



Pauschal-  
Angebote

Angebote für  
Abschlussbälle, Abibälle  
& Freisprechungen

*Meta* Gastronomie  
Bad Zwischenahn

**Metadrom**  
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

# Metadrom Eventcenter in Großefehn - Ostfriesland

## **Liebe Schülerinnen und Schüler, liebes Organisationsteam,**

die letzten Monate Eurer Schulzeit stehen Euch bevor. Noch einmal alle Reserven aktivieren und Gas geben. Auch wenn Euch das Ziel noch in weiter Ferne erscheint, weil ja die vielen Prüfungen noch bevorstehen, wird es höchste Zeit. Euer krönender Abschluss organisiert sich nicht von selbst. Damit Ihr Euch voll und ganz auf die Abschlussprüfungen konzentrieren könnt, wollen wir Euch unsere Hilfe anbieten. Wir möchten mit Euch und für Euch, Euren Ehrenabend zu dem unvergesslichen Highlight Eurer Schulzeit machen. Dabei haben wir die entscheidenden Feinheiten und Kleinigkeiten im Blick.

Wir bieten Euch in unserem Eventcenter Metadrom in Großefehn in Ostfriesland eine riesige tolle Location für bis zu 1.000 Personen.

Für Euer leibliches Wohl, das Eurer Lieben und Eurer Lehrer sorgen wir mit kulinarischen Köstlichkeiten in liebevoll gestalteter Buffetform. Natürlich gehört da die flüssige Nahrung, ob nun herb, lieblich, kurz oder erfrischend, dazu. Für die kreative Gestaltung und Umsetzung eures Musik- und Rahmenprogramms unterstützen wir euch gerne.



**Weitere Infos findet Ihr auf [www.metadrom.de](http://www.metadrom.de)**

# bietet Platz für bis zu 1.000 Personen

Seid Ihr neugierig auf unser Rund-um-Angebot geworden?  
Völlig unverbindlich könnt Ihr mit uns in Kontakt treten.  
Ein Musterangebot haben wir schon angefügt.  
Wir freuen uns auf Euer Interesse und  
wünschen Euch alles Gute!

Eventlocation  
voll klimatisiert  
mit Virenfilter





# Meta Goldener Adler

## in Bad Zwischenahn

Auch im Meta Goldener Adler in Bad Zwischenahn bieten wir Euch eine Top-Location für Euren Abiball. Im stilvollen Ambiente könnt Ihr den krönenden Abschluss Eurer Schulzeit gebührend feiern.

Für Euer leibliches Wohl, das Eurer Lieben und Eurer Lehrer ist mit einer Auswahl an Buffets für jeden Geschmack gesorgt. Spirituosen oder andere alkoholische Getränke gehören selbstverständlich dazu. Bei der kreativen Gestaltung und Umsetzung eures Musik- und Rahmenprogramms unterstützen wir euch gern.

Eventlocation  
voll klimatisiert  
mit Virenfilter



Weitere Infos auf [www.meta-gastronomie.de](http://www.meta-gastronomie.de)

# Feiern

im stilvollen Ambiente



# Pauschale I

- Essen:** Buffet I
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Person 3,50 €
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß mit Teelichtern im Glas  
Weiße Zellstoff-Servietten  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“
- Einlass:** Eintrittskarten

## Preis pro Person

inklusive Essen, Getränke und Dekoration

	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
<b>Standard*</b>	64,00 €	62,00 €	60,00 €
<b>First Class*</b>	74,00 €	72,00 €	70,00 €

## Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
<b>Standard*</b>	30,00 €
<b>First Class*</b>	49,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14/15





## Buffet I

### Salate

- Rucola-Pesto-Salat mit Penne-Nudeln
- Hirtensalat mit Fetakäse
- Tomaten-Frühlingslauch-Salat
- Sesam-Paprika-Mais-Salat
- Gurkensalat mit Dill
- Möhrensalat im Ananasdressing
- Blattsalate im Dressing

### Hauptgang

- Lasagne nach Bologne Art
- Schweinenacknbraten mit italienischen Kräutern mariniert
- Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
- Hähnchenbrust in Sahnesauce
- Gemüseauswahl mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet
- Kartoffelgratin
- Penne-Nudeln
- Tortellini mit Tomatensauce

### Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen

# Pauschale II

- Essen:** Buffet II
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Person 3,50 €
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß mit Teelichtern im Glas  
Weiße Zellstoff-Servietten  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“
- Einlass:** Eintrittskarten

## Preis pro Person

inklusive Essen, Getränke und Dekoration

	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
<b>Standard*</b>	69,00 €	67,00 €	65,00 €
<b>First Class*</b>	78,00 €	76,00 €	74,00 €

## Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
<b>Standard*</b>	30,00 €
<b>First Class*</b>	40,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14/15





## Buffet II

### Salate

Möhrensalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Maissalat

Bauernsalat mit Fetakäse

Blattsalate mit Dressing

### Hauptgang

Spießbraten mit Sauce

Kasslerbraten mit Sauce

Hähnchenbrust in Sahnesauce

Gemüseauswahl mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen  
mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

### Dessert

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Vanillesauce

# Pauschale III

- Essen:** Buffet III
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Person 3,50 €
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß mit Teelichtern im Glas  
Weiße Zellstoff-Servietten  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“
- Einlass:** Eintrittskarten

## Preis pro Person

inklusive Essen, Getränke und Dekoration

	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
<b>Standard*</b>	78,00 €	76,00 €	74,00 €
<b>First Class*</b>	88,00 €	85,00 €	83,00 €

## Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
<b>Standard*</b>	27,00 €
<b>First Class*</b>	35,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14/15



## Buffet III

### Vorspeisen - Salate

Tomate-Mozzarella

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten  
Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse

Tortellini-Salat

Hirtensalat mit Fetakäse

Tomaten-Frühlingslauch-Salat

Blattsalate im Dressing

### Hauptgang

Lasagne Bolognese

Schweinerücken gefüllt mit Fetakäse

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust an Salbeisauce

Gemüseauswahl mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen  
mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet

Kartoffelgratin

Penne-Nudeln

Tortellini mit Tomatensauce

### Dessert

Schokoladenpudding

Panna Cotta mit Fruchtmark

Vanilleeis mit warmen Früchten



# Pauschale IV

- Essen:** Buffet IV
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Person 3,50 €
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß mit Teelichtern im Glas  
Weiße Zellstoff-Servietten  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“
- Einlass:** Eintrittskarten

## Preis pro Person

inklusive Essen, Getränke und Dekoration

	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
<b>Standard*</b>	87,00 €	80,00 €	78,00 €
<b>First Class*</b>	91,00 €	89,00 €	87,00 €

## Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
<b>Standard*</b>	27,00 €
<b>First Class*</b>	35,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14/15



# Buffet IV

## Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

## Suppe am Buffet

Cremesuppe

## Vorspeisen - Salate

Vitello tonnato von der Hähnchenbrust an Thunfischsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Honigmelone mit Schinken

Tomate-Mozzarella

Käseauswahl

Rucola-Pesto-Salat mit Penne-Nudeln

Hirtensalat mit Fetakäse

Tomaten-Frühlingslauch-Salat

Sesam-Paprika-Mais-Salat

Gurkensalat mit Dill

Möhrensalat im Ananasdressing

Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

## Hauptgang

Lasagne Bolognese

Schweinefilet in Sahnesauce

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust an Salbeisauce

Mediterranes Gemüse

Nudeln, Tortellini mit Tomatensauce und Kartoffelgratin

## Dessert

Vanilleeis, Schokoladencreme

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

# Getränkepauschale Standard

**zum Empfang:** Sekt und Orangensaft

**Wein / Sekt:** Weißwein Qualitätswein – trocken  
Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett  
Weißwein Qualitätswein – halbtrocken  
Herzhafter, frischer Schoppen  
Roséwein Qualitätswein – mild  
Fruchtig, frisch, angenehm mild  
Rotwein Qualitätswein – trocken  
Kräftiger Rotwein, samtig, tief dunkle Farbe  
Rotwein Qualitätswein – halbtrocken  
Kräftiger Rotwein, samtig, angenehm milde Süße  
Sekt Tradition  
Sekt – halbtrocken

**Fassbier:** Pils vom Fass

**Flaschenbier:** Alkoholfreies Bier

**Softdrinks::** Mineralwasser mit Kohlensäure, Mineralwasser still,  
Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite,  
Apfelsaft, Orangensaft und Apfelschorle

**Heißgetränke:** Filterkaffee am Buffet

Alle Getränke gibt es im Glasausschank und flaschenweise  
am Getränkebuffet



# Getränkepauschale First Class

**zum Empfang:** Hugo, Sekt und Orangensaft

**Wein/Sekt:** Weißwein Qualitätswein – trocken  
Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett  
Weißwein Qualitätswein – halbtrocken  
Herzhafter, frischer Schoppen  
Roséwein Qualitätswein – mild  
Fruchtig, frisch, angenehm mild  
Rotwein Qualitätswein – trocken  
Kräftiger Rotwein, samtig, tief dunkle Farbe  
Rotwein Qualitätswein – halbtrocken  
Kräftiger Rotwein, samtig, angenehm milde Süße  
Sekt Tradition  
Sekt – halbtrocken

**Fassbier:** Pils vom Fass

**Flaschenbier:** Alkoholfreies Bier

**Softdrinks:** Mineralwasser mit Kohlensäure, Mineralwasser still,  
Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft,  
Orangensaft, Apfelschorle, Energy, Bitter Lemon und Tonic Water

**Spirituosen:** Berentzen, Korn, Weinbrand Chantré, Springer Urvater,  
Roter Shot, Waldmeister Shot, Toffee Likör, Gin, Tequila, Ouzo, und Berliner Luft

**Longdrinks:** alles aus den Spirituosen und Softgetränken

**Cocktails:** Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced  
nach dem Essen Tea und Sex on the Beach

**Heißgetränke:** Filterkaffee am Buffet  
Flasche 0,7l - Bacardi / Havana Club / Jim Beam / Jägermeister 25,00 €/abends

Alle Getränke gibt es im Glasausschank und flaschenweise am Getränkebuffet  
(Cocktails nur im Glas)

## Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter: Gerd Albers

Wiefelsteder Straße 47

26160 Bad Zwischenahn

Telefon: 044 03 - 93 90 930

Mobil: 0171 - 9033 523

E-Mail: a@meta-gastronomie.de

[www.meta-gastronomie.de](http://www.meta-gastronomie.de)



## Metadrom Eventcenter

Inhaber: Gerd Albers

Im Unterede Nord 1 (Güldnerstraße 1)

26629 Großefehn

Mobil: 0171 - 9033 523

E-Mail: a@meta-gastronomie.de

[www.metadrom.de](http://www.metadrom.de)

