



EVENT MENÜ

Leipzig Marriott Hotel

Leipzig Marriott Hotel
Am Hallischen Tor 1, 04109, Leipzig
T: +49 3419653125 E: request.leipzig@marriott.com
www.leipzigmarriott.com





Herzlich Willkommen im Leipzig Marriott Hotel

Freiräume für Ihre Veranstaltung

Für die Fachtagung mit Plenarsaal und Gruppenräumen oder für das private Festbankett – den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Flexible Trennwände, Flachbildschirme, bequeme Tagungsstühle und diverse Beleuchtungs- und Farboptionen sind nur einige Ausstattungsmerkmale.

Mein Leipzig lob ich mir!

@leipzigmarriott

MARRIOTT
LEIPZIG



Tagungspauschalen

Unsere Umwelt und Nachhaltigkeit ist uns ein großes Anliegen. Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass es ab und an vorkommen kann, einen kurzfristigen Austausch an Produkten vornehmen zu müssen, wenn diese Produkte nicht mehr unseren Qualitätsmerkmalen entsprechen oder die Beschaffenheit unserer Umwelt schadet.

Tagungspauschale Light 76,00 € pro Person (ab 15 Personen)

In der Tagungspauschale Light sind inkludiert:

- Raumbereitstellungskosten
- Standardkonferenztechnik (1 Beamer, 1 Leinwand und 1 Flipchart) im Haupttagungsraum
- Blöcke und Stifte, W-Lan (20 MB/s)
- Unlimitiertes Mineralwasser* im Konferenzraum sowie Apfelsaft und Orangensaft
- Ganztägige Nutzung des Kaffee- und Teeangebots im Bankett Foyer
- Zwei Kaffeepausen mit einer Auswahl an kreativen und abwechslungsreichen Snacks, Früchten der Saison sowie einer Auswahl an Süßigkeiten
- Ein Light-Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs inkl. einem Softgetränk in unserem Foyer

Tagungspauschale 81,00 € pro Person (ab 15 Personen)

In der Tagungspauschale sind inkludiert:

- Raumbereitstellungskosten
- Standardkonferenztechnik (1 Beamer, 1 Leinwand und 1 Flipchart) im Haupttagungsraum
- Blöcke und Stifte, W-Lan (20 MB/s)
- Unlimitiertes Mineralwasser* im Konferenzraum sowie Apfelsaft und Orangensaft
- Ganztägige Nutzung des Kaffee- und Teeangebots im Bankett Foyer
- Zwei Kaffeepausen mit einer Auswahl an kreativen und abwechslungsreichen Snacks, Früchten der Saison sowie einer Auswahl an Süßigkeiten
- Ein Lunchbuffet oder ein 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs inkl. einem Softgetränk in unserem Restaurant

* Gegen einen Aufpreis von je 5,00€ / p.P. / Tag können Sie Softgetränke während der ganzen Tagung erhalten.

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



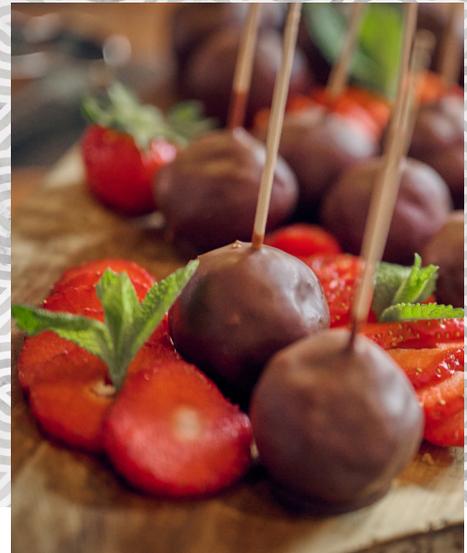
Beispiel für eine Kaffeepause am Vormittag

Zu jeder Kaffeepause werden saisonales Handobst, aromatisiertes Wasser, Kaffeespezialitäten & eine Auswahl feiner Teesorten serviert.

15,00€ pro Person je Pause

- Hausgemachte Cookies
- Pudding | verschiedene Toppings
- Spritzgebäck
- Auswahl von verschiedenen Süßigkeiten
- Blechkuchen des Tages
- Handgeschnittene Obstauswahl
- Laugengebäck | Frischkäse | Sprossen | Obazda
- Auswahl von verschiedenen Süßigkeiten
- Donuts
- Überbackene kleine Köstlichkeiten
- Frischer Beeren-Joghurt mit Granola
- Auswahl von verschiedenen Süßigkeiten

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Beispiel für eine Kaffeepause am Nachmittag

Zu jeder Kaffeepause werden saisonales Handobst, aromatisiertes Wasser, Kaffeespezialitäten & eine Auswahl feiner Teesorten serviert.

