



Seltmann
Weiden

HOTEL



SAVOY



SELTSMANN WEIDEN. Wir produzieren in Deutschland ...



SAVOY

COFFEE & TEA





SAVOY – Weltweit Synonym für Eleganz und Luxus.

Schlicht, aber sehr elegant sollte sie werden, die neue Hotelform. Und von diesen hohen Ansprüchen geleitet, entwarf das Design-Team von **SELTMANN WEIDEN** die Form Savoy, die schon jetzt zum exklusiven Treffpunkt für alle Liebhaber des feinen Geschmacks geworden ist.

***SAVOY** – world-wide synonym for elegance and luxury.*

*This new hotel porcelain shape was to be simple, yet very elegant and sophisticated. Led by these high requirements, the design team of **SELTMANN WEIDEN** created the shape Savoy which already now became the exclusive meeting point of all connoisseurs of sophisticated taste.*

SAVOY + JADE LOTOS

COFFEE & TEA



Den gestiegenen Ansprüchen ihrer Gäste werden Sie mit **SAVOY** gerecht, denn neben kulinarischen Gaumenfreuden ist die ästhetische Präsentation und Inszenierung des gedeckten Tisches gefragt. So können Sie mit **JADE LOTOS** traumhafte Arrangements zum Thema Tee zaubern.



With **SAVOY** you will meet the high standard expectations of your guests, who, besides culinary delights, are looking for an aesthetic presentation on a well laid table. **JADE LOTOS**, for example, for a fantastic arrangement of your teaservice.

MENU

SAVOY

Mit **SAVOY** stellt **SELTMANN WEIDEN** eine elegante und moderne Hotelform vor, die optisch neue Highlights setzt und die den hohen Ansprüchen im Gastronomiealltag gerecht wird.

À-LA-CARTE



With **SAVOY, SELTMANN WEIDEN** presents an elegant and modern hotel porcelain shape which sets new optical highlights and meets with the high everyday requirements of gastronomy and catering trade.





SAVOY

Die Serie **SAVOY** wurde durch eine **viereckige Linie** ergänzt, die für sich einen außergewöhnlichen Blickfang darstellt, und mit der bestehenden runden Form zusätzlich wunderschön zu kombinieren ist.

ECKIG



The shape **SAVOY** has been complemented by a stunning and sleek **square design** that speaks volumes for itself. As a new addition to the **SAVOY** line, it can be used with our existing round shapes as well for a wonderful dining experience.





SAVOY

ECKIG





SAVOY

EVENT





Kein Event ohne Häppchen. **SAVOY** ist der perfekte Partner, der Eleganz und Funktion zusammenführt. Schälchen und Partylöffel werden auf Platten der Form **BUFFET GOURMET** serviert.

*No event without canapés. With **SAVOY**, your perfect partner, bringing together elegance and function. The bowls and partyspoons are placed on platters of our **BUFFET GOURMET** range.*

SAVOY



EVENT







BAR

SAVOY





Ihre Gäste relaxen und genießen die chillige Atmosphäre. Mit **SAVOY** setzen Sie die optischen Highlights rund um das Kultthema Kaffee – ob stapelbar oder in der attraktiven Kelchform.

*Your guests are chilling out and enjoying the relaxed atmosphere. **SAVOY** – the highlight of your coffeeservice. Cups, either stackable or in the attractive gobelet-shape.*





SAVOY

DEKORE

DECORATIONS



Dekor 34609 PK Streuer



Dekor 34611 PK 8



Zeitlos klassisch oder trendig modern. Mit den ansprechenden Dekorvarianten auf **SAVOY** verleihen Sie Ihrem Auftritt die persönliche Note.

