

FLEISCHEREI

Stephan

Näcke



- **Party-Service**
(einschl. Catering)
- **Imbiss**
- **Menüservice**
(Mittagessenlieferung vor Ort)
- **Vermittlung von**
Veranstaltungsräumen



Talstraße 67 01662 Meißen

Tel.: 03521 - 45 39 15,

Fax: 03521 - 40 74 56

e-mail: info@fleischerei-naecke.de

Internet: www.fleischerei-naecke.de

KULINARIUM

MEISSNER LAND



Wir liefern Ihnen kalte und warme Buffets
zu jedem Anlass.

**Wenn Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser
Fachpersonal, wir beraten Sie gern.**

Wenn Ihnen unser hier angegebenes Angebot nicht zusagt, oder Sie eigene
Wünsche haben, sind wir gern bereit (soweit es uns möglich ist), Ihnen diese
Wünsche zu erfüllen.

Die meisten Produkte sind aus eigener Herstellung und mit Handwerklicher Liebe
zubereitet.

Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.
Wir nehmen Ihre Bestellung gern entgegen.

Mit handwerklichem Gruß
Familie Näcke

kalte Speisen für Ihre Festlichkeiten

Kalte Platten

- Wurstplatten
- Käseplatten
- Spezial-Schinkenbrett
- Bratenplatten
- Fischplatten (Fischvariationen)
- Hausschlachteneplatte
- Hackepeterplatten in lustigen Tierformen
- Kanapees oder Häppchen
- belegte Brote und Brötchen



warme Speisen für Ihre Festlichkeiten

Brotteig

- Schinken in Brotteig
- Kassler in Brotteig



Spanferkel

- Spanferkel bieten wir in 2 ganzen Hälften, aber Sie erhalten auch Spanferkelteile z.B. Spanferkelrolle und Spanferkelkeule

Gefüllte Rollbraten

- Schweinslende mit pikanter Füllung umhüllt mit Schinken
- Schweizer-Rolle (gefüllt mit gek. Schinken und Käse)
- Schweinerücken nach Jägerart
- Schweinerücken mit Speckeinlage
- Zwiebelrollbraten
- Kalbsrollbraten
- Spreewaldbraten (gefüllt mit Gurke und Zwiebeln)
- Rindsroulade
- Lendenspitzen gefüllt mit Pfifferlingen

Bratensorten

- Kaiserkrone (Schweinekotelett)
- Schwartenbraten (Krustenbraten)
- Gebratene Rindslende oder Schweinslende
- Rustikaler Schweinebraten
- Grillhaxe ausgelöst
- Lendennest mit Käse überbacken
- Kassler oder Schweinebraten auf Sauerkraut (angeschmort)
- Sauerbraten
- Kalbsbraten
- Geb. Schweinslende in Rahmsoße mit grünem Pfeffer
- Steakpfanne verschieden
- Happenplatte (Schnitzel, Beefsteaks, Hähnchenteile u. a.)
- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Putenoberkeule

Gemüsebeilagen

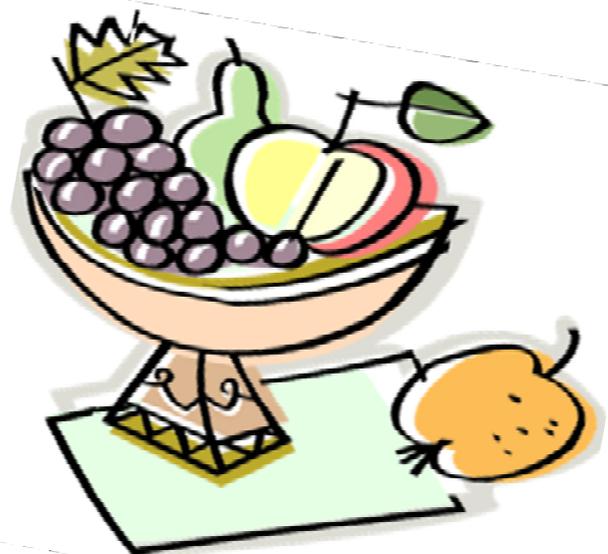
- Gemüseplatte (4 vers. Gemüse)
- Spargel (je nach Saison)
- Sahnechampignons
- Broccoli
- Buttererbsen
- Blumenkohl
- Fingermöhren
- Rotkraut
- Sauerkraut

Salate

- verschiedene Arten von Rohkostsalaten z.B. Pilzsalat, Krautsalat
- Tomate Mozzarella
- Fischsalat
- Käsesalat
- Geflügelsalat
- Rindfleischsalat
- Ziegenunersalat
- Frühlingsalat
- u.v.m.

