

MEISSEN

CAFÉ UND RESTAURANT



BANKETTMAPPE



GÜLTIG AB DEM

01. APRIL 2019 BIS 31. MÄRZ 2020

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 Schweren. 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 auf Ihre Wünsche ein. Kontaktieren Sie uns und verweilen Sie in der ältesten Porzellan-Manufaktur Europas.

Ihr Team vom Café & Restaurant MEISSEN®

SAISONALE MENÜS

FRÜHLINGSMENÜ

buchbar von Januar – März

Geräucherte Bachforelle
mit Gurke, Rote Beete und
Limonen Crème fraîche

•

Schwarzwurzelsüppchen
mit Tomatensponge

•

Kalbstafelspitztürmchen
mit Wurzelgemüse, Kartoffelragout
und Meerrettichschaum

•

Mohnmousse im Blätterteig
mit Orangensorbet

45,00 € pro Person

38,00 € pro Person, ohne 1 Gang

SPARGELMENÜ

buchbar von April – Juni

3erlei vom Meißner Schinken
mit Spargelmousse und Elbwiesenkräutern

•

Weißes Spargelsüppchen
mit einer Kräuter-Fisch Praline

•

Involtini vom Kalb
mit Gnocchi von der Vitelotte und
Spargel-Tomaten Ragout

•

Törtchen von der Sizilianischen Zitrone
mit Erdbeer-Spargel Sorbet

45,00 € pro Person

38,00 € pro Person, ohne 1 Gang

SAISONALE MENÜS

HERBSTMENÜ

buchbar von Juli - September

Carpacchio vom Hirsch
mit Kräuter-Seitling und Limonen Creme

.

Tagliatelle mit Pilzcreme
und asiatischen Wintertrüffel

.

Dammwild unter der Walnusskruste
mit Kartoffelgratin und Kürbis

.

Waldhonigcreme
mit Birnenragout und Beeren

45,00 € pro Person

38,00 € pro Person, ohne 1 Gang

WINTERMENÜ

buchbar von Oktober - Dezember

Gebeizter Lachs
mit Wasabikaviar und Orange

.

Gänserahmsüppchen
mit einem Schaum vom Granny Smith

.

Glacierte Entenbrust
an winterlichem Seviettenknödel,
Rosenkohllaub und Wacholderjus

.

Glühweintiramisu
mit Bratapfel und Zimt

45,00 € pro Person

38,00 € pro Person, ohne 1 Gang

FEINE MENÜS

S Ä C H S I S C H E S Z E I T R E I S E M E N Ü

ganzjährig buchbar

Getrübftes Kartoffelrahmsüppchen
mit Speckschaum und Kräutern

•

Sauerbraten mit gebratenem Serviettenknödel-Taler
Rotkohl-Mousseline, Apfel und Rosine

•

Kalter Hund mit Eierscheckenespuma
und Apfelsorbet

29,00 € pro Person

G O U R M E T M E N Ü

ganzjährig buchbar

Geräuchertes Tatar von der Moritzburger Forelle
mit Limettencreme, Rote Beete, Gurke
und Radieschen

•

Tomatenessenz

mit hausgemachtem Ravioli von Basilikum und Ricotta

•

Duett vom Rind

mit Trüffelrisotto, Mellow Yellow Karotte
und grünem Spargel

•

Zweierlei von „Granny Smith“

lauwarme Apfeltarte an Apfelsorbet mit Speckcrumble

49,00 € pro Person

FEINE MENÜS

M E N Ü I

ganzjährig buchbar

Apfel-Selleriesüppchen
mit Karottenspaghetti

.

Rosa gegarter Schweinerücken
mit Kartoffel-Pilzragout, Erbse
und Rotweinjus

.

Nuss-Nougatcreme im Schokoladenmantel
mit Mango und Himbeersorbet

Menü 24,00 € pro Person
ohne Vorspeise oder Dessert 19,00 € pro Person
als Tellergericht 16,00 € pro Person

M E N Ü I I

ganzjährig buchbar

Baby Leaf Salat
an Kartoffel-Senfdressing
und Roter Beete

.

