

# 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 Serviettenknödel,  
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

## MENÜ 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

## MENÜ II

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 / 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

# 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-Service  
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](mailto:CAFE@MEISSEN.COM)

[WWW.MEISSEN.COM/EVENTS](http://WWW.MEISSEN.COM/EVENTS)

---