Dessert

- Quark-Mandarine
- Waldbeeren Grütze mit Vanille-Soße
- Schoko-, Stracciatella-, Vanillemouse
- Erdbeer-Panna-Cotta
- Eisbuffet
- Obstplatte



Zunge

- ◆ Vom Rind oder Schwein



Blätterteig

- ◆ Schweinslende in Blätterteig
- ◆ Kassler in Blätterteig
- ◆ Blätterteig gefüllt mit Kassler und Käse
- ◆ oder Wiener mit Käse

Wildgerichte

- ◆ Wildhasenteile
- ◆ Kaninchenbraten,
- ◆ Hirsch, Reh und Wildschwein



Warmer Fisch

- ◆
- ◆ Welsfilet in Broccolisouße
- ◆
- ◆ Gebratener Lachs auf Spinat überbacken mit Käse
- ◆ Gebratener Lachs in Kräutersouße überbacken mit Ananas und Käse

Verschiedene Aufläufe

- ◆ Kartoffelauflauf
- ◆ Nudel-Pilzpfanne
- ◆ Lendenaufauf mit Spargel überbacken mit Käse – Sahne – Soße
- ◆ Lendenaufauf mit Pilzen überbacken mit Käse – Sahne – Soße
- ◆ Würzfleisch überbacken mit Käse
- ◆ Gemüseaufauf
- ◆ Nudelaufauf mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, überbacken mit Käse

Geschnetzeltes von der Pute

- ◆ Mit Ananas oder Broccoli oder Spargel

Party – Töpfe

- ◆ Geflügel Frikassee
- ◆ Chili con carne
- ◆ Gyros
- ◆ Geschnetzeltes Züricher Art von Schwein, Pute u. Kalb
- ◆ Geschnetzeltes mit Gemüse von Schwein, Pute u. Kalb

Verschiedene Geflügelgerichte

- Gänsebrust
- Entenbrust
- Pütenoberkeule
- Hähnchenkeule
- Hähnchenbrustfilet
- Gefüllte Hähnchenbrust in Zitronensoße

Deftige Suppen

- Soljanka
- Kesselgulasch
- Gulaschsuppe

Suppe mit Einlagen

- ◆ Eierflockensuppe
- ◆ Suppe mit Fadennudeln

Gemüsesuppen

- Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln
- Spargelcremesuppe
- Pilzcremesuppe
- Lauchcremesuppe
- chinesische Gemüsesuppe

Beilagen

- Kartoffelsalat verschieden
- Nudelsalat verschieden
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Klöße
- Reis
- Nudeln



Speisen aus der Region

(ab 20 Personen)

- Braten vom Meissner Schwein aus der Keule
- Gulasch vom Meissner Schwein
- Damwild - Geschnetzeltes mit Waldpilzen „ Hofgut Kaltenbach „
- Hirschsteiner Putenoberkeule
- Gemüseplatte 4 - Fach , Feinfrost aus Lommatzsch
- Rotkraut
- Sauerkraut aus Lommatzsch
- Kartoffeln aus Gröbern, Bauernhof Friede
- Klöße aus Grumbach
- Butternudeln aus Riesa
- Käseplatte mit Meissner Rotweinkäse und anderen Regionalen Anbietern
- Schinken - Braten - Wurstplatte alles vom Meissner Schwein
- Knacker, Bischofstab, Hackepeter
- Taubenheimer Pfarrgutschnittchen bestrichen mit Potsuse vom Meissner Schwein und Frischkäse aus der Region
- Butterrosen
- Gem. Brotkorb von Mehlen aus den Wassermühlen Garsebach und Miltitz
- Meissner Baumkuchenecken und Trüffel aus der Konditorei Schreiber
- Obstkorb, nach Angebot von Anbietern aus der Region

Preis pro Person:

netto: 15,50€

incl. 7% MwSt: 16,95 €

Beim Bezug von Getränken und Dienstleistungen erhöht sich die MwSt. für alle Produkte auf 19%

Getränke von Anbietern aus dem Kulinarium
Meissner Land und anderen Regionalen Anbietern

alles nach Absprache, Berechnung nach Verbrauch



Sächsisches Spezialbuffet

(ab 20 Personen)

Hauptgerichte

- Kassler
- Wellfleisch
- warme Knacker
- Dresdner Sauerbraten
- Wildgulasch mit Waldpilzen

- Seidenklöße
- Pellkartoffeln
- Rotkraut
- Sauerkraut



Kalte Platten

Harzer Käse, Ziegenkäse
Gemischtes (Hackepeter, Schinken, Wurst) „Art des Hauses“
Sachsenbrett

Salate

Bauernsalat
Zigeunersalat
Dillhappen
Rote- Beete- Salat
Selleriesalat
Spreewaldgurken
Quark, frische Zwiebeln, Leinöl
Brot + Brötchen