15,00€ pro Person je Pause

- „Schladitzer“- Brot | veganer Aufstrich | Kresse
- Saisonale, vitaminreiche Smoothies
- Verschiedene süße Plunderteilchen
- Auswahl von verschiedenen Süßigkeiten
- Verschieden belegte Canapés (auch vegetarisch)
- Joghurt | Granola | Früchte
- Zucker für die Konzentration und Energie (z. B. Energy Booster & Müsliriegel)
- Donuts
- Fingerfood
- Frische Gemüsesticks mit einer Auswahl an Dips
- Auswahl von verschiedenen Süßigkeiten

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Add ons

Unsere Add Ons sind auf Anfrage zu jeder Kaffeepause gegen Aufpreis erhältlich!

Live Schneidestation	10,00 € pro Person
Obstkorb 2 kg	15,00 € pro Obstkorb
Geschnittenes Obst	05,00 € pro Person
Gebäcksteller	03,00 € pro Person
Snacks für Konzentration und Energie	05,00 € pro Person
Canapés	03,50 € pro Stück
Belegte Brötchen	05,00 € pro belegtes Brötchen
Brezel mit Butter	03,50 € pro Stück
Blechkuchen	03,50 € pro Stück
Frische Smoothie-Station	06,00 € pro Person
Eis-Station	10,00 € pro Person

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
 Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
 Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Menü in Buffetform

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.

Veganes Buffet

41,00€ pro Person

Frisches Pitabrot mit Kokos-Chutney, Baba Ganoush und Sambar
Buntes aus der Salatwerkstatt mit
verschiedenen Würzbeigaben und Dressing
Tabouleh – Couscous-Petersilien-Salat
Risoni, Hummus aus sonnengetrockneten Tomaten, Basilikumöl
und gerösteten Pinienkernen
Orangen-Coleslaw mit Chili-Tofu und Crunch

Bunny Chow – südafrikanisches Curry
Linsenpasta mit veganer Bolognese
Paella mit Safran, Seidentofu und Zitrone

Cookies
Brownies mit Salted Caramel
Chia-Pudding

Chef's Choice Buffet

41,00€ pro Person

Frisches Baguette und Brot aus dem Holzofen mit Butter und Frischkäse
Geräucherte Fischbällchen auf Schmorgurken
Buntes aus der Salatwerkstatt mit verschiedenen Dressings
Süßkartoffelsalat mit Feta und konfierten Tomaten
Vitello Tonnato

Geschmorter Rindersauerbraten an Mandel Brokkoli
Böhmische Knödeln unter der Semmelschmelze
Gedämpftes Seelachsfilet mit Zitronenpfeffer
auf buntem Wurzelwerk, Riesling Sauce
Tortellini mit Käsefüllung, Sonnengereiftes Tomatenpesto, Rucola und
Emmentaler

Käseauswahl von Käsehaus Lehmann
Fruchttarte mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Crisp-Perlen

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen
aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Menü in Buffetform

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.

Chef's Choice Buffet Nr. 2

38,00€ pro Person

Frisches Baguette und Brot aus dem Holzofen mit Butter und Frischkäse
Bunte Salatauswahl mit Lollo Bionda-, Eichblatt-, Lollo Rosso- und Eisberg-Salat
Tomatenecken, Gurkentaler, Karottenraspel, Paprikastreifen,
American-, French Dressing und Vinaigrette
Gegrilltes Hähnchen an Erdnuss-Dip mit Kresse
Gebeiztes Lachsfilet an Wasabi-Honig-Dip mit bunten Sprossen
Cremiger Rote-Linsen-Salat

Hausgeräucherter Mutzbraten mit Zwiebel-Senf Sauce
Sauerkraut und Rosmarin Drillingen
Gedünstetes Buntbarschfilet auf Tomaten-Mais-Ragout
Couscous-Pfanne mit mediterranen Kräutern,
Kirschtomaten, Babyspinat und Hirtenkäse

Cheesecake im Glas
Mascarpone Creme mit Schokoladen-Nuss Streuseln
Kaiserschmarrn mit Pflaumenragout

Mediterranea Buffet

43,00€ pro Person

Ofenfrisches Pita- und Knoblauchbrot mit Tzatziki, Butter
Salatbuffet mit Pfefferonen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika, Karottenraspel,
Gezupfter Blattsalat, Oliven, verschiedene Würzbeigaben, Joghurtdressing,
Italian Dressing und Essig/Öle
Gebackene Risottoschnitte
Zartes Roastbeef an Mandelricotta und Basilikumpesto
Miesmuschelsalat

Mediterrane Knoblauch-Mandel-Suppe

Gegrillte Hähnchenbrust mit Würziger Paradeissauce,
gebratenem Zucchini Gemüse und in Butter geschwenkten Gnocchi
Gedünstetes Zanderfilet auf Fenchel-Paprika-Gemüse
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Balkan Reis mit Ajvar-Sauce

Schokoladenmousse mit Kaffeesauce
Lemon Tarte
Beeren Cobbler

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen
aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!

