

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



Sächsisches Spezialbuffet

(ab 30 Personen)

Hauptgerichte

- Kassler
- Wellfleisch
- warme Knacker
- Dresdner Sauerbraten

- Seidenklöße
- Pellkartoffeln

- Rotkraut
- Sauerkraut



Kalte Platten

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

Salate

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

Dessert

Apfelstückchen mit Rosinen in Vanillesoße

Preis pro Person:

netto: 24,79 €

incl. 19% MwSt: 29,50 €

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: 24,79 €

incl. 19% MwSt: 29,50 €

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: 24,79 €

incl. 19% MwSt: 29,50 €

Menü Vorschlag (ab 20 Personen)



- ◆ Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen
- ◆ Mariniertes Schweinsfilet auf Paprika
- ◆ Zander auf Dillsoße

- ◆ 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 geräuchertem Fisch

- ◆ Salatbuffet bestehend aus:
Tomate - Mozzarella, Gurkensalat, Bohnensalat, Champignonsalat,

- ◆ Saure Gemüseplatte
- ◆ Gemischter Brotkorb
- ◆ Obstkorb

ab 20 Person 26,89€
zzgl. 19% MwSt 32,00€
ab 30 Person 24,79€
zzgl. 19% MwSt 29,50€



Festmenü

ab 30 Personen



Hauptspeisen:

Rinderbraten, gespicket 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: 24,79 €
zzgl. 19% MwSt 29,50 €

Spezialmenü ab 30 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

24,79 Euro Netto

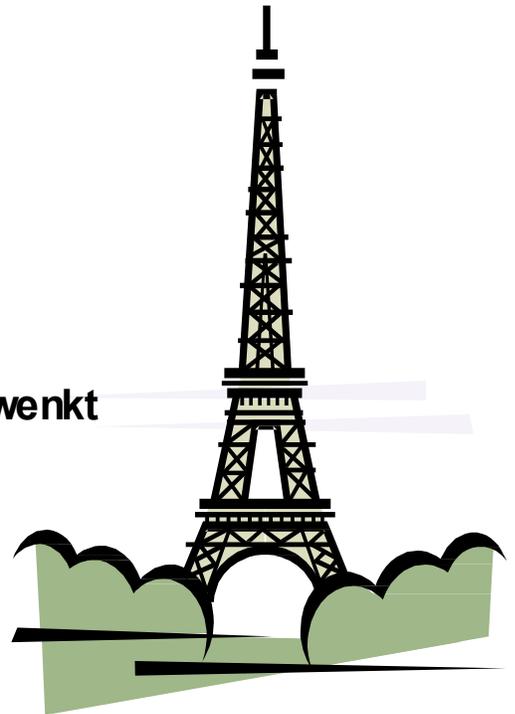
29,50 Euro incl.19% MwSt

FRANZÖSISCHES SPEZIALBÜFFET

ab 30 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: 24,79 €
zzgl. 19% MwSt 29,50 €

ITALIENISCHES Büffet

Hauptgericht

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



ab 30. 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 : 24,79 €
zzgl. 19% MwSt 29,50 €

SÄCHSISCH - GRIECHISCHES SPEZIALBUFFET



Hauptgerichte

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

ab 30. Personen

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 24,79 €
zzgl. 19% MwSt 29,50 €

Diese Serviceleistungen werden gesondert abgerechnet:

- Anlieferung
- Abholung
- Aufbau
- Abbau
- Abwasch