Dessert

Apfelstückchen mit Rosinen in Vanillesoße

Preis pro Person:

netto: 13,93€

incl. 7% MwSt: 14,90€

Beim Bezug von Getränken und Dienstleistungen erhöht
sich die MwSt. für alle Produkte auf 19%

Menü Landgraf

(ab 30 Personen)

Hauptgerichte

- Schweinslende in grüner- Pfeffer- Sahnesoße
- Putenrouladen gefüllt mit Schinken, Zwiebel, Senf,
- Karpfenfilet in Paprika- Sahnesoße
- Wildragout vom Hirsch und Wildschwein

Beilagen

- Festtagsklöße
- Butternudeln
- Petersilienkartoffeln
- Kaisergemüse
- Zuckerschoten
- Preiselbeerrotkraut

Kalter Anteil

- Käse aus verschiedenen Ländern
- Schinken, Salami, Braten und Leberwurst vom Wild
- Schinken, Salamiplatte
- Salate im“ Glas“(Käse, Geflügel, Rindfleisch, Fisch, Eier)
- Miniknacker und Pfefferbeißer im Korb
- Hackepeter- Figur
- Rohkostplatte mit Dipp
- Saures Gemüse (Mix Pickel)
- Butterrose
- Brot, Partybrötchen



Dessert

- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce im Glas
- Mousse Stracciatella im Glas

Preis pro Person:

netto: 16,36 €

incl. 7% MwSt: 17, 50 €

Beim Bezug von Getränken und Dienstleistungen erhöht sich die MwSt. für alle Produkte auf 19%

Das Meissner Schwein landet in der Gourmet-Küche



Tierpflegerin Tanja Meinelt vom Biohof Wolfgang Fallner in Klappendorf füttert zwei Meissner Landschweine. Die zehn Monate alten Jungsauen haben genügend Auslauf im Freien und bekommen auch viel Grünfutter. Der Biohof kümmert sich engagiert um die wiederentdeckte alte Rasse. Foto: Claudia Hübschmann

Für Feinschmecker aus aller Welt will das renommierte Leipziger Restaurant Stadtpfeiffer Delikatessen von diesem Meißner Urtyp kredenzen.

■ Dieter Hanke

Mehr Schwein kann das Meissner Schwein gar nicht haben: Es landet jetzt im Leipziger Gourmettempel Stadtpfeiffer. Die Gaststätte im Gewandhaus gehört 2007 zu den drei besten Restaurants in Ostdeutschland, wie Tester der Französischen Gourmet-Bibel „Gault Millau“ und weiterer namhafter internationaler Restaurantführer ermittelt hatten. Chefkoch und Eigentümer Detlef Schlegel: „Wir wollen Feinschmeckern aus aller Welt Delikatessen vom Meissner Schwein anbieten. Ein Glück, dass diese alte Schweinerasse vor dem Aussterben gerettet wurde.“

Der Küchenmeister schwärmt von dem feinen, mit Fett durchwachsenen Fleisch. „Da können wir wunderbare Gerichte zaubern, dazu kommt noch Gemüse aus der Lommatzcher Pflege“, sagt der 43-jährige gebürtige Roßweiner.

Zuchtsau hat viel Nachwuchs

Landwirtschafts-Experte Axel Heinze vom Landratsamt Meißen, der vor zwei Jahren diese alte Schweinerasse im Elbland wieder entdeckt hatte, freut's: „Wir sind auf dem guten Weg, das Meissner Schwein zu einer eigenständigen Marke in der Region zu entwickeln.“ Beim Met-

telwitzer Züchter Rolf Merzdorf hatte er den letzten Urtyp dieser einst so erfolgreichen Rasse in Deutschland ausfindig gemacht. Die sieben Zentner schwere Zuchtsau wurde zwar in diesem Frühjahr zu Schinken und Wurst verarbeitet, doch hatte sie zuvor für reichlich Nachwuchs gesorgt. „Acht Würfe gab's in den vergangenen fünf Jahren, über 130 Ferkel“, sagt der 72-jährige Züchter Rolf Merzdorf. Er sorgt engagiert dafür, dass die Erfolgsgeschichte des Meissner Schweins fortgesetzt wird. „Zwei Jungsauen haben im Mai geworfen, jede 16 Stück“, so der Mettelwitzer.

Weitere Züchter und Landwirte in Naundörfel, Gröbern, Bahra, Oelsitz und anderen Orten im Elbland kümmern sich jetzt um Mast und Vermehrung dieses Urtyps. „Wir streben an, jährlich an die 300 Schweine zu produzieren“, sagt Heinze. Im Mitteldeutschen

Schweinezuchtverband hat der 45-Jährige einen rührigen Partner. „Diese Rasse soll wieder heimisch werden“, sagt Mitarbeiter Hartmut Tischer. Er achtet darauf, dass bei der Aufzucht die Qualitätsstandards wie Freilandhaltung und viel Grünes bei der Fütterung eingehalten werden und sich das Meissner Schwein sauwohl fühlt.

