

happy new year

#innsideleipzig

Liebe Gäste, wir freuen uns sehr, dass Sie den Jahreswechsel bei uns im Innside Leipzig verbringen.

Bitte beachten Sie:

Der Begrüßungs-Cava sowie die hier aufgeführten Speisen, Biere, Mineralwasser, Softdrinks, die genannten Weine sowie Kaffeespezialitäten und das Glas Cava zum Anstoßen kurz vor Mitternacht sind bis 02.00 Uhr in Ihrer Pauschale enthalten.

Zu Inhaltsstoffen & Allergenen informieren bei Bedarf gern unsere Mitarbeiter.

In der Pauschale nicht enthalten sind:

Champagner, sowie Spirituosen, weitere hier nicht aufgeführte Cocktails / Longdrinks und Getränke an unserer Bar auf der Dachterrasse „Bar Cabana“. Unsere vollständige Getränkekarte erhalten Sie gern von unserem Servicepersonal.

Bitte tragen Sie in allen Bereichen Ihre Einlassbändchen.



SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar
INNSIDE by Meliá Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig
innside.leipzig@melia.com – T +49(0)341 – 393 767 0 – F +49(0)341 – 393 767 999
www.skyloungeleipzig.de

31. Dezember 2026



**Silvester-Party
in der SKY LOUNGE**



INNSiDE by Meliá Leipzig

Musik & Tanz mit Live-DJ

MENÜKARTE 2025 ZUR ORIENTIERUNG FÜR 2026 (Änderungen vorbehalten)

20:00 UHR - EINLASS

Empfang – Aperitif

CA. 20.30 UHR - VORSPEISE

Am Buffet

Brotkonfekt & Baguette | Butter, Kräuter Schmand & Avocado Dip
Antipasti - Auswahl

Fingerfood, Flying Food & Buffet
Beef Tatar | Kapern | Sardellen | Wachtelei
Hausgebeizter Lachs | Limetten-Meerrettichdip
Belugalinsensalat | Rote Bete (vegan)

CA. 21.15 UHR - ZWISCHENGANG

Brühe vom Rindertafelspitz | Rindfleisch | Eierstich | Wurzelgemüse
Ragout fin von der Gans
Trockentomaten Arancini | Aioli (vegetarisch)
Riesengarnelen in Safransud gegart | Tomatenconfi

CA. 21.45 UHR - HAUPTGANG

Rosa Roastbeef | Rotweinjus | getrüffelter Rahmwirsing | Kartoffelgratine
pochierter Kabeljau | Basilikumsauce | Zucchini | Limettenrisotto
Gnocchi | Ziegenkäserahm | Pinienkerne | Rucola | Kirschtomaten (vegetarisch)
Gemüse Quinoa | Süßkartoffeln | Blattspinat (vegan)

AB CA. 22.30 BIS OPEN END – DESSERT & KÄSE

Gebrannte Crème | Granatapfelkerne (vegetarisch)
Marmoriertes Schokoladenmousse
Heidelbeerragout (vegan)
Obst- und Früchte-Etagere (vegan)
Sächsische Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnüsse | Brot | Butter
(vegetarisch)
Petit Fours (vegetarisch)

CA. 00.30 UHR – MITTERNACHTSSNACK

Baguette und Gebäck
„Feuertopf“ Goulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel,
Chili
Chili sin carne | Zwiebeln, Paprika, Kidney Bohnen, Mais, Rote Linsen, Tomate, Chili
(vegan)

APERITIF

ZUR BEGRÜßUNG

Cava, Spanien, trocken

WEINAUSWAHL

SAUVIGNON BLANC (Weiß)- Südeuropa, trocken, lebhaftes Finish,
fruchtig-würzig-verspielt

SPÄTBURGUNDER (ROSÉ) – Deutschland, trocken, feine Fruchtigkeit, zarte Frische und
mittlere Säure

CABERNET SAUVIGNON (Rot) - Südeuropa, trocken, ausgewogene Säure, angenehme
Tanninstruktur und ansprechendem Nachhall

BIERE

Veltins Pilsener vom Fass | Becks Blue alkoholfrei |
Franziskaner Hefeweizen hell, dunkel und alkoholfrei

SOFTDRINKS

Mineralwasser still / sprudel,
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Vaihinger Säfte, Schorle
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

LONGDRINKS & COCKTAILS

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Bellini, Hugo, Cuba Libre,
Vodka Mule, Dark 'N' Stormy, Gin-Tonic,
White Peach Floreale (Alkoholfrei) | Vibrante White Peach (Alkoholfrei)

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Creme | Cappuccino | Milchkaffee | Espresso | Ronnefeldt Tee

KURZ VOR MITTERNACHT ZUM ANSTOßEN

Cava, trocken

JAHRESWECHSEL

Genießen Sie von 23:00 Uhr bis 00:30 Uhr den besten Blick auf die Feuerwerke
der Stadt vom Marktplatz aus.

Wir empfehlen einen kurzen Spaziergang um Mitternacht zum Leipziger
Marktplatz direkt gegenüber dem Alten Rathaus.

Bitte tragen Sie Ihre Eintrittsarmbänder in allen Bereichen des Hotels.