

FLEISCHEREI

Andreas

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 51
e-mail: Fleischerei-Naecke@gmx.de

2008



Kalte Speisen für Ihre Festlichkeiten

- wir empfehlen Ihnen -

Kalte Platten

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



Wir liefern Ihnen KALTE und WARME Buffets

- zu jedem Anlass und den Jahreszeiten entsprechend -

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.

Alle Produkte sind aus eigener Herstellung und mit hauswirtschaftlicher Liebe zubereitet.

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

Mit handwerklichem Gruß

ITALIENISCHES Büffet

Hauptgericht

Kleine Putensteaks in Broccolirahmsoße
Kräuter Schweinenackenbraten (ital. Art)
Schweinegeschnetzeltes „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

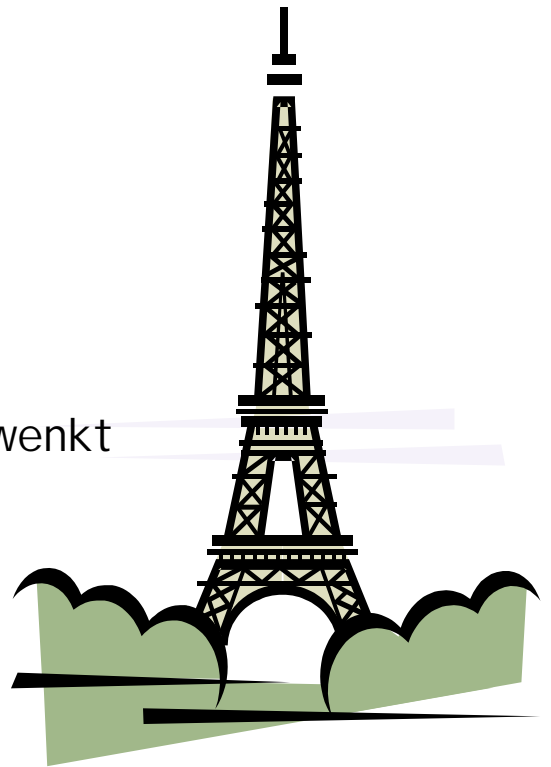
Pro Person : 13,08 €
zzgl. 7% MwSt 14,00 €

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 Salamie
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: 13,27 €

zzgl. 7% MwSt 14,20 €

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 Jungsaunen haben genügend Auslauf im Freien und bekommen auch viel Grünfütter. 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 Jungsaunen haben im Mai geworfen, jede 16 Stück“, so der Mettelwitzer.

Weitere Züchter und Landwirte in Naundörfel, Gröbern, Bahren, 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 Grünfütter

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 forciert.

Der Biobauer Wolfgang Fallner aus Klappendorf gehört zu den Zucht- und Mastbetrieben, die sich um diese Schweinerasse verdient machen. „Wir ziehen jetzt drei Jungsaunen auf, weitere neun Ferkel erhalten 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 Bahren. „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 schief die Züchtung ein. Merkmale des Schweins: mittelschweres, frohwüchsiges, fruchtbares Tier, mit Fett durchwachsenes Fleisch. Schlachtung nach einem Jahr; Freilandhaltung.

Spezialitäten vom Meißner -Schwein

Verfügbar nach Angebot :



Klosterschinken St. Afra

in den Geschmacksrichtungen

Pfeffer, Weinbrand

Klosterbauch Heilig-Kreuz

Pottsuse, Schmalzfleisch vom Schwein

Höhenluft 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.



