

MEISSEN

CAFÉ & RESTAURANT



BANKETTMAPPE



GÜLTIG VOM

01. APRIL 2020 BIS 31. DEZEMBER 2021

WILLKOMMEN IN DER ERLEBNISWELT HAUS MEISSEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen zu kulinarischem Vergnügen in unserem Café & Restaurant MEISSEN - serviert auf kostbarem Meissener Porzellan.

Im Café & Restaurant verwöhnt Sie unser Team mit Köstlichkeiten zu jeder Tageszeit. Ob eine Pause mit umfangreicher Auswahl an Kaffee- und Teespezialitäten, Kuchen und Torten, ein feines Lunch oder gesetztes Dinner – wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Besonderes Highlight ist die Meissen-Torte mit den weltberühmten Schwerten. Das Restaurant Meissen befindet sich in der zweiten Etage der Erlebniswelt Haus Meissen und bietet Platz für bis zu 90 Personen. Entdecken Sie kulinarische Vielfalt auf Meissener Porzellan inmitten der Kunstschatze aus über 300 Jahren Erfolgsgeschichte. Unser Küchenteam lädt Sie ein, Produkte aus der Region kennenzulernen oder kulinarisch andere Länder zu bereisen.

Gern senden wir Ihnen ein passendes Angebot, um Ihre Kaffeepause, den Geburtstag, eine Tagung oder andere Anlässe besonders einmalig zu gestalten. Wir organisieren Ihren Besuch ganz individuell und gehen gern auf Ihre Wünsche ein.

Kontaktieren Sie uns und verweilen Sie in der ersten Porzellan-Manufaktur Europas.

Ihr Team vom Cafe & Restaurant MEISSEN

SAISONALE MENÜS

FRÜHLINGSMENÜ

- AB 10 PERSONEN -

buchbar von Januar - März

Spinatcremesüppchen
mit Onsen-Ei und Trüffel

.

Skreifilet
an Venere Reis, gelber Karotte
und Petersiliensud

.

Zweierlei Nougat
an Pastinake und Banane

38,00 € pro Person

SPARGELMENÜ

- AB 10 PERSONEN -

buchbar von April - Juni

Schaumsüppchen vom Hummer
mit gebackener Spargelpraline

.

Gegrilltes Roastbeef an Spargel,
dazu Ragout von der Kartoffel
und Meißner Schinken

.

Mille-feuille
von Erbeere und Limette

38,00 € pro Person

SAISONALE MENÜS

HERBSTMENÜ

- AB 10 PERSONEN -

buchbar von Juli - September

Gebackene Blutwurstpraline
mit Kartoffel und Granny Smith

.

Filet vom Mangalica
an Manchego-Risotto und Pfifferlingen

.

Orangen Kürbissorbet
mit wilden Beeren und Crunch

38,00 € pro Person

WINTERMENÜ

- AB 10 PERSONEN -

buchbar von Oktober - Dezember

Carpaccio vom Wollschwein
mit rote Bete und Wachtelei

.

Rosa gegarte Entenbrust
an Kartoffel-Preiselbeerpüree
und Rosenkohl

.

Spekulatiuscreme
mit Bratapfel und Blutorangensorbet

38,00 € pro Person

SAISONALE MENÜS

SÄCHSISCHES ZEITREISE-MENÜ

ganzjährig buchbar

Getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen
mit Speckschaum und Kräutern

.

Moritzburger Frischlingsbraten
mit gebratenem Serviettenknödel
und frischen Waldpilzen

.

Luftiges Eierschecken-Mousse
mit Aprikose und Kaffee-Granitée

30,00 € pro Person

GOURMET MENÜ

- AB 10 PERSONEN -

ganzjährig buchbar

Zarter Matjes an Limette
mit Rote Bete, Gurke und Apfel

.

Spinatcremesüppchen
mit Onsenei und Trüffel

.

Presa vom Iberico
auf einem Bulgur-Risotto
an Früchte-Chorizo Ratatouille

.

Schokoladentörtchen
an Petersilienwurzelcreme
und Nougateis

49,00 € pro Person

FEINE MENÜS

MENÜ EINS

ganzjährig buchbar

Karotten-Zitronengrassüppchen
mit Frühlingslauch

.

Meißner Schwarzbierbraten
an Karotte und Knödel

.

Apfel-Dinkel Schnitte
an Wallnusseis

Menü 26,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 21,00 € pro Person

als Tellergericht 17,00 € pro Person

MENÜ ZWEI

ganzjährig buchbar

Gemischter Salat an Hausdressing
mit Parmesan und Croutons

.

