

Valentinstag to go

Das Premium Candle-Light-Dinner für zu Hause
Sonntag, 14. Februar 2021 für 2 Personen

Entspannt zu Hause bleiben und dennoch nicht auf den kleinen Liebesbeweis für Ihr Herzblatt verzichten müssen. Unsere Spitzenköche bereiten Ihnen ein Menü to go vor – inklusive romantischem Rundum-Sorglos-Paket.

Blumenstrauß von unserer Floristin
und eine leere Valentinskarte für nette Zeilen als kleine Liebesbekundung

„Eine Scharfe Verführung“
Süßkartoffel Chili Suppe

„Der erste Kuss“
Zart rosa Rinderfilet, Jus, Broccoli, Kartoffelbaumkuchen

„Die Liaison“
Erlesene Pralinés als süßer Abschluss

Flasche Rotwein, Weißwein oder Prosecco 0,75l
und Flasche Mineralwasser Apollinaris Selection oder Vio 0,7l

INNSiDE
BY MELIÁ

Vorbereitet, vorgekocht, fertig vakuumiert und verpackt zur Selbstabholung am 13. oder 14.02.2021
Alternative Gerichte für Vegetarier und Kinder sowie zusätzliche Getränke möglich.
€ 119,- Paketpreis für 2 Personen. Bitte rechtzeitig vorbestellen unter Tel. 0341-3937670

www.syndeo-leipzig.de
Innside by Meliá Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

“Unwrap Deliciousness” Valentinstag to go

Das Premium Candle-Light-Dinner für zu Hause – Sonntag, 14.02.2021



INNSiDE

BY MELIÃ

Inside by Meliã Leipzig (am Ring, gegenüber der Thomaskirche) – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

“Unwrap Deliciousness”

Valentinstag to go

Das Premium Candle-Light-Dinner für zu Hause

Sonntag, 14. Februar 2021 für 2 Personen

Alternativ bestellbarer Hauptgang als vegetarische Alternative:

Ebli Weizen Risotto mit saisonalem Gemüse, Räuchertofu und Parmesan

Kinderessen je € 5,-:

Penne mit Tomatensauce & Käse oder Milchreis mit Beerenragout

Dessert:

Vanille - Topfensoufflee, Erdbeermark pro Person € 9,-

Ihre Handgriffe zu Hause:

- Suppe im Topf erhitzen und servieren
 - Heizen Sie Ihren Backofen auf 180°C vor
 - Rinderfilet mit allen Gewürzen und Kräutern aus dem Vakuumbbeutel auf das Backblech legen
- Zeit für Garstufen: Rare = 5 Minuten / Medium = 8 Minuten / Well Done = 12 Minuten
(Bei Unsicherheit „Fingerprobe Garstufe Rinderfilet“ googeln oder uns vorab fragen)
- Währenddessen Kartoffelbaumkuchen kurz in Butter von beiden Seiten in der Pfanne anbraten
 - 50g Butter und 50ml Wasser in Topf erhitzen, dann Broccoli darin erwärmen
 - Die Jus (Sauce) im Topf erwärmen
 - Rinderfilet und Beilagen anrichten und servieren

- zum Dessert das Topfen-Soufflé für ca. 30s bei ca. 500W in der Mikrowelle erwärmen
- Soufflé mit Erdbeermark dekorieren und servieren

INNSiDE
BY MELIÄ

www.syndeo-leipzig.de

Inside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