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

13,36 Euro Netto

14,00 Euro incl. 7% MwSt

Gemüsebeilagen

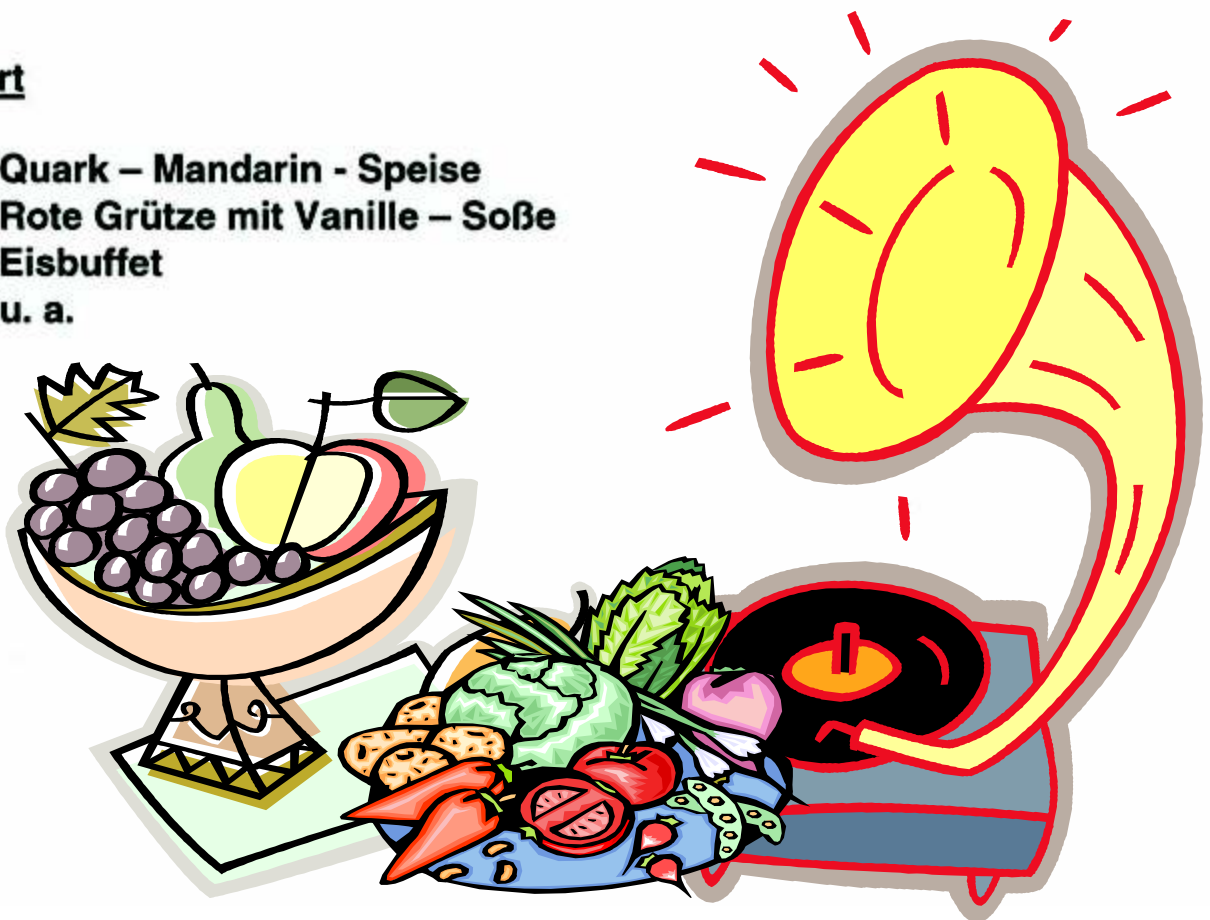
- ◆ Gemüseplatte (vers. Gemüse)
- ◆ Spargel
- ◆ Champignons
- ◆ Broccoli
- ◆ Buttererbsen
- ◆ Blumenkohl
- ◆ Fingermöhren
- ◆ Rotkraut
- ◆ Sauerkraut

Salate

- ◆ Verschiedene Arten von Rohkostsalaten z.B. Pilzsalat, Krautsalat
- ◆ Verschiedene Arten von Fischsalaten
- ◆ Verschiedene Arten von Käsesalaten
- ◆ Geflügelsalat
- ◆ Rindfleischsalat
- ◆ Zigeunersalat
- ◆ Florenzersalat
- ◆ u.a.

Dessert

- ◆ Quark – Mandarin - Speise
- ◆ Rote Grütze mit Vanille – Soße
- ◆ Eisbuffet
- ◆ u. a.



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



Zunge

- ◆ Vom Rind oder Schwein
- ◆ Zunge in Rotweinsauce

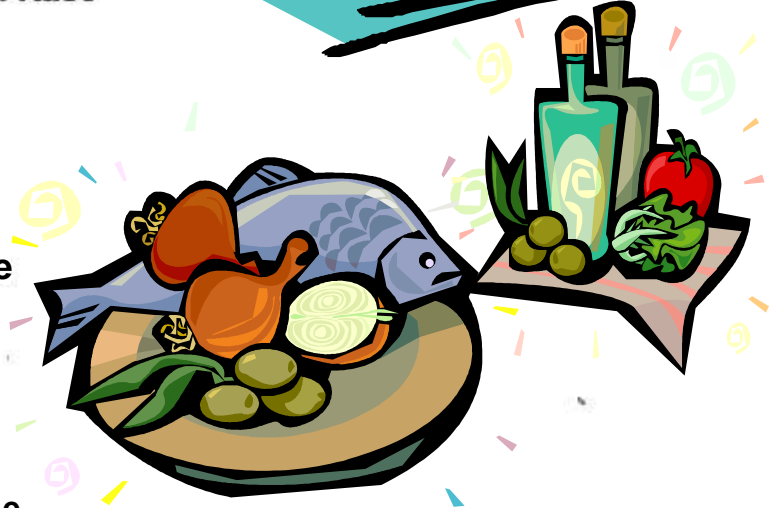
Blätterteig

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



Wildgerichte

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



Warmer Fisch

- ◆ Viktoria Barschfilet in Lemonensauce
- ◆ Welsfilet in Broccolisauce
- ◆ Gebratener Wildlachs
- ◆ Gebratener Lachs auf Spinat überbacken mit Käse
- ◆ Gebratener Lachs in Kräutersauce überbacken mit Ananas und Käse