Menü in Buffetform

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.



One Night in America

45,00€ pro Person

Tostada-Station (knusprige Tortilla) mit Knoblauch-Tomatenpaste,
Olivenöl und gebratenem Bohnenpüree
Reichhaltige Salatbar mit Römer-, Eisberg-, Lollo Rosso- und Eichblatt-Salat,
Tomatenecken, Gurkentalern, geraspelten Karotten, Kräuter-Croutons,
Kresse, Radieschen, Sprossen und geriebenem Käse
Verschiedene Gewürze, Ranch,- Caesar,- und American Dressing

Cajun – Garnelen auf „Dirty Rice“
Beef Brisket an Tomaten-Bacon-Jam

Muschelsuppe

Pollo Asado mit Limettenmarinade
Spare Ribs mit Barbecue-Sauce
„Corn Pudding“

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, würzigem Käse und knusprigem Speck
Mexikanische Elote-Maiskolben
Mac and Cheese

Apple-Cheddar-Pie
Hausgemachte Brownies mit „Salted Caramel“
Peanut-Butter-Cheesecake

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen
aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Menü in Buffetform

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.

Home Sweet Home

44,00€ pro Person

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Frischkäse und Butter
Knackiges aus der Salatwerkstatt mit Raspelkarotten, Gurkenscheiben,
Tomatenecken, Paprikastreifen
und verschiedenen Dressings
Gepökeltes Jungschweinefilet an Zwiebel-BBQ-Chutney
Kartoffeltaler an Schnittlauch-Mayonnaise und Krautsalat
Matjesfilet an Prinzessbohnen und Sahnemeerrettich

Sächsische Kartoffelsuppe mit Majoran

Hausgeräucherter Mutzbraten mit Biersauce,
Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
Gedämpftes Fischfilet auf Pastinakenstreifen und Kräutersauce
Spinatknödel mit Pilzrahmsauce

Quarkkeulchen an Apfelragout
Beerenragout mit Vanille-Butterstreuseln
Käseauswahl von Käsehaus Lehmann mit Feigensenf

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen
aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!

Menü in Buffetform

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.

Provence

42,00€ pro Person

Carpaccio vom Weiderind mit Gartenrauke, Parmesanspänen
und französischem Pommery-Senf-Dressing

Birnen-Pastinaken-Süppchen mit Croutons und Schnittlauchröllchen

Zart gegartes Maishähnchen an gegrilltem Paprika-Zwiebel-Gemüse,
Rosmarinjus und geschmolzener Kartoffel

Knusprige Crème Brûlée mit Kirschgel und Cassis-Streuseln



Spring

48,00€ pro Person

Spargel-Crème Brûlée mit Wiesensalat und Limettendressing

Rote Paprikasuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Schonend gegartes Roastbeef im Kräutermantel mit Zuckerschoten
und Kartoffeltalern

Birnentörtchen mit Haselnuss-Krokant und Waldbeerenragout

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.
Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen
aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.
Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Working Lunch

Unser Küchenteam freut sich, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs in Buffetform präsentieren zu dürfen.

Roll In Buffet

5-20 Personen ab 24,00€ pro Person

Für alle, die beim Arbeiten essen möchten oder wenig Zeit in der Pause haben, servieren wir eine Auswahl unserer Speisen nach Art des Küchenchefs.

Die Gerichte sind an unser tägliches Buffet sowie an regionale und saisonale Einflüsse angepasst.

Der Working Lunch enthält je zwei Vorspeisen, Hauptgänge und Nachspeisen.

Zudem bieten wir eine kleine Salat- und Käseauswahl an.

Sandwich Lunch

17,00€ pro Person

Verschiedene tagesfrische Sandwiches zur Wahl
(Classic Sandwich / Vollkorn / Baguette / Glutenfrei):

- Mailänder Salami | Gewürzgurke
- Landrauchschorlen | Essiggemüse
- Roastbeef | Kresse
- Putenbrust | Gurke
- Matjes | Apfel
- Räuchermakrele | Meerrettich
- Mozzarella | Tomate | Basilikum
- Grillgemüse | Pesto
- Gouda | Paprika

Tagesdesserts z.B. Beerenkompott mit Amarettosauce

Feine Auswahl an Tee und Kaffee

Mineralwasser

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt auf Speisen, Getränke und Service.