*Timeless classical or contemporary. With the attractive decorations on shape **SAVOY** your table always will achieve great attention.*



Dekor 34608 PK Streuer



SAVOY

DEKORE

DECORATIONS



Dekor 34613 PK 9



Dekor 34612 PK 8

SAVOY

DEKORE

DECORATIONS



Dekor 34611 PK 8

SAVOY

VIGNETTEN























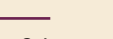
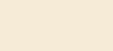
LOGOS





































Zeichen vollendeter Tischkultur – Ihre Vignette auf **SAVOY**. Der verwöhnte Gast spürt den hohen Anspruch, die Exklusivität. Sprechen Sie mit uns!








































*The sign of perfect tableculture: your logo on **SAVOY**. Your guest will feel the exclusiveness.*

















Artikelbezeichnung Description of Item	VE	Inhalt		Gewicht	Höhe		Stapel-Höhe 11 St. in mm		Ø*	
	Items p/pc.	litr.	Volume oz.	Weight gr./gs.	mm	inch	mm	inch	mm	inch
 Kaffeekanne 1 30 cl <i>Coffe pot / Cafetière / Caffettiera</i>	2	0,30	10,0	370	135	5 1/3			98	3 3/4
 Teekanne 1 40 cl	2	0,40	13,3	355	102	4			115	4 1/2
Teekanne 2 75 cl	2	0,75	25,0	602	132	5 1/4			146	5 3/4
Teekanne 3 110 cl	2	1,10	36,7	699	137	5 1/3			163	6 1/3
Teekanne 4 160 cl <i>Tea pot / Théière / Teiera</i>	2	1,60	53,3	948	144	5 2/3			174	6 3/4
 Stövchen 1069 klein <i>warming plate / Réchaud / Fornello</i>	1			290	70	2 3/4			107	4 1/4
 Zuckerdose 2 25 cl <i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i>	1	0,25	8,33	263	107	4 1/4			97	3 3/4
 Zuckerschale 8 cm <i>Sugar dish / Assiette à sucre / Piattino per zucchero</i>	12			51	16	2/3	83	3 1/4	79	3 1/4
 Gießer 00 3 cl	12	0,03	1,0	30	34	1 1/3			48	2
 Gießer 1 15 cl	1	0,15	5,0	132	71	2 3/4			75	3
 Gießer 2 25 cl	1	0,25	8,3	202	83	3 1/4			89	3 1/2
 Gießer 4 50 cl <i>Creamer / Crémier / Lattiera</i>	1	0,50	16,7	370	107	4 1/4			115	4 1/2
 Tasse 1 18 cl		0,18	6,0	421	78	3				
 Obere 1 18 cl	6	0,18	6,0	181	70	2 3/4	715	28 1/4	70	2 3/4
 Untere (Kombi) 164 mm <i>Coffee cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p.</i>	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
 Tasse 2 16 cl		0,16	5,33	357	69	2 3/4				
 Obere 2 16 cl	6	0,16	5,33	161	62	2 1/2	634	25	71	2 3/4
 Untere 2 150 mm <i>Coffee cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p.</i>	6			196	16	2/3	105	4	150	6
 Moccatasse 9 cl		0,09	3,0	261	59	2 1/3				
 Obere 9 cl	12	0,09	3,0	94	54	2 1/4	550	21 2/3	56	2 1/4
 Untere 145 mm <i>Mocha cup and saucer / Tasse à moka et soucoupe / Tazza da caffè c.p.</i>	12			167	15	2/3	96	3 3/4	145	5 3/4
 Frühstückstasse 32 cl		0,32	10,7	357	69	2 3/4				
 Obere 32 cl	6	0,32	10,7	256	66	2 2/3	652	25 2/3	98	3 3/4
 Untere 150 mm <i>Breakfast cup and saucer / Tasse à déjeuner et soucoupe / Tazza da colazione c. p.</i>	6			196	16	2/3	105	4	150	6
 Milchtasse 22 cl		0,22	7,3	480	80	3 1/4				
 Obere 22 cl	6	0,22	7,3	240	76	3	780	30 3/4	73	2 3/4
 Untere (Kombi) 164 mm <i>Coffee cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da latte c.p.</i>	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
Tasse 18 cl Kelch		0,18	6,0	404	81	3 1/4				
Obere 18 cl Kelch	6	0,18	6,0	164	75	3			81	3 1/4
Untere (Kombi) 164 mm <i>Coffee cup and saucer non stackable / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p. svasata</i>	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
Moccatasse 9 cl Kelch		0,09	3,0	250	60	2 1/3				
Obere 9 cl Kelch	12	0,09	3,0	83	56	2 1/4			66	2 2/3
Untere z. Kelch 145 mm <i>Mocha cup and saucer non stackable / Tasse à moka et soucoupe / Tazza da caffè c.p. svasata</i>	12			167	15	2/3	96	3 3/4	145	5 3/4
Cafeteriatasse 22 cl Kelch		0,22	7,3	437	91	3 1/2				
Obere 22 cl Kelch	6	0,22	7,3	197	85	3 1/3			87	3 1/2
Untere (Kombi) 164 mm <i>Chocolate cup and saucer non stackable / Tasse à chocolat et soucoupe / Tazza latte c.p. svasata</i>	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
Milchtasse 37 cl Kelch		0,37	12,3	554	108	4 1/4				
Obere 37 cl Kelch	6	0,37	12,3	314	101	4			99	4
Untere (Kombi) 164 mm <i>Coffee cup and saucer non stackable / Tasse et soucoupe / Tazza da latte colazione c.p. svasata</i>	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2