Auslauf und Grünfutter

Heinze: „Wir haben mit diesem Urtyp die Chance, nicht nur an bäuerliche Traditionen in der Region anzuknüpfen, sondern auch Spitzenprodukte wieder aufleben zu lassen, die einst das Elbland deutschlandweit und international bekannt machten.“

Heinze hat schon Fleischereien in Meißen und Obermuschwitz dafür gewonnen, leckere Schinken, Koteletts und Wurst aus dieser alten Schweinerasse herzustellen.

Noch in diesem Jahr soll im Landkreis eine IG „Meissner Schwein“ e.V. gegründet werden, die das Ganze forcieren.

Der Biobauer Wolfgang Fallner aus Klappendorf gehört zu den Zucht- und Mastbetrieben, die sich um diese Schweinerasse verdient machen. „Wir ziehen jetzt drei Jungsauen auf, weitere neun Ferkel erhielten wir dieser Tage vom Mettelwitzer Züchter“, so der 42-Jährige. Er will das Meissner Schwein bekannt machen. Fallner: „Es ist etwas Eigenständiges aus der Region. Das wollen wir fördern.“

Tierpflegerin Tanja Meinelt betreut die Meissner im Stall in Bahra. „Sie haben Auslauf, bekommen Biofutter wie Klee, Kartoffeln und Futtergetreide aus eigener Produktion“, sagt die 49-Jährige. Die Meissner entwickeln sich prächtig, bald landen sie in der Gourmetküche vom Stadtpfeiffer.

Starkoch will mit Meißner Produkt einen Preis gewinnen

■ **Stadtpfeiffer Leipzig.** Das Restaurant im Gewandhaus hat 44 Plätze. Inhaber und Küchenmeister Detlef Schlegel wurde 2006 und 2007 Zweiter beim Großen Gourmet Preis Sachsens. Mit dem Meissner Schwein strebt er neue Ehrungen an. Der 43-Jährige wurde in Roßwein geboren, lernte Koch und war nach der Wende in Spitzenrestaurants in Europa tätig. Seit 2001 besitzt er mit seiner Frau den Stadtpfeiffer. Die Tradition des Gaststätten-Namens reicht bis 1479 zurück.



Petra und Detlef Schlegel im Stadtpfeiffer.

Foto: privat

■ **Meißner Landschwein.** Die Bauern im Elbland präsentierten 1888 auf der II. Deutschen Ausstellung in Breslau ihr Meissner Schwein. Die Jury war entzückt – der Siegerpokal ging nach Meißen. Diese Schweinerasse war bald deutschlandweit und international begehrt. Im 20. Jahrhundert schlief die Züchtung ein. Merkmale des Schweins: mittelschweres, frohwüchsiges, fruchtbares Tier, mit Fett durchwachsenes Fleisch. Schlachtung nach einem Jahr; Freilandhaltung.

Edles Schwein für erlesene Genüsse

Noch stehen derzeit jährlich weniger als 100 Schlachttiere vom Meißner Schwein zur Verfügung. Mit der Bildung der Interessengemeinschaft soll sich das ändern. Das Anliegen der beteiligten Betriebe ist es, dass mehr Schweine gemästet und die Produkte daraus als besondere Raritäten vermarktet werden. Durch die Verbindung von klassischen Zuchtmethoden und handwerklicher Produktion soll eine ausgezeichnete Qualität erzielt werden, die unbeschwerten Genuss ermöglicht und den Genießer erfreut.

Nur 18 Monate nach den ersten Überlegungen ist es jetzt so weit. Im Frühjahr 2007 hatte Axel Heinze vom Landratsamt Meißen auf der Versammlung der Innung Meißner-Riesengroßenhain eine Lanze für das Meißner Schwein gebrochen und die Fleischermeister über das Vorhaben informiert, sich der einzigartigen Rasse des „Meißner Lappohr- oder Meißner Gebrauchsschweins“ wieder besonders zu widmen.

Der Nebenerwerbs-Landwirt suchte bei den Fleischern Verbündete für die Herstellung und Vermarktung erlesener Genüsse und hat sie gefunden. 18 Interessenten trafen sich kürzlich im Meißener Gasthaus „Goldene Kuh“, das zur Fleischerei von Christian Richter gehört, und haben die Zucht- und Vermarktungsgemeinschaft Meißner Schwein Sachsen e.V. gegründet. Zu den Gründungsmitgliedern gehören auch Obermeister Andreas Nücke von der Innung Meißner und Christian Richter, der in den Vorstand der Inte-

ressengemeinschaft gewählt wurde. Die Gründung der Interessengemeinschaft erfolgte auf den Tag genau 120 Jahre nach der Bildung der ersten deutschen Schweinezuchtgemeinschaft Meißner Schwein, zu der sich im November 1888 über 70 namhafte Landwirte des Meißner Landes und der Lommatzsch'schen Pflege zusammengefunden hatten.

