



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

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

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