* ohne Henkel/Schnaupe / without handle/spout / sans verseuse/anse / senza manico/becco

Artikelbezeichnung Description of Item	VE	Inhalt		Gewicht	Höhe		Stapel-Höhe 11 St. in mm		Ø*	
	Items p/pc.	litr.	oz.	Weight gr./gs.	mm	inch	mm	inch	mm	inch
 Becher mit Henkel 25 cl Mug / Gobelet / Mug	6	0,25	8,3	231	88	3 1/2	909	35 3/4	73	2 3/4
 Eierbecher A Eggcup A / Coquetier A / Portauova A	6			130	19	3/4	109	4 1/3	124	5
 Garnitur Salz + Pfeffer Salt and pepper / Salière et poivrier / Guarn. sale/pepe	1			61	77	3			46	1 3/4
 Vase Vase / Vase / Vaso	2	0,11	3,7	138	119	4 2/3			66	2 2/3
 Leuchter Candlestick / Bougeoir / Candelieri	2			152	119	4 2/3			63	2 1/2
 Teelicht Tealight / Lumière/ Candelieri	6	0,20	6,7	104	28	1			112	4 1/3
 Ascher 897 Ash tray / Cendrier / Portacenere	4			178	40	1 2/3	391	15 1/3	96	3 3/4
 Party-Löffel Party-Spoon / Cuillier / Cucchiaio	6	0,09	3,0	93	44	1 3/4			77	3
 Menage 2-Fach Menage 3-Fach Menage Set of 2 or 3 / Huilier 2 ou 3 pc / Menage 2 o 3 scomparti	2 2	0,12 0,17	4,0 5,7	155 225	45 55	1 3/4 2 1/4			182 178	7 1/4 7
 Dip-Schälchen schräg 8,5 cm Dip-Schälchen schräg 11 cm Bowl sloping / Saladier incline / Coppetta inclinata	6 6	0,04 0,09	1,4 3,0	81 159	33 45	1 1/3 1 3/4	130 158	5 6 1/4	86 112	3 1/3 4 1/3
 Dip-Schälchen eckig 9 cm Dip-Schälchen eckig 11 cm Bowl square / Saladier anguleux / Coppetta quadrata	6 6	0,06 0,18	2 6	90 192	34 44	1 1/3 1 3/4	118 163	4 2/3 6 1/3	87 119	3 1/2 4 1/3
 Platzteller 34 cm	2			1385	18	2/3	135	5 1/3	340	13 1/2
 Teller flach 33 cm	6			1185	26	1	140	5 1/2	327	13
 Teller flach 30 cm	6			948	23	1	136	5 1/3	308	12
 Teller flach 28 cm	6			780	23	1	115	4 1/2	287	11
 Teller flach 26 cm	6			657	20	3/4	106	4 1/4	265	10 1/2
 Teller flach 23 cm	6			470	18	2/3	100	4	235	9
 Teller flach 21 cm	6			370	19	3/4	96	3 3/4	217	8 1/4
 Teller flach 18 cm	6			264	19	3/4	95	3 3/4	186	6 3/4
 Teller flach 16 cm Plate flat with rim / Assiette plate à aile / Piatto piano	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
 System-Teller flach 25,5 cm Plate flat with rim / Assiette plate à aile / Piatto piano	6			635	20	3/4	96	3 3/4	255	10
 Gourmet-Teller tief 30 cm	2	0,70	23,3	1023	55	2 1/4	166	6 1/2	303	12
 Gourmet-Teller tief 27 cm	2	0,46	15,3	654	49	2	136	5 1/3	270	10 2/3
 Gourmet-Teller tief 21 cm	6	0,35	11,7	382	56	2 1/4	165	6 1/2	215	8 1/4
 Gourmet-Teller tief 18 cm	6	0,15	5,0	402	48	2	190	7 1/2	185	7
 Gourmet-Teller tief 16 cm	6	0,10	3,3	266	41	1 2/3	170	6 2/3	164	6 1/4
 Gourmet-Teller tief 12 cm Gourmet-plate deep / Assiette creuse à aile / Piatto fondo	6	0,05	1,7	127	28	1	131	5 1/4	122	4 3/4
 Teller tief 23 cm Plate deep with rim / Assiette creuse à aile / Piatto fondo	6	0,25	8,3	457	37	1 1/2	133	5 1/4	234	9
 Salatteller tief 19 cm Salad plate deep / Assiette à salade / Piatto per insalata	6	0,19	6,3	335	30	1 1/4	125	5	192	7 1/2
 Suppentasse 27 cl		0,27	9,0	480						
 Suppentasse Obere 27 cl	6	0,27	9,0	240	56	2 1/4	543	21 1/3	99	4
 Untere (Kombi) 164 mm Soup cup and saucer / Tasse à bouillon et soucoupe / Tazza da brodo c.p.	6			240	19	3/4	114	4 1/2	164	6 1/2
 Terrine 290 cl Tureen / Soupière / Zuppiera	1	2,90	96,7	1778	196	7 3/4			243	9 1/2
 Ragout Terrine 160 cl Covered vegetable / Ragout soupière / Legumiera	1	1,60	53,3	1426	155	6			238	9 1/3

