W H I T E  C O L L A G E

# MEISSEN × HOSPITALITY

STAATLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR
MEISSEN GMBH

# WHITE COLLAGE

## GASTRO EDITION

| | |
|---|---|
| ALTOZIER | 1737 BIS HEUTE |
| MEISSEN® COSMOPOLITAN | 1737 BIS HEUTE |
| NEUER AUSSCHNITT | 1737 BIS HEUTE |
| GROSSER AUSSCHNITT | 1737 BIS HEUTE |
| SCHWANENSERVICE | 1737 BIS HEUTE |
| ROYAL BLOSSOM | 1737 BIS HEUTE |
| WELLENSPIEL | 1737 BIS HEUTE |

### EINE KREATION AUS AUTHENTIZITÄT, MODERNER OPULENZ, QUALITÄT UND VERANTWORTUNG FÜR DIE OBERSTE LIGA DER SPITZENGASTRONOMIE

Mit ‚White Collage' präsentiert MEISSEN eine Exklusiv-Edition für Gastronomen, die mit einer Selektion handverlesener Porzellane aus über 300 Jahren Handwerkskunst und Tradition einen neuen Formen-Mix entstehen lässt. Die reinweiße Edition basiert auf vier Kollektionen mit über 50 Einzelteilen und Accessoires: vom Becher über Schalen und Sets bis hin zu Tellern, Platten und Porzellan-Löffeln. Als absolutes Novum erlebt samtiges, mattes Bisquit-Porzellan seine Renaissance.

# À LA CARTE

AMUSE BOUCHE

6

VORSPEISE

13

ZWISCHENGANG

21

HAUPTGANG

24

DESSERT

29

# AMUSE BOUCHE

# EINE WEISSE COLLAGE AUS 300 JAHREN LEBENDIGER PORZELLANGESCHICHTE

Sardinen, Bacalao, Pulpo, Melone, Knusper, Thunfisch,
Erbse, Rübe, Bohne und DimSum

## WELLENSPIEL IN BISKUIT MIT UNGLASIERTEM, MATTEM, SAMTWEICH GEBÜRSTETEN RELIEF

Oktopus auf gebackener Kartoffel mit Lauch

# FEINE WEISSE TONERDE AUS MEISSEN FÜR FORMEN, DIE HIER SEIT MEHR ALS 300 JAHREN VON HAND GEFERTIGT WERDEN

Aubergine, Langustine, Oktopus, Ziegenkäse, Kroepoek, Jakobsmuschel, weiße Erdbeeren, Pak Choi, Kürbis, Pappadum

# EIN PRUNKSCHÄLCHEN AUS DEM JAHR 1737

## DAS EDLE SCHWANENSERVICE IN BISKUIT IN FRISCHER KOMBINATION MIT MEISSEN® COSMOPOLITAN

Oktopus und grüner Spargel

# BAROCK TRIFFT MODERNE

## BEILAGENSCHALE AUS JOHANN JOACHIM KAENDLERS FANTASTISCHEM SCHWANENSERVICE

Trüffel, Ei und Kartoffelcreme

EDLES REINWEISS, GLATT ODER STRUKTURIERT.
GEKONNT ABGESCHMECKT UND INSZENIERT.

Makrelenbrot mit kandierten Oliven

# VORSPEISE

# MODERNE MIT BAROCKEM GRUNDRISS

Gemüsetexturen und eingelegte Gemüse
mit Bouillon

# AUS UNSEREM REICHHALTIGEN FUNDUS

Ceviche von Jakobsmuscheln

# EDELSTES HANDWERK FÜR EDELSTE SPEISEN

## Hummer und grüne Tomaten

# PURE SCHÖNHEIT FÜR PUREN GENUSS

Edamame, Kokos und Kresse

# BISKUIT AN BAROCKER OPULENZ

## SCHALE UND TELLER MIT BISKUITFAHNE AUS DEM SCHWANENSERVICE. DAS MIT ÜBER 2.200 TEILEN AUFWENDIGSTE PRUNKSERVICE DES BAROCK.

Tomate, Mozzarella und Feldkaviar

# JEDE EINZELNE KOMPONENTE EINE ERLESENE ZUTAT

## DIE KOMPLETTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE IN EINER HAND SEIT 1710.

Kaviar klassisch, so wie es sein soll

# PURISTISCHE ELEGANZ TRIFFT BAROCKE FORM

## DIESE EIERBECHER SCHMÜCKTEN BEREITS 1742 DIE TAFEL DES GRAFEN HEINRICH VON BRÜHL.

Russisches Ei mit Kartoffelcreme und Trüffel

# ZWISCHENGANG

# DAS SCHIER UNERSCHÖPFLICHE FORMENARCHIV DER MANUFAKTUR BIRGT ÜBER 700.000 SCHÄTZE FÜR ÜBER 12.000 GESCHIRRTEILE

Geflämmte Makrele an Artischocken

# WEISSE ELEGANZ FÜR COSMOPOLITEN, BOUTIQUEHOTELS UND RESTAURANTS DIESER WELT

Bratreis, Spitzpaprika und Pancetta

# HAUPTGANG

## MIT DEM SERVICE MEISSEN® COSMOPOLITAN MIT RELIEFSCHWERT WIRD EINES DER WELTWEIT ÄLTESTEN EINGETRAGENEN MARKENZEICHEN MODERN INSZENIERT

Boeuf,
eine Interpretation vom Szegediner Gulasch
mit Sauerkraut

# DAS SPIEL MIT MODERNER PROPORTION

EINE IN IHRER HAPTIK BESONDERE GLASUR, EINE PURE FORMGEBUNG UND ALS ELEGANTE ERGÄNZUNG DIE GEKREUZTEN SCHWERTER.

Kalbstatar mit Trüffel, Parmesan und knusprigem Bauernbrot

# FÜR GROSSEN GENUSS: DER GROSSE MEISSEN® COSMOPOLITAN GOURMETTELLER

Ente a la provencale: Confit, Brust und Rillette

# WHITE COLLAGE – EINE RAFFINESSE DES WELTWEIT BEGEHRTESTEN PORZELLANS

Kaviar fast klassisch

# DESSERT

# EIN KÖNIGLICHER ABSCHLUSS: ZART SCHIMMERNDES PORZELLAN ABGERUNDET MIT MATTEN, FEIN GESCHLIFFENEN, ROYALEN BLÜTEN

Himbeeren, Blaubeeren, Marshmallows
und Quark

Alle Artikel Spülmaschinenfest.

Eventueller Besteckabrieb kann mit der härteren Seite eines Spülschwamms und einem Porzellanreiniger oder Scheuerpulver entfernt werden, bei anderen Verunreinigungen reicht es, das Stück in Seifenlauge einzuweichen und anschließend mit der härteren Seite eines Spülschwamms zu bearbeiten – das Biskuitporzellan kann nicht zerkratzt werden.

MEISSEN

est.1710