Gebratenes Rouget Barbet Filet
an Graupenrisotto, Ofentomate
und gelber Paprikasauce

.

Zitronentörtchen
mit Cassis und Joghurteis

Menü 24,00 € pro Person
ohne Vorspeise oder Dessert 19,00 € pro Person
als Tellergericht 16,00 € pro Person

FEINE MENÜS

MENÜ III

ganzjährig buchbar

Vitello Tonnato vom Schwein
mit Rote Linsen-Apfelsalat und Gartenkresse

.

Mit Honiglack glacierte Brust von der Poularde
an Fettuccine, Zucchini und
mediterraner Tomatensauce

.

Kokoscreme mit Ananasragout
an Granatapfelspuma und Orangensorbet

Menü 24,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 19,00 € pro Person

als Tellergericht 16,00 € pro Person

MENÜ IV

ganzjährig buchbar

(vegan)

Baby Leaf Salat
an Kartoffel-Senfdressing und Roter Beete

.

Offene Lasagne
mit regionalem Gemüseragout,
geräuchertem Tofu
und Wiesenkräuterschaum

.

Lauwarmes Apfelkuchlein
an Orangensorbet und Waldbeeren

Menü 24,00 € pro Person

ohne Vorspeise oder Dessert 19,00 € pro Person

als Tellergericht 16,00 € pro Person

FEINE MENÜS

M E N Ü V

buchbar von November - Januar

Winterwurzelsuppe
mit Thymian Maronen

.

Geschmorte Entenkeule
mit Zweierlei winterlichen Knödeln
und Apfelrotkohl

.

Lauwarmer Apfelstrudel
mit hausgemachtem Bratapfeleis
und Eierlikörsabayone

Menü 24,00 € pro Person
ohne Vorspeise oder Dessert 19,00 € pro Person
als Tellergericht 16,00 € pro Person

GAUMENFREUDEN BUFFET

Unsere Buffets sind ab 25 Personen buchbar. Auf besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten sind wir selbstverständlich vorbereitet – für Sie finden wir die passende Alternative. Gern empfehlen wir zu allen Angeboten passende regionale Weine aus unserer Weinkarte.

S Ä C H S I S C H E S B U F F E T

KALTE SPEISEN

Brot und Brötchenauswahl
regionale Wurst und Käseauswahl
frische Salate
Roastbeef mit Meerrettich
Moritzburger Räucherfischplatte
Hackepeter, Frühlingslauchsalat, Rindfleischsalat

SUPPE

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

WARME SPEISEN

Sauerbraten aus der Semmerrolle mit Rosinenjus an
Kirschrotkohl und Kartoffelplätzchen
Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersoße an
Meißner Winzerkraut und Speckknödeln
Moritzburger Karpfen an Dillsud mit
saisonalen frischem Gemüse und Thymianärbern

SÜSSSPEISEN

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfel und Vanille
Plinsen mit Zimt und Zucker
Apfel-Muckefuck-Creme mit
frischen Beeren

32,00 € pro Person

GAUMENFREUDEN BUFFET

MEISSEN GRILLBUFFET

KALTE SPEISEN

Meißner Schinkenplatte
sächsische Käseplatte
Caprese
Tomaten-Feta-Olivensalat
Couscous-Salat
feiner Blattsalat
sommerlicher Nudelsalat
mediterraner Kartoffelsalat
Auswahl an Buttersorten
frisches Holzofenbrot
Auswahl an hausgemachten Dips

SUPPE

Karotten-Ingwer-Suppe

WARME SPEISEN

frischer Wolfsbarsch
Entrecôte
Chicken Wings
regionale Bratwurst

SÜSSSPEISEN

feines Schokoladentörtchen mit Butterkeks
Crème brûlée aus Banane
Panna Cotta mit Mangoragout
frische Obstplatte

40,00 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAKET I

WEINE

2017er Bacchus QbA, trocken
Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul

2017er Rosé QbA, trocken
Weingut Schloß Proschwitz – Meißen

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 / Kirschsaf

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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAKET III

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
erfrischende hausgemachte Limonade