In fast vier Jahrzehnten zuvor hatten die Schweinezüchter das damals heimische großohrige Landschwein mit englischen Rassen gekreuzt. Das daraus entstandene veredelte Landschwein wurde ab 1886 von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) als „Meißner Lappohr- oder Meißner Gebrauchsschwein“ bezeichnet. Bei der DLG-Ausstellung in Breslau im Jahr 1886 erhielten die Schweinezüchter aus der Meißener Region mehr als 20 hochgradige Preise, und drei Jahre später wurde das Meißner Schwein offiziell als eigenständige Rasse anerkannt.

Nach 60 Jahren erfolgreicher Zucht vom Aussterben bedroht

„Danach wurden die Tiere bis nach Russland und in die deutschen Kolonien verkauft, doch die Geschichte des Meißner Schweins wäre nach nur 60 Jahren schon beinahe zu Ende gewesen“, blickt Axel Heinze zurück. Schon in den 30er-Jahren geriet diese Rasse wieder in Vergessenheit, und nur zwei wertvolle Zuchttiere haben 1945 im Dorf Mittelwitz nahe der Stadt Lommatzsch das Kriegsende überstanden. Bauernjunge Rolf Merzdorf musste mit seiner Familie den Hof verlassen, und sämtliche Tiere des Dorfes wurden zur Schlachtung zusammengetrieben. Der damals Zehnjährige hing aber an „seinen“ Schweinen: Trotz der Drohung, erschossen zu werden, schlich er sich in der Nacht vor der Abschachtung auf den elterlichen Hof und versteckte eine wertvolle Zuchtsau in der Scheune. Mit diesem Mut bewahrte Rolf Merzdorf, der bis heute Meißner Landschweine züchtet, eine ganze Rasse vor ihrer Ausrottung.

Zu DDR-Zeiten wurde dem kleinen Tierbestand kaum Aufmerksamkeit geschenkt, doch gelang es dem Lommatzsch'scher Bauern, seine private Zucht mit Engagement und Raffinesse am Leben zu erhalten. Vor Jahresfrist standen bereits wieder vier Zuchtsauen mit Nachwuchs auf seinem Hof, und sämtliche Bestände auf anderen Höfen stammen von Merzdorf. Heute werden die Zucht- und Masttiere mit Tätowierung und einer Ohrmarke dauerhaft gekennzeichnet.

„Das Meißner Landschwein ist ein großohrigen Schwein mit Schlappohren, es ist lang gestreckt und hat weiße Borsten auf weißer Haut“, beschreibt Heinze diese Rasse. Gewalt seien rahmige Muttersauen mit guter Körperlänge, Flanken- und Brusttiefe sowie einem gleichmäßig entwickeltem Gesäuge, einem ausdrucksvollen Kopf und einem korrekten und stabilen Fundament.

Tradition als Kulturgut

„Heute sind viele alte Haustierrassen vom Aussterben bedroht, weshalb wir der weiteren Verarmung an Schweinerassen und dem damit verbundenen



Verlust an Tiergenetischen Ressourcen entgegenwirken möchten“, formuliert der Experte die Ambitionen der Vermarktungsgemeinschaft. „Darüber hinaus wollen wir die Tradition der ehemaligen Zuchtgenossenschaft als besonderes Kulturgut des Meißner Lands bewahren und im Zug der zunehmenden Rückbesinnung der Verbraucher auf qualitativ hochwertige Fleischwaren und Würste den regionalen Warenkorb mit einem weiteren Spitzenprodukt füllen.“ Dazu werden die Schweine – nicht wie herkömmlich üblich – nach 36 Wochen Mästung geschlachtet. Ein Meißner Schwein bleibt lange Zeit bei seiner Mutter und benötigt bei einem langsamen stressfreien Wachstum mindestens ein Jahr bis zur Schlachtreife. Diese Zeit verbringen die Tiere besonders artgerecht in Freilandhaltung mit viel Auslauf und frischem Grün; gefüttert wird Biofutter wie Klee, Kartoffeln und Futtergetreide aus eigener Produktion der Landwirte.

Grundlage für natürlichen und unverwechselbaren Geschmack

„Ein Meißner Schwein wird im Meißner Land geboren, gemästet und auch geschlachtet. Daraus resultieren nicht zuletzt kurze Transportwege, die die einzigartige Fleischqualität erhalten“, schwärmt Fleischermeister Christian Richter. „Das Fleisch ist mit einer feinen Fettmaserung versehen, das die Grundlage für einen natürlichen und vor allem unverwechselbaren Geschmack bildet. So sind beispielsweise

Schinken vom Meißner Schwein zarter und schmecken etwas herzhafter.“ Zu den weiteren Spitzenerzeugnissen aus der Fleischerei Richter, die in handwerklicher Produktion nach überlieferten Rezepturen hergestellt werden, gehören auch die Meißner Schweine-Salami, der Landschinken, der doppelt geräucherte Junkerspeck sowie hausgeschlachtene Blut- und Leberwurst im Glas.

