

**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](mailto:info@fleischerei-naecke.de)

Internet: [www.fleischerei-naecke.de](http://www.fleischerei-naecke.de)



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
- ◆ Lendenaufwurf mit Spargel überbacken mit Käse – Sahne – Soße
- ◆ Lendenaufwurf mit Pilzen überbacken mit Käse – Sahne – Soße
- ◆ Würzfleisch überbacken mit Käse
- ◆ Gemüseaufwurf
- ◆ Nudelaufwurf 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 - Geschnietzeltes 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: 18,18 €

incl. 7% MwSt: 19,45 €

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
  
- 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: 16,26 €

incl. 7% MwSt: 17,40 €

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: 18,69 €

incl. 7% MwSt: 20,00 €

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

# 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](mailto: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: 18,69 €

incl. 7% MwSt: 20,00 €

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      16,82 €  
zzgl. 7% MwSt 18,00 €



# 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: 17,01 €  
zzgl. 7% MwSt 18,20 €

# 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

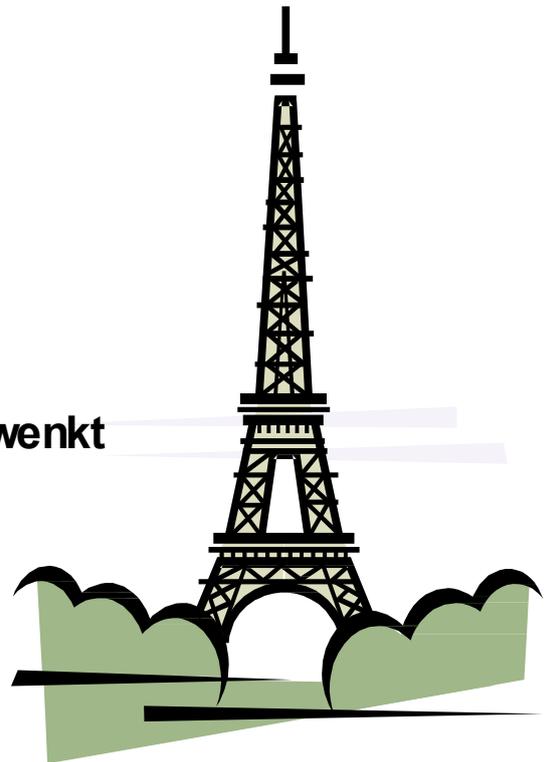
Pro Person  
17,76 Euro Netto  
19,00 Euro incl. 7% MwSt

# 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: 17,48 €

zzgl. 7% MwSt 18,70 €

# 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

## Italianische 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 : 17,29 €  
zzgl. 7% MwSt 18,50 €

# 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 17,29 €  
zzgl. 7% MwSt 18,50 €