HEISSGETRÄNKE

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

5 Stunden: 39,00 € pro Person

KAFFEE- UND TEEPAUSEN

Verbinden Sie Ihren Museumsbesuch mit dem Genuss von Kaffee und Kuchen von filigranem 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 I

2 Tassen Filterkaffee
1 Stück Kuchen pro Person

7,50 € pro Person

ANGEBOT II

2 Tassen Filterkaffee oder 1 Kännchen Tee
Mineralwasser
gemischte Kuchen- und Tortenplatte
(je 1 Stück Kuchen und 1 Stück Torte pro Person)

12,00 € pro Person

ANGEBOT III

ein Glas Sekt „Schloß Wackerbarth“
Heißgetränke nach Wahl
(Kaffee, Tee, Cappuccino oder Espresso)
gemischte Kuchen- und Tortenplatte
inkl. Meissen Torte
Keksgebäck und Pralinen
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
Einzelstische	✓	✓	✓	✓
U-Form		✓	✓	✓
Block Bestuhlung		✓	✓	✓
O-Form		✓	✓	✓
Tafel Bestuhlung	✓	✓	✓	✓
Parlamentarische Bestuhlung		✓	✓	✓
Theater Bestuhlung		✓	✓	✓
Beamer		✓	✓	✓
Leinwand		✓	✓	✓
Flipchart		✓	✓	✓
Pinnwand		✓	✓	✓
Moderationskoffer		✓	✓	✓

TAGUNGSPAUSCHALE

Machen Sie Ihre Tagung zu einem unvergesslichen Erlebnis!
Jederzeit können Sie weitere Pausen dazu buchen.

MEISSEN-PAUSCHALE I

Welcome Kaffee
Keksauswahl und frisches Obst
Oppacher Mineralwasser wird
während der gesamten Tagung eingesetzt.

10,50 € pro Person

MEISSEN-PAUSCHALE II

Welcome Kaffee
herzhafte und süße Snacks
frisches Obst
Oppacher Mineralwasser und frische Säfte werden
während der gesamten Tagung eingesetzt.

15,00 € pro Person

MEISSEN-PAUSCHALE III

Welcome Kaffee
Oppacher Mineralwasser
hausgemachtes Gebäck
Tagungspause mit frischem Obst,
selbstgemachter Limonade und Fingerfood
Mittagspause mit einem 2-Gang-Menü
nach Empfehlung unseres Küchenchefs

39,00 € pro Person

MEETINGPAUSCHALE

Genehmigen Sie sich zwischen den Meetings eine verdiente Pause!
Wir verwöhne Sie mit Köstlichkeiten auf Meissener Porzellan.
Gern erstellen wir für Ihr Event ein individuelles Angebot.

DIE SÄCHSISCHE MEISSEN-PAUSE

Kaffee- und Teeauswahl
erfrischende Limonade
Petit four von unserer Meissen Torte
ofenfrisches Plundergebäck
lauwarmes Schokoküchlein

9,50 € pro Person

DIE VITALE MEISSEN-PAUSE

Kaffee- und Teeauswahl
erfrischende Limonade
frisches Obst
mediterraner Salat mit Käse
Gemüse-Sticks mit hausgemachtem Kräuterdip

12,00 € pro Person

DIE HERZHAFTE MEISSEN-PAUSE

Kaffee- und Teeauswahl
erfrischende Limonade
belegte Tramezzini oder Canapés
lauwarme vegetarische Quiche
Laugen-Schinken-Spieße
frisches Obst

14,50 € pro Person

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

HERZHAFT

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

M E N Ü

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

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

„Schwanendessin“

•

„Voller grüner Weinkranz“

•

„Wellenspiel“
mit Malerei „Waldflora“

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

5 € pro Person zzgl. Menüpreis

HERZLICH WILLKOMMEN
BEI MEISSEN



MEISSEN
est.1710

CAFÉ UND RESTAURANT

STAATLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR MEISSEN GMBH
Talstraße 9, 01662 Meißen

TELEFON: +49 (0) 35 21 - 468 730 E-MAIL: CAFE@MEISSEN.COM

WWW.MEISSEN.COM/EVENTS