Allerdings wirbt der Fleischer auf seiner Homepage um Verständnis dafür, dass nicht alle Erzeugnisse jederzeit zum Verkauf angeboten werden können, denn jährlich stünden nicht einmal 100 Schlachtschweine dieser besonderen Rasse zur Verfügung.

Das soll sich nicht zuletzt mit der Bildung der Interessengemeinschaft ändern, zeigt sich Obermeister Nücke optimistisch. „Unser Anliegen ist es nicht nur, dass mehr Schweine gemästet und ihre Produkte als besondere Raritäten heranwachsen können und vermarktet werden. Vielmehr geht es darum, in Verbindung von klassisch bäuerlichen Zuchtmethoden und handwerklicher Meisterschaft der Fleischer ausgezeichnete regionale Produkte zu präsentieren, die einen unbeschwerten Genuss ermöglichen und den feinen Gaumen der Genießer erfreuen.“ Gelingen ist dies bereits beim Meißener Kulinarium, bei dem Bauern, Winzer und Produzenten wie die Fleischer aus dem Meißner Land in ihrer urbanen Vielfalt festlich aufzafeln – die dritte Auflage dieses Schlemmerfestes wird übrigens für das erste Halbjahr 2009 vorbereitet und soll einmal mehr die Vermarktung regionaltypischer Erzeugnisse fördern. Darüber hinaus begeisterte die regionale Spezialität Meißner Schwein bereits etliche Gourmetköche, und auch bei einem Empfang in der Vertretung des Freistaats Sachsen in der Bundeshauptstadt waren Spitzenerzeugnisse vom Meißner Schwein sozusagen in aller Munde. Bislang bieten die Fleischereien Nücke und Richter aus Meißen sowie die Landfleischerei Sebastian Thiel in Obermuschwitz Produkte vom Meißner Schwein an. | w

www.meissner-schweine.de

SPITZENERZEUGNISSE VOM MEISSNER SCHWEIN

- Landsalami, drei Monate natürliche Reifung
- Landschinken, trocken gesalzen und gepökelt
- Junkerspeck, doppelt geräuchert
- Hausgeschlachtete Blutwurst, Landleberwurst und Bauernbratwurst im Glas.



Spezialitäten vom Meißner -Schwein

Verfügbar nach Angebot :

Klosterschinken St. Afra

Leberwurst u. Blutwurst
im Glas

Speck , Paprikaspeck

Pottsuse (Schmalzfleisch vom Schwein)

Gereifte Elbtalsalami



Alle Spezialitäten können auf einer historischen Handaufschnitt-Maschine an Ihrem Büfett oder vor Ihrem Publikum präsentiert werden. Fragen zum Lebensmittel und zur Technik werden wir beantworten.



Sie haben eine Festlichkeit –
wir die passenden Räume
und den perfekten Service.



Für Ihre Feiern stehen folgende Räume zur Verfügung:

- Großzügiger Wintergarten für bis zu 60 Personen
- Rustikale Kellerräume für bis zu 40 Personen

Wintergarten

Sie feiern, wir kümmern uns um die Speisen, die Getränke und den Service. Des Weiteren können Sie sich die teuren DJ-Kosten sparen, da bei uns parallel im Haus, jeden Freitag und Samstag Tanzveranstaltungen stattfinden zu denen wir Sie und Ihre Gäste recht herzlich einladen.

Der Wintergarten kostet Ihnen 0 € Miete.

Ein weiteres Angebot für Sie:

- ab 20 Personen 4 % Rabatt auf die Getränke
- ab 30 Personen 8 % Rabatt auf die Getränke
- ab 50 Personen 10% Rabatt auf die Getränke



Wir decken Ihnen den Wintergarten mit weißen Tischdecken und kleiner Dekoration ein.

Sollten Sie andere Wünsche haben, sind wir gern bereit Ihnen ein Angebot zu unterbreiten.

