

WHITE COLLAGE

MEISSEN × HOSPITALITY



STAATLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR
MEISSEN GMBH



WHITE COLLAGE

GASTRO EDITION



ALTOZIER	1736
SCHWANENSERVICE	1737 - 1741
NEUER AUSSCHNITT	UM 1745
GROSSER AUSSCHNITT	1972
WELLENSPIEL	1994 - 1996
MEISSEN® COSMOPOLITAN	2012
N°41, ROYAL BLOSSOM	2017

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 Biskuit-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

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.

Sardinenbrot 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



V O R S P E I S E

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



H A U P T G A N G

FÜR GROSSEN GENUSS:
DER GROSSE MEISSEN® COSMOPOLITAN
GOURMETTELLER



Ente a la provencale: Confit, Brust und Rilette

EINE RAFFINESSE
DES WELTWEIT BEGEHRTESTEN PORZELLANS

Kaviar fast klassisch



DESSERT

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

Himbeeren, Blaubeeren, Marshmallows
und Quark





Alle abgebildeten Artikel sind spülmaschinenfest.

Pflegehinweise für Biskuitporzellan:

Eventueller Besteckabrieb kann mit der härteren Seite eines Spülschwamms und einem Porzellanreiniger oder Scheuermittel 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