Livestation
berechnen wir einen Aufpreis i.H.v. € 5,- pro
Person

BEISPIEL IV GANZJÄHRIG FINGERFOOD

Vorspeisen

Brot, Brötchen, Baguette | Butter | Kräuterschmand
(am Buffet)

Beef Tatar | Schalotten | Sardellenfilet | Wachtelei
Hausgebeizter Gin Lachs | Meerrettichcreme | Gurken
Glasnudel – Gemüsesalat | marinierter Tofu (vegan)

Hauptgänge als Fingerfood Portionen in kleinen Schalen / Gläschen angerichtet

Priegnitzer Maishähnchenbrust | Brokkoli | Rahmpolenta
Gebratenes Zanderfilet (Havel und Müritz Fischerei)
Rahmsauerkraut | Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgnocchi | Ziegenkäserahm | Rucola | Kirschtomaten |
Pinienkerne (vegetarisch)
Rotes Gemüse Curry | Kokosmilch | Paprika, grüner Spargel,
Zucchini, Aubergine,
rote Zwiebeln, Sojasprossen | Naturreis (vegan)

Dessert

Weißes Schokoladenmousse | Himbeerragout
Kokos Panna Cotta | Heidelbeeren (vegan)
Crème brûlée (vegetarisch)

Fingerfood Büffet - Preis pro Person € 69,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Fingerfood-
Büffet
bis 180 Personen

Flying Fingerfood - Preis pro Person € 74,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Flying
Fingerfood
bis 280 Personen

BEISPIEL V 4 GANG MENÜ „SPARGELZEIT“

VON ENDE APRIL BIS ENDE JUNI

INNSiDE
BY MELIÃ

Vorspeise

Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand

Spargelsalat vom weißen Spargel | Ingwer-Tomatendressing | grünes Spargelespuma

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | gebackene Kapern

Glasnudel – Gemüsesalat | marinierter Tofu (vegan)

Suppe

Spargelcremesuppe | Blätterteig – Sesamstange

Hauptgänge

Deutscher Stangenspargel | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln
dazu wahlweise

Rinderfilet oder Kalbsschnitzel oder Saibling

Dessert

Basilikumparfait | Erdbeersalat mit grünem Pfeffer

gesetztes 4-Gang-Menü zu € 69,00 pro Person
Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt -
Suppe/Hauptgang/Dessert jeweils serviert
Den jeweiligen Hauptgang wählen Ihre Gäste vor Ort
aus (Abfrage zu Beginn mit erstem Getränkeservice)
Auf Wunsch und zur Vereinfachung kann die Auswahl
auch vorab mitgeteilt werden
bis 70 Personen

BEISPIEL VI „GRILLZEIT“ – BBQ BUFFET

VON ENDE MAI BIS SEPTEMBER

Vorspeisen

Brot, Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand | Verschiedene Dips & Saucen

Verschiedene Blattsalate der Saison | Dressing, Essig und Öl

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Coleslaw

Tomate - Mozzarella | Basilikumpesto

Wassermelone | Feta | Rucola

Suppe

Gazpacho „Andalus“

Vom Grill

(in der Sky Lounge auf dem Balkon je nach Wetter mit Live-Grill)

Rindersteaks

Hähnchenbrust

Merguez

Lachs im Buchenspan

Gemüse und Fetakäse in der Folie gegart

Beilagen

Grillgemüse | Champignons | kleine Ofenkartoffeln | Kräuterreis

Kräuterschmand | BBQ Sauce | Salsa | Senf | Ketchup

Dessert

Panna Cotta | Erdbeersauce

Obstvariation (vegan)

Sächsische Käseauswahl | Trauben

4-Gang-Büffet zu € 69,00 pro
Person
Vorspeisen/Suppe/Hauptgänge
/Dessert als Buffet
bis 140 Personen

INNSiDE
BY MELIÄ

BEISPIEL VII „GRILLZEIT“ – BBQ TIME

VON ENDE MAI BIS SEPTEMBER

ALS FINGERFOOD-BUFFET BIS 180 PERSONEN

ALS FLYING FINGERFOOD BIS 280 PERSONEN

Vorspeisen

Brot, Brötchen, Baguette

Butter | Kräuterschmand | BBQ Sauce | Salsa | Senf | Ketchup

marinierte Flusskrebsschwänze | Sauerrahm – Kräutermousse

Tomate - Mozzarella | Basilikumpesto

Wassermelone | Feta | Rucola

Hauptgänge

Merguez | warmer Gemüse – Bulgur

Spare Rips vom Schwein | BBQ – Sauce

Rindermedaillons | Ratatouille | Rosmarinkartoffel

Hähnchenspieße | Brokkoli | Süßkartoffelpüree

Safranrisotto | mediterranes Grillgemüse

Dessert

Panna Cotta | Erdbeersauce

Gebrannte Creme | Beeren

Manchego | Tomatenmarmelade

Fingerfood Büffet - Preis pro Person € 69,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als
Fingerfood-Büffet
bis 180 Personen

Flying Fingerfood - Preis pro Person € 74,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Flying
Fingerfood
bis 280 Personen

INNSiDE
BY MELIÄ

BEISPIEL VIII 4 GANG MENÜ „GÄNSEZEIT MENÜ“

VOM 11. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER

Vorspeise

Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand
Gebratene Gänseleber | Kumquat-Chutney | Feldsalat | Croutons