Artikelbezeichnung Description of Item	VE	Inhalt		Gewicht	Höhe		Stapel-Höhe 11 St. in mm		Ø*	
	Items p/pc.	litr.	oz.	Weight gr./gs.	mm	inch	mm	inch	mm	inch
 Sauciere 45 cl <i>Gravyboat / Saucière / Salsiera</i>	2	0,45	15	325	94	3 2/3			115	4 1/2
 Buttersauciere 15 cl <i>Butter gravy / Saucière à beurre / Salsiera per burro</i>	4	0,15	5,0	114	50	2			76	3
 Butternäpfchen <i>Butter pad / Beurrier / Burriera piccola</i>	2	0,05	1,7	46	31	1 1/4	237	9 1/3	55	2 1/4
 Dessertschale 12 cm	6	0,26	8,7	182	44	1 3/4	220	8 2/3	119	4 3/4
 Dessertschale 14 cm	4	0,35	11,7	259	48	2	222	8 3/4	139	5 1/2
 Schüssel rund 17 cm	2	0,72	24	440	61	2 1/3	303	12	167	6 3/4
 Schüssel rund 20 cm	2	1,27	42,3	643	72	2 3/4	345	13 1/2	199	8
 Schüssel rund 22 cm	2	1,47	49	783	79	3	364	14 1/3	216	8 2/3
 Schüssel rund 24 cm	2	1,85	61,7	1000	85	3 1/3	401	15 3/4	235	9 1/2
 Salatschüssel rund 13 cm (mit Stapelkante)	4	0,40	13,3	242	43	1 2/3	227	9	138	5
 Salatschüssel rund 15 cm (mit Stapelkante) <i>Bowl round / Saladier rond / Insalatiera rot.</i>	4	0,58	19,3	321	47	1 3/4	235	9 1/4	152	6
 Platte oval 24 cm	2			483	22	3/4	145	5 3/4	244	9 1/2
 Platte oval 28 cm	2			666	25	1	148	5 3/4	280	11
 Platte oval 32 cm	2			1025	30	1 1/4	170	6 2/3	324	12 2/3
 Platte oval 36 cm <i>Oval platter / Plat oval / Piatto ovale</i>	2			1528	33	1 1/3	183	7 1/4	374	14
 Platte eckig 36x14 cm	2			690	25	1	139	5 1/2	365	14
 Platte eckig 30x14 cm	2			508	24	1	133	5 1/4	297	12
 Platte eckig 23x14 cm	2			372	23	1	133	5 1/4	229	9
 Platte eckig 16x12 cm <i>Platter rectangular / Plat rectangulaire / Piatto rettangolare</i>	2			204	23	1	111	4 1/3	162	6 1/4
 Setplatte 26 cm <i>Duo plate / Plateau pour set / Vassoio</i>	2			413	25	1	143	5 2/3	270	10 1/2
 Beilage oval tief 19 cm	2	0,17	5,7	305	34	1 1/3	150	6	191	7 1/2