Gebratenes Knurrhahnfilet
auf zartem Lauchrahmgemüse
und Fettuccine

.

Cheesecake
mit Zitrone und Beeren

Menü 26,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 21,00 € pro Person

als Tellergericht 17,00 € pro Person

FEINE MENÜS

MENÜ DREI

ganzjährig buchbar

Mediterrane Tomatensuppe
mit Feta

.

Gratinierte Hähnchenbrust
auf Spinat Risotto und Zucchini

.

Ofenschlupfer
mit Vanilleeis und Kirschen

Menü 26,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 21,00 € pro Person

als Tellergericht 17,00 € pro Person

MENÜ VIER

(VEGAN)

ganzjährig buchbar

Karotten-Kokossüppchen
mit Frühlingslauch

.

Lauwarmer Taboulé
mit geräuchertem Tofu
und Zuckerschoten

.

Bananen-Johannisbeeren Riegel
an fruchtigem Sorbet
mit Zitrone und Beeren

Menü 26,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 21,00 € pro Person

als Tellergericht 17,00 € pro Person

FEINE MENÜS

MENÜ FÜNF

buchbar von November - Januar

Winterwurzelsuppe
mit Thymian Maronen

.

Geschmorte Entenkeule
mit winterlichem Knödel und Apfelrotkohl

.

Lauwarmer Apfelstrudel
mit hausgemachtem Bratapfeleis
und Eierlikörsabayone

Menü 26,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 21,00 € pro Person

als Tellergericht 17,00 € pro Person

MENÜS ERLEBEN

M E N Ü M E I S S E N E R Z E I T R E I S E

ganzjährig buchbar

Das Drei-Gang-Menü wird Ihnen serviert
auf berühmten Meissener Porzellan-Service
aus drei Jahrhunderten:

„Schwanenservice“

.

„Voller grüner Weinkranz“

.

„Wellenspiel“
mit Malerei „Waldflora“

Zur Erinnerung erhalten Sie eine
Menükarte, die von einem Meissener
Porzellanmaler gestaltet wurde.

5,00 € pro Person zzgl. Menüpreis

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten!

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat
aufgeführt. Gern informiert Sie unser Servicepersonal.

BUFFETS

GERN ERSTELLEN WIR IHNEN
AB 30 PERSONEN
EIN INDIVIDUELLES
ANGEBOT
FÜR EIN BUFFET.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAKET EINS

WEINE

Zwei sächsische Weine
nach Wahl aus unserer Weinkarte

BIERE

Meissner Schwerter Pils
Warsteiner Radler / Warsteiner Pils alkoholfrei
Paulaner Hefeweizen / Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

SOFTTRINKS

Oppacher Mineralwasser classic oder naturell
Coca Cola / Fanta / Sprite / Mezzo Mix
Orangensaft / Apfelsaft / Kirschsft

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Cappuccino / Latte Macchiato
Milchkaffee / Espresso
Heiße Schokolade
Tee - verschiedene Sorten

1 Stunde: 12,00 € pro Person

2 Stunden: 18,00 € pro Person

4 Stunden: 32,00 € pro Person

6 Stunden: 44,00 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAKET ZWEI

SEKTEMPFANG

1 Glas Sekt Jubiläumsedition „Dresdner Engel“ Rosé
Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Radebeul

WEINE

Sächsische Weine nach Wahl aus unserer Weinkarte

BIERE

Meissner Schwerter Pils / Meissner St. Afra Schwarzbier
Warsteiner Radler / Warsteiner Pils alkoholfrei
Paulaner Hefeweizen / Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

SOFTDRINKS

Oppacher Mineralwasser classic oder naturell
Coca Cola / Fanta / Sprite / Mezzo Mix
Orangensaft / Apfelsaft / Kirschsft
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Cappuccino / Latte Macchiato
Milchkaffee / Espresso
Heiße Schokolade
Tee - verschiedene Sorten

4 Stunden: 39,00 € pro Person

KAFFEE- UND TEEPAUSEN

Verbinden Sie Ihren Museumsbesuch mit dem Genuss von Kaffee und Kuchen von feinstem Meissener Porzellan. Das Café & Restaurant MEISSEN befindet sich im Erdgeschoss der Erlebniswelt HAUS MEISSEN. Wir empfehlen Ihnen den exklusiven Genuss der Meissen Torte mit den weltberühmten gekreuzten Schwertern – nur hier erhältlich.