Suppe

Gänseconsommé | Gänseklein | Wurzelgemüwestreifen

Hauptgang

Knusprige Brust & Keule von der Gans
Preiselbeer – Rotkohl | Speckrosenkohl | Kartoffelklöße

Dessert

Nougatmousse | Zimtparfait | Heidelbeeren

gesetztes 4-Gang-Menü zu € 69,00 pro Person
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert jeweils
serviert

Bei unserem Gänsemenü ist der Hauptgang für alle
Gäste einheitlich
bis 70 Personen

BEISPIEL VIII 4 GANG MENÜ „GÄNSEZEIT MENÜ“ VEGANE ALTERNATIVE

VOM 11. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER

Vorspeise

Feldsalat | Kumquat-Chutney | Granatapfelkerne | marinierter Tofu

Suppe

Apfel-Maronensuppe | Kokosschaum | Kerbel

Hauptgang

Süßkartoffelpüree | gebratene Kräutersaitlinge | Romanasalat | Brokkoli |
Kirschtomaten

Dessert

Veganes Lebkuchen-Schokoladenmousse | Orangensorbet |
Heidelbeeren

Alternative zum Gänsezeit Menü
(auf Anfrage)

gesetztes 4-Gang-Menü zu € 52,00 pro Person
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert jeweils
serviert

bis 70 Personen

INNSiDE
BY MELIÄ

BEISPIEL IX „GÄNSEZEIT BUFFET“

VOM 11. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER

Vorspeisen

Brot, Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterschmand
Orangen Chicorée | Räucherentenbrust | Preiselbeeren
Hausgebeizter Hirschrücken | Senfgurkenrelish
Belugalinsensalat | Rote Bete (vegan)

Suppe

Apfel – Maronensuppe (vegan)

Hauptgänge

Knusprige Brust und Keule von der Gans | Preiselbeer-Rotkohl | Speck-
Rosenkohl | Kartoffelklöße
Saiblingsfilet | Rahmspinat | gelber Gewürzreis
Schupfnudeln | winterliches Gemüse (vegan)

Dessert

Zimtmousse | Honigkirschen
Obstvariation (vegan)
Sächsische Käseauswahl | Feigensenf | Trauben

Als 4-Gang-Bufferet - Preis pro Person €69,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Bufferet
bis 140 Personen

Als 3-Gang-Bufferet - Preis pro Person € 62,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Bufferet
bis 140 Personen

BEISPIEL X „WEIHNACHTSZEIT“ FINGERFOOD BUFFET

VOM 11. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER

Vorspeisen

Brot, Brötchen, Baguette | Butter | Kräuterschmand
Orangen Chicorée | Räucherentenbrust | Preiselbeeren
Hausgebeiztes Lachsfilet | Senfgurkenrelish
Belugalinsensalat | Rote Bete (vegan)

Suppe

Apfel – Maronensuppe (vegan)

Hauptgänge

Sous vide gegarte Gänsebrust | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelkloß
Rosa gegarter Hirschrücken | getrüffelter Rahmwirsing |
Serviettenknödel
Saiblingsfilet | grüner Spargel | Safranrisotto
Gebratene Schupfnudeln | winterliches Gemüse (vegan)

Dessert

Glühwein - Panna Cotta | Orange
Zimtmousse | Honigkirschen (vegan)
Vanille Mascarpone | Zimtpflaumen

Fingerfood Büffet - Preis pro Person € 69,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Fingerfood-
Büffet
bis 180 Personen

Flying Fingerfood - Preis pro Person € 74,00
Vorspeisen/Hauptgänge/Dessert als Flying
Fingerfood
bis 280 Personen

INNSiDE
BY MELIÄ

WEITERE LEISTUNGEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

CANAPÉS ZUM EMPFANG

Wählen Sie bis zu 3 Varianten aus:

Manchego | Traube

Lachs | Limettendip

Serranoschinken | Melone

Ziegenkäse | Portweinfeige

Chorizo | Tomatencreme

Preis pro Person € 13,50

MITTERNACHTSSNACK

Wählen Sie bis zu 2 Varianten aus:

Currywurst „Innside-Style“

Gemüsewraps & Dip

Sächsische Käseauswahl mit Trauben

Mini Burger

Falafel-Bällchen mit Tomatensalsa

Gesamtpreis pro Person für die

2er-Auswahl € 18,00

KUCHEN & GEBÄCK

Wählen Sie bis zu 3 Varianten aus:

Verschiedene Blechkuchen (eine Sorte, zum Beispiel Apfel-Streusel, Bienenstich,

Mandarine, Pflaume etc.) // Brownies & Blondies // NY Cheesecake //

Cookies // Mini Muffins // Mini Windbeutel // Mini Donuts

Gesamtpreis pro Person für die 3er-Auswahl € 12,00

CANDYBAR ALS BÜFFET

mit 8 verschiedenen Süßigkeiten und süß-saurem Fruchtgummi

Preis pro Person € 4,00

KNABBEREIEN

Teller auf den Tischen mit Knabberzeug, Salzstangen und

Nussmix geröstet & gesalzen

Preis pro Person € 4,00