 Beilage oval tief 24 cm	2	0,35	11,7	544	41	1 2/3	170	6 2/3	245	9 1/2
 Beilage oval tief 28 cm	2	0,50	16,7	793	48	2	199	8	283	11
 Beilage oval tief 33 cm <i>Oval platter deep / Plat oval creux / Piatto ovale fondo</i>	2	0,81	27	1142	55	2 1/4	197	7 3/4	330	13
 Schale eckig 14 cm	6	0,29	9,7	317	52	2	180	7	141	5 1/2
 Schale eckig 17,5 cm	2	0,52	17,3	392	62	2 1/2	164	6 1/2	174	7
 Schale eckig, 22 cm	2	1,00	33,3	513	78	3	203	8	214	8 2/3
 Schale eckig, 25,5 cm <i>Bowl square / Saladier anguleuse / Insalatiera quadrata</i>	2	1,53	51	963	90	3 1/2	215	8 1/2	257	10
SAVOY eckig										
 Teller eckig flach 32 cm	6			1441	23	1	125	5	395	15 1/3
 Teller eckig flach 28 cm	6			1075	22	3/4	125	5	350	13 3/4
 Teller eckig flach 22,5 cm	6			491	24	1	106	4 1/4	280	11
 Teller eckig flach 17 cm <i>Plate flat with rim squared / Assiette plate à aile carrée / Piatto piano quadrato</i>	6			258	20	3/4	106	3 1/4	200	8
 Teller eckig tief 24,5 cm <i>Plate deep with rim squared / Assiette creuse à aile carrée / Piatto fondo quadrato</i>	6	0,32	10,7	608	43	1 2/3	145	5 3/4	300	12
 Gourmet-Teller eckig tief 27 cm	6	0,50	16,7	870	59	2 1/3	174	6 3/4	335	13
 Gourmet-Teller eckig tief 20,5 cm	6	0,25	8,3	447	45	1 3/4	133	5 1/4	255	10
 Gourmet-Teller eckig tief 15,5 cm	6	0,09	3,0	216	39	1 1/3	130	5 1/8	190	7 1/2
 Gourmet-Teller eckig tief 12 cm <i>Gourmet-plate deep squared / Assiette creuse à aile carrée / Piatto fondo quadrato</i>	6	0,04	1,4	150	34	1 1/3	138	5	145	5 2/3
 Untere 1 eckig (Kombi) 16,5 cm <i>Saucer squared / Soucoupe carrée / Piattino 1 quadrato</i>	6			241	18	2/3	102	3 1/4	200	8
 Untere Mocca eckig 14 cm <i>Saucer squared / Soucoupe carrée / Piattino caffè quadrato</i>	12			142	14	2/3	76	3	170	6 2/3