Verschiedene Aufläufe

- ◆ Kartoffelauflauf
- ◆ Nudel-Pilzpfanne
- ◆ Lendenaufauf mit Spargel überbacken mit Käse – Sahne – Sauce
- ◆ Lendenaufauf mit Pilzen überbacken mit Käse – Sahne – Sauce
- ◆ Würzfleisch überbacken mit Käse
- ◆ Gemüseaufauf
- ◆ Nudelaufauf mit Tomatensauce, 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

Warme Speisen für Ihre Festlichkeiten

- wir empfehlen Ihnen -

Brotteig

- Schinken in Brotteig
- Kassler in Brotteig



Spanferkel

Spanferkel bieten wir im ganzen (Wirbelsäule ausgelöst), 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

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 : 12,62 €
zzgl. 7% MwSt 13,00 €

Menü Vorschlag (ab 20 Personen)



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

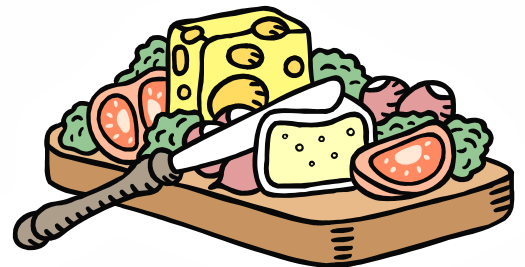
- ◆ Klöße
- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Wildreis

- ◆ 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 12,10 €
zzgl. 7% MwSt 12,95 €

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	
Rotes Haus Nossner Str. 46 01662 Meißen	Saal: 150 Personen Keller: 35 Personen	03521 / 40 46 72 Info@SoPro_ Meissen.de
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
Ratsweinberg – Keller Ratsweinberg 1, Meißen	bis 100 Personen	03521 / 73 37 99 Herr Wagner
Sportlerheim Scharfenberg	40 – 50 Personen	03521 / 40 32 06 Frau Franz
Nachtcafé- Meißen direkt am Hbf. 01662 Meißen Dresdner Str.1	bis 80 Personen	

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:

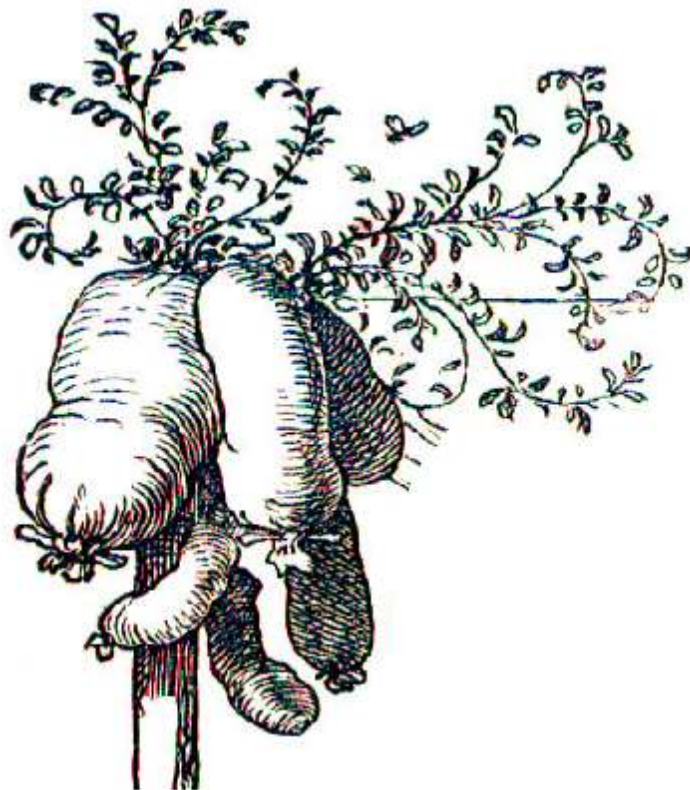
Rustikales Käsebrett
Schafskäse eingelegt mit Oliven
Geflügelsalat herzhaft oder süß
Fischplatte
Schinken-Salamiplatte
Hackepeterplatte
Rohkostplatte mit zwei Dressings
Paprika bunt mariniert
Gurken-Tomatensalat auf Rucola
Eisbergsalat mit Erdbeeren und Mandelstiften



Dessert:

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

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



L.Richter "Schlachtfest in Meissen um 1830"