Anfragen unter .:

Nachtcafé Meissen

Dresdner Straße 1 01662 Meißen

Tel.: 03521-45 99 99 oder e-mail: nachtcafemeissen@googlemail.com

Menü Herzog

(ab 30 Personen)

Hauptgericht

- Frz. Barbarie- Entenbrustfilet
- Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
- Spanferkelteile
- Garnelen-Nudelpfanne

Beilagen

- Klöße
- Kroketten
- Petersilienkartoffeln

- Preiselbeerrotkraut
- Weinkraut
- Rosenkohl



kalter Anteil

- Käsevariationen aus drei Ländern
- Europäische Schinkenplatte
- Platte mit halben gefüllten Eiern
- Platte mit Gurke auf Pumpernickel und gespritztem Frischkäse
- Rustikale Sächsische Wurstplatte mit Hackepeter

- Butterblume

- Brot, Partybrötchen

Dessert

- Obstschale
- Erdbeer-Panna-Cotta

Preis pro Person:

netto: 16,36 €

incl. 7% MwSt: 17,50 €

Beim Bezug von Getränken und Dienstleistungen erhöht sich die MwSt. für alle Produkte auf 19%

Menü Vorschlag (ab 20 Personen)



- ◆ Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
- ◆ Mariniertes Schweinsfilet auf Paprika
- ◆ Wildlachs mit einer Ananas- Kräutersoße überbacken

- ◆ Klöße
- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Wildreis

- ◆ Gemüseplatte bestehend aus:
 Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl und Buttermöhren

Kalter Anteil:

- ◆ Käsebrett mit Früchten
- ◆ Schinken-Braten-Salamiplatte
- ◆ Hausschlachtende Platte mit Hackepeter
- ◆ Fischplatte mit 5 Sorten geräuchertem Fisch
- ◆ Kaviar Eier
- ◆ Salatbuffet bestehend aus:

Tomate - Mozzarella, Gurkensalat, Bohnensalat, Champignonsalat,
Zwiebel-Orangen-Salat

- ◆ Saure Gemüseplatte
- ◆ Gemischter Brotkorb
- ◆ Obstkorb

Pro Person 14,11 €
zzgl. 7% MwSt 15,10 €



Festmenü

ab 20 Personen



Hauptspeisen:

Rinderbraten, gespickt mit Kräuterspeck
Hirschbraten von der Keule
Putenoberkeule

Beilagen:

Kräuterkartoffeln
Rohe Kartoffelklöße
Steinpilznudeln
Apfelrotkraut
Rahmenschampignons
Pilzbohnen

Für den Feinschmecker der Kalten Küche:

Käsebrett (Käse aus vers. Ländern)
Schinken - Salamiplatte (ausgesuchte Spezialitäten)
deftiger Hackepeterteller
Knackerkorb
4 verschiedene Salate nach Wahl

gemischter Brotkorb, Partybrötchen
Butter

zum Abschluss:

Dessert nach Wahl

Pro Person: 14,67€
zzgl. 7% MwSt 15,70
€

Spezialmenü ab 20 Personen



Hauptspeisen : Kaninchenrollbraten
Sauerbraten vom Rind
Atlantikzungenröllchen mit Pfifferlingen
dazu die passenden Soßen

Beilagen : Rotkraut
Blumenkohl
Broccoli
Fingermöhren
Champignons
Kartoffeleklöße mit Croatons
Petersilenskartoffeln
Steinpilznudeln

Spezialitäten

der kalten Küche: Käse aus verschiedenen Ländern
rustikales Brett mit Wildspezialitäten
(Wurst-Schinken)
Braten und Schinkenplatte
Hackepeterfigur
kleine Knacker

Fischplatte mit Lachs, Heilbutt,
geräucherte Garnelen

Obstplatte
Schocko- Mousse
Waldbeergrütze mit Vaniliensoße

gem. Brotkorb
Butter

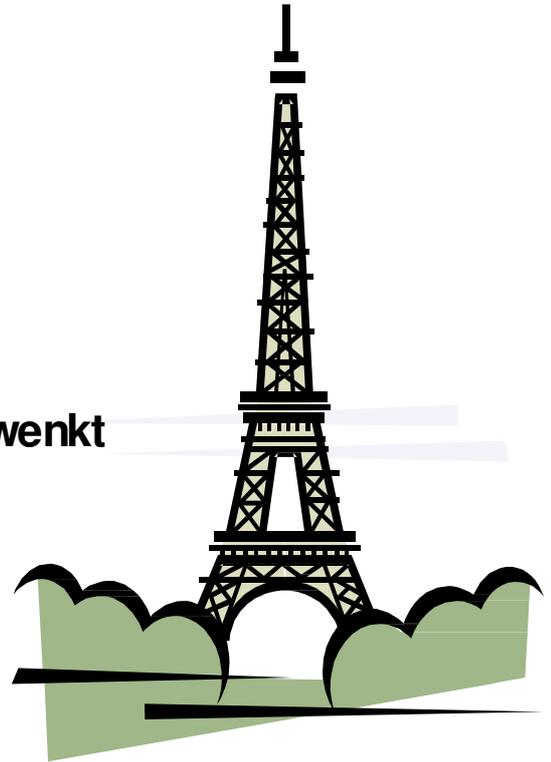
Pro Person
15,42 Euro Netto
16,50 Euro incl. 7% MwSt