Artikelbezeichnung <i>Description of Item</i>	VE	Inhalt		Gewicht <i>Weight</i> gr./gs.	Höhe <i>Height</i> mm <i>inch</i>		Stapel-Höhe 11 St. in mm <i>Stacking height 11 pc. in inch</i>		Ø*	
	Items p/pc.	ltr.	oz.		mm	inch	mm	inch	mm	inch
Savoy rechteckig										
 Platte rechteckig 40 x 27,5 cm <i>Platter rectangular</i>	2			1468	17	2/3	113	4 1/2	433	17
 Teller rechteckig flach 35 x 24,5 cm <i>Plate flat rectangular</i>	2			1010	20	3/4	100	4	383	15 1/2
 Teller flach rechteckig 29,5 x 20 cm <i>Plate flat rectangular</i>	6			760	20	3/4	108	4 1/3	326	13
 Teller tief rechteckig 27,5 x 20,5 cm <i>Plate deep rectangular</i>	2	0,38	12,7	692	43	1 2/3	159	6 1/3	309	12 1/4
Zusatzsortiment Jade Lotos										
 Teekanne 6 Personen 110 cl <i>Tea pot / Théière / Teiera</i>	1	1,1	36,7	650	137	5 1/3			220	8 2/3
 Zuckerdose 15 cl <i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i>	1	0,15	5	190	82	3 1/4			87	3 1/2
 Milchkännchen 15 cl <i>Creamer / Crémier / Lattiera</i>	1	0,15	5	110	68	2 2/3			98	4
 Tee-Obere 21 cl <i>Tea-cup / Tasse à thé / Tazza da thé</i>	6	0,21	7	100	52	2			124	5
 Tee-Obere 14 cl <i>Tea-cup / Tasse à thé / Tazza da thé</i>	6	0,14	4,7	80	46	1 3/4			112	4 1/3
 Tee-Untere** <i>Tea saucer / Soucoupe / Piattino thè ovale</i>	6			190	42	1 2/3	155	6	200	8
 Stövchen <i>warming plate / Réchaud / Fornello</i>	1			395	70	2 3/4			149	6
 Frühstücksteller** 19x26,5 cm	6			395	37	1 1/2	150	6	260	10 1/2
 Teller flach** 31,5 cm <i>Plate flat / Assiette plate / Piatto frutta ovale</i>	6			885	35	1 1/3	169	6 2/3	315	12 2/3
 Dipschale 9 cm** <i>Dipbowl / Bol / Coppetta</i>	6			80	35	1 1/3	107	4 1/4	115	4 1/2
 Dipschale 14 cm** <i>Dipbowl / Bol / Coppetta</i>	6			190	42	1 2/3	155	6	200	8

* ohne Henkel/Schnaupe / without handle/spout / sans verseuse/anse / senza manico/becco

** Tropfenform / Drop shape / en forme de goutte / Ovale



Seltmann
Weiden

HOTEL

Porzellanfabriken
Christian Seltmann GmbH
Postfach 2040
D-92610 Weiden
Telefon +49 (0) 961 / 204-0
Telefax +49 (0) 961 / 204-119
www.seltmann-weiden.com

Ihr Fachhändler/ *your dealer*:

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung bei
Ramada Hotel Herzogenaurach, Herzo-Base

Special thanks to the Ramada Hotel Herzogenaurach,
Herzo-Base for their kind support.