ANGEBOT EINS

2 Tassen Filterkaffee
1 Stück Kuchen pro Person

7,50 € pro Person

ANGEBOT ZWEI

2 Tassen Filterkaffee
1 Stück MEISSEN Torte pro Person

9,00 € pro Person

ANGEBOT DREI

2 Tassen Filterkaffee oder 1 Kännchen Tee
Mineralwasser
gemischte Kuchenplatte
(2 Stück Kuchen pro Person)

12,00 € pro Person

ANGEBOT VIER

ein Glas Sekt „Schloß Wackerbarth“
Heißgetränke nach Wahl
(Kaffee, Tee, Cappuccino oder Espresso)
gemischte Kuchen- und Tortenplatte
inkl. Meissen Torte
Keksgebäck
Mineralwasser

17,00 € pro Person

Die Preise der Angebote verstehen sich inklusive MwSt. und sind ganzjährig für Gruppen ab 10 Personen buchbar. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Kontaktieren Sie uns!

VERANSTALTUNGSRÄUME

	CAFÉ	RESTAURANT	TAGUNGS- RAUM	VORTRAGS- RAUM
maximale Sitzplätze je nach Bestuhlung	60	90	32	64
Einzeltische	✓	✓	✓	✓
U-Form		✓	✓	✓
Block Bestuhlung		✓	✓	✓
O-Form		✓	✓	✓
Tafel Bestuhlung	✓	✓	✓	✓
Parlamentarische Bestuhlung		✓	✓	✓
Theater Bestuhlung		✓	✓	✓
Beamer		✓	✓	✓
Leinwand		✓	✓	✓
Flipchart		✓	✓	✓
Pinwand		✓	✓	✓
Moderationskoffer		✓	✓	✓

BASIC UND BUSINESS

TAGESPAUSCHALE „BASIC“

- AB 10 PERSONEN -

Bereitstellung eines Tagungsraumes
inkl. Standardtechnik und Service*

Willkommenskaffee und Teeauswahl

Snackbuffet (inkl. einem Softgetränk pro Person)

Kaffeepause am Nachmittag mit
Kaffee, Tee, Gebäck und Obst

Saft und Mineralwasser während
der gesamten Tagung

59,00 € pro Person

TAGESPAUSCHALE „BUSINESS“

- AB 10 PERSONEN -

Bereitstellung eines Tagungsraumes
inkl. Standardtechnik und Service*

Willkommenskaffee und Teeauswahl

3-Gang-Menü (inkl. einem Softgetränk pro Person)

Kaffeepause am Nachmittag mit
Kaffee, Tee, Gebäck und Obst

Saft und Mineralwasser während
der gesamten Tagung

79,00 € pro Person

Sie können Ihre Tagung oder Veranstaltung auch ganz individuell planen – gern unterstützen wir Sie dabei, dass für Sie perfekte Paket zu finden.

*Standardtechnik und Service:

Persönliche Veranstaltungsbetreuung / Wireless-Lan im
Veranstaltungsraum / 1 Beamer + Leinwand / 1 Flipchart /
1 Moderationskoffer / Schreibunterlagen und Stifte

SEKTEMPFANG

CLASSIC

1 Glas Sekt Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul
trocken oder halbtrocken

4,50 € pro Person

SPEZIAL

1 Glas Sekt Jubiläumsedition „Dresdner Engel“ Rosé
Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Radebeul

5,50 € pro Person

CHAMPAGNER EMPFANG

1 Glas Champagner Veuve Clicquot Brut

10,00 € pro Person

MEISSEN APERITIF

Kir Royal
Sekt – Graf von Wackerbarth / Crème de Cassis

4,50 € pro Person

SÜSS

1 Glas Sekt / Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul
trocken oder halbtrocken

verschiedene Petit fours und frisches Obst

10,50 € pro Person

HERZHAF T

1 Glas Sekt / Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul
trocken oder halbtrocken

verschiedene Canapés und frische Quiche mit Kräuterdip

11,00 € pro Person

HERZLICH WILLKOMMEN
BEI MEISSEN



MEISSEN

*est.*1710

CAFÉ & RESTAURANT

STAATLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR MEISSEN GMBH

Talstraße 9, 01662 Meißen

TELEFON: +49 (0) 3521 - 468 730 E-MAIL: CAFE@MEISSEN.COM

WWW.ERLEBNISWELT-MEISSEN.COM