FRANZÖSISCHES SPEZIALBÜFFET

ab 20 Personen

HAUPTGERICHTE

Perlhuhnbrust in Rahmsoße
Kalbsbraten
Garnelen in Kräuterbutter geschwenkt
Ravioli in Käse- Kräutersoße
Kartoffeln
Kräuterreis
Zuckerschoten
Gemischte Gemüseplatte



KALTE VARIATIONEN

Französische Käseplatte
Brett mit französischem Schinken und Salami
Entenleberpastete in Blätterteigförmchen
Anti- Pastaplatte
Scampi Aioli
Thunfischsalat
Putenscheiben in Curry- dipp
Französisches Weißbrot
Minni Butter Croissants

NACHSPEISE

pro Person 2 Petit- Fours

Pro Person: 15,14 €

zzgl. 7% MwSt 16,20 €

ITALIENISCHES Büffet

Hauptgericht

Kleine Putensteaks in Broccolirahmsoße
Kräuter Schweinenackenbraten (ital. Art)
Schweinegeschnetztes „Mediterran“
Zucchini Kartoffelauflauf
2 verschiedene Arten von Teigwaren
Zucchini Gemüse
Champignons
Chiabattabrot



ab 20. Personen

Kalte Variationen

Gefüllte, halbe Eier, dekoriert mit Sardellen, Kaviar, Krabben
Eingelegte Mini Mozzarella in Öl
Rotweinlende auf Gemüsesalat mit Dipp
Honigmelone mit Parmaschinken
Carpaccio von Lachsfleisch (vom Schwein) auf Rucola
Vitello – Tonnato mit Thunfischsauce
Krabbensätzchen auf Gurkenscheiben

Italienische Käsespezialitäten 4-fach sortiert

Gemüseplatten mit Frischkäse – Joghurt – Dipp

Tomate, Staudensellerie, Gurke,
Karotten, Paprika, Zucchini

Antipasta Platte

Mit Oliven, Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten
gefüllte Tomaten

Dessert

Tiramisutorte
Obstschale



Pro Person : 14,95 €
zzgl. 7% MwSt 16,00 €

SÄCHSISCH - GRIECHISCHES SPEZIALBUFFET



ab 30. Personen

Hauptgerichte

Gyros mit Tzazikki
Gemüseauflauf mit Ragout vom Lamm
Hirschbraten aus Sächsischen Wäldern
Welsfilet unter einer Kräuter - Käse - Soße
Sächsische Rinderrouladen

Beilagen: Leipziger Allerlei

Apfelrotkraut
Pilzbohnen
Kaisergemüse

Kräuterkartoffeln

Tomatenreis
Klöße

Kalter Anteil:

Rustikales Käsebrett
Schafskäse eingelegt mit Oliven
Geflügelsalat herzhaft oder süß
Fischplatte
Schinken-Salamiplatte
Hackepeterplatte
Rohkostplatte mit zwei Dressings
Paprika bunt mariniert
Gurken-Tomatensalat auf Rucola
Eisbergsalat mit Erdbeeren und Mandelstiften



Dessert:

Quark-Mandarin-Dessert im Glas
Mousse au Chocolat, Vanillemousse im Glas

Pro Person 14,95 €
zzgl. 7% MwSt 16,00 €

Für Ihre Feierlichkeiten empfehlen wir folgende Räumlichkeiten.
 Bitte klären Sie persönlich mit dem Vermieter alle Fragen ab und treffen Sie eine Mietvereinbarung. Bei fehlendem Geschirr, Besteck und Gläsern wenden Sie sich bitte an uns.

Anschrift	Raumgröße	Tel.-Nr. Ansprechpartner
Barth Mühle Garsebach Meißner Straße	Mühlenraum: ca. 50 Pers. Scheune bis 100 Pers. Keller: ca. 30 Personen	03521 / 40 06 60 Frau Riße
Wein Erlebnis Welt 01662 Meißen Bennoweg 9	20 bis 50 Personen	
Albrechtsburg Wendelstein Domplatz 1, Meißen	max. 100 Personen	03521 / 47 07 -0
Hochstift Domplatz 7, Meißen	bis 70 Personen	03521 / 45 24 90 Verwaltung
Prälatenhaus Rote Stufen 3, Meißen	bis 40 Personen Terrasse bis 50 Personen	0179 / 1 32 96 96
Sophienhof Dresdner Str. 47, Meißen	bis 50 Personen	03521 / 72 86 45
Sportlerheim Scharfenberg	40 – 50 Personen	03521 / 40 32 06 Frau Franz
Nachtcafé- Meißen <small>direkt am Hbf.</small> 01662 Meißen Dresdner Str.1	bis 80 Personen	