



Presse Information

Kulinarische Schlüsselerlebnisse:

Der neue "Salon Meissen" auf Burg Schlitz

Wo Kochkunst und feinstes Porzellan sich begegnen - Anfassen ausdrücklich erwünscht!

Hohen Demzin, im Juli 2018. Auf der Suche nach der Rezeptur zur Herstellung von Gold fanden die Alchimisten im Auftrag August des Starken einen ganz anderen "Traumstoff" - das Porzellan. Als "weißes Gold" zeugt feines, handgefertigtes Porzellan auch heute noch von stilsicherem Geschmack und Sinn für Savoir Vivre. Grund genug für Armin Hoeck, Eigner des Relais & Châteaux Schlosshotels Burg Schlitz, sich eine persönlich ausgewählte Kollektion der Porzellan Manufaktur Meissen in sein feines, weißes Landpalais nach Mecklenburg zu holen. Im "Salon Meissen", einem ganz privaten Esszimmer, haben die Gäste jetzt Gelegenheit, den Stoff aus dem die Träume sind, mit allen Sinnen zu erleben. Neben den Menüs, die auf Meissener Porzellan kredenzt werden, sind hier auch mehrere kostbare Objekte versammelt, die man - und das ist ausdrücklich gewünscht - in die Hand nehmen und auf sich wirken lassen soll. Kein Museum, sondern einer der kleinsten und feinsten Speisesalons der Luxus Hotellerie. Einzigartig in Deutschland, nur auf Burg Schlitz erlebbar.

Speisen im Zeichen des Ming Drachens

Zum Auftakt der neuen Attraktion für die Gäste von Burg Schlitz wurde eines der ältesten und beliebtesten Dekore Meißen ausgewählt: Der Ming Drache. Er steht für übernatürliche Weisheit, den Geist der Veränderung, für Sonne, Licht und Kraft. Mit der Präsentation nimmt man ganz bewusst den Geist des 19. Jahrhunderts, als Burg Schlitz erbaut wurde, auf. Damals standen "Chinoiserien" hoch im Kurs. Daran knüpft man jetzt an und lädt die Gäste zu einem einmaligen Gourmet Erlebnis ein. Geschuldet allen, die Menüs auf hochfeinem Porzellan in verschwiegener Atmosphäre genießen möchten. Noch bis Ostern kann man im Zeichen des Ming Drachens dinieren. Dann wird umdekoriert und Motive aus der Jagd oder aus dem Pferdesport kommen zum Einsatz.

Der "Willkomm" als kulinarischer Begleiter

Maximal vier Gäste können in den exklusiven Genuss der "Expérience Salon Meissen" kommen. Zur Wahl stehen drei Menüs, eines davon ist vegetarisch. Zur Erinnerung an einen alten Brauch, den man auf der Meißener **Malethon**

Presse Information

Albrechtsburg pflegte, werden auch die Gäste im "Salon Meissen" mit einem Begrüßungsschluck aus dem "Willkomm" herzlich willkommen heißen.

Der Original "Willkomm" ist ein Trinkgefäß in Schlüsselform, das man damals den illustren Gästen seiner Majestät August des Starken auf der Albrechtsburg reichte. Der "Willkomm" auf Burg Schlitz ist wesentlich kleiner und ist liebevoll in die Menüs integriert. Er grüßt zum Auftakt, gefüllt mit einem Schlückchen edlen Weines und begleitet den Gruß aus der Küche. Er sagt Adieu und findet sich geformt aus Marzipan auf dem Dessert Teller. Überzogen mit Kuvertüre aus weißer Schokolade hält er die Erinnerung an das weiße Gold wach. Kreiert wurde dieses süße Detail von Bettina Schliephake-Burchardt, Deutschlands bekanntester Zuckerbäckerin, regelmäßig als Jurymitglied in "Das große Backen" auf SAT1 zu sehen. Und damit auch das besondere Erlebnis auf Burg Schlitz in guter Erinnerung bleibt, erhalten die Gäste als Überraschungs-Präsent einen Mini-Willkomm aus original Meissener Porzellan.

Buddha schaut zu und sorgt für unglaubliche Begegnungen

Damals wie heute trägt ein kecker Buddha zur Erheiterung bei. Berührt man ihn, so kommt Bewegung in die Figur und es passiert Unglaubliches. Die Bepaßung von einst funktioniert immer noch: Buddha streckt die Zunge raus - was für Spektakel für die Gäste! Spektakulär ist auch der Kaskadenleuchter im "Salon Meissen". Mit hauchzarten Porzellan-Täfelchen, in die die gekreuzten Meißener Schwerter kunstvoll eingearbeitet sind, sorgt er für angemessenes Licht in einem der kleinsten und feinsten Speisesalons der Luxus Hotellerie. Einzigartig in Deutschland, nur auf Burg Schlitz erlebbar. Und wen die Kauflust packt, der kann vor Ort in der Hotel Boutique gleich sein Tafelgeschirr und viele schöne Accessoires à la Meissen ergänzen. Nur der Buddha, der ist hier nicht zu haben. Gerade 17 mal gibt es die 60 Zentimeter große Figur auf der ganzen Welt - pro Stück ab 25.000,- Euro.

Das Viergang-Menü im "Salon Meissen" inkl. Champagner Apéro, Wein, Wasser, Kaffee und Überraschungspräsent ist pro Person für EUR 199,- zu haben. Der "Salon Meissen" kann auch für eine Person gebucht werden. Maximal für vier Personen. [Nachtrag 01.01.2024: Aufgrund extrem gestiegener Kosten in den letzten Jahren musste der Preis für das Private Dining mehrfach erhöht werden. Nicht zuletzt wegen der Rückkehr zur alten Mehrwertsteuer liegt der Preis aktuell bei EUR 349,00 pro Person.]

Weitere Informationen gibt's unter Tel. 03996 127 00. Die ganze Welt von Burg Schlitz öffnet sich dem Besucher unter www.burg-schlitz.de

Presseinfos: Lydia Malethon, PR Profitable. Tel. 06723 913 76 74 oder per e-mail unter l.malethon@pr-profitable.de