Alle Angaben zu unseren Speisen sind lediglich Richtlinien und können Anpassungen aufgrund von Saison und Preisen unterliegen.

Gern berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche!



Getränke

Alkoholfrei | Kaffee & Tee:

Bad Brambacher still

0,25l 3,00 € | 0,75l 7,00 €

Bad Brambacher sprudel

0,25l 3,00 € | 0,75l 7,00 €

Auswahl an Säften

0,20l 3,50 € (auch als Schorlen)

Auswahl an Softgetränken

0,20l 3,50 €

Kaffeespezialitäten Tasse ab 3,50 €

Tee Tasse ab 3,00 €

Kaffee- | Tee-Kannen (Liter) 10,00 €

Alkoholische Getränke:

Heredad, Sauvignon Blanc, QbA

0,2l 8,50€ | 0,75l 28,00 €

Heredad, Tempranillo, QbA

0,2l 8,50€ | 0,75l 28,00 €

Bier (Pils, Hefeweizen & alkoholfrei)

0,3l- 0,5l 5,80 €

Sekt

0,1l 7,00 €

Getränkepauschale

Hausweine, Biere,
Softgetränke, Säfte
Mineralwasser Kaffee & Tee

21,00 € pro Person für
die erste Stunde
jede weitere Stunde wird mit
7,00 € pro Person
ab 00:00 Uhr mit
12,00 € pro Stunde

maximal zweimalig verlängerbar

Audio & Visual

EVENT & TECHNIK – PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMT

Gerade bei technisch anspruchsvollen Veranstaltungen sollten Sie sich auf Profis verlassen, die alles gewissenhaft planen, vorbereiten und Ihren Vorstellungen entsprechend in die Tat umsetzen.

Unser Event Technologie-Partner ILS steht Ihnen gerne zur Seite:

- Ansprechpartner vor Ort
- Unser Know-how spart Ihre Zeit
- Optimale Nutzung unserer modernen Infrastruktur

Raummieten:

Wenden Sie sich gern an unsere Veranstaltungsplaner bezüglich der aktuellen Raummieten für Ihre gewünschten Zeiträume.

Wir prüfen jede Anfrage individuell und beraten Sie persönlich und ausführlich dazu!

Zusätzliche Technik möglich:

Beamer	260,00 € pro Stück pro Tag
Zusätzliche Leinwand	130,00 € pro Stück pro Tag
Tonpaket A bis 50 Personen	235,00 € pro Stück pro Tag
Tonpaket B bis 100 Personen	290,00 € pro Stück pro Tag
Tonpaket C bis 150 Personen	530,00 € pro Stück pro Tag
Tonpaket D ab 150 Personen	680,00 € pro Stück pro Tag
Funkmikrofon	65,00 € pro Stück pro Tag
Flipchart mit Papier und Stiften	40,00 € pro Stück pro Tag
Pinnwand mit Pins	40,00 € pro Stück pro Tag
Moderatorenkoffer	40,00 € pro Stück pro Tag
Rednerpult	90,00 € pro Stück pro Tag
Tanzfläche 39 m2	540,00 € (inklusive Auf und Abbau)

Audio & Visual

EVENT & TECHNIK – PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMT

Gerade bei technisch anspruchsvollen Veranstaltungen sollten Sie sich auf Profis verlassen, die alles gewissenhaft planen, vorbereiten und Ihren Vorstellungen entsprechend in die Tat umsetzen.

Dekoration

Menükarten (in s/w oder Farbe/ Logo)	3,50 € pro Stück
Tischgesteck, z.B. Blumenkranz für runde Tische (ab) Stück	45,00 € pro Stück pro Tag
Stehtisch zusätzlich mit Husse	20,00 € pro Stück pro Tag
Stehtischgestecke (ab) Stück	25,00 € pro Stück pro Tag
Stuhlhusen (weiß) Stück	10,00 € pro Tag

Zusätzliches Personal

Reinigungs- oder Garderobenkräfte	27,00 € pro Stunde
Lageristen oder Auf- und Abbauarbeiter, Bartender- oder Koch	35,00 € pro Stunde
Hostessen oder extra Servicekräfte	27,00 € pro Stunde
Haustechniker	50,00 € pro Stunde
Servicekräfte nach 01:00 Uhr	25,00 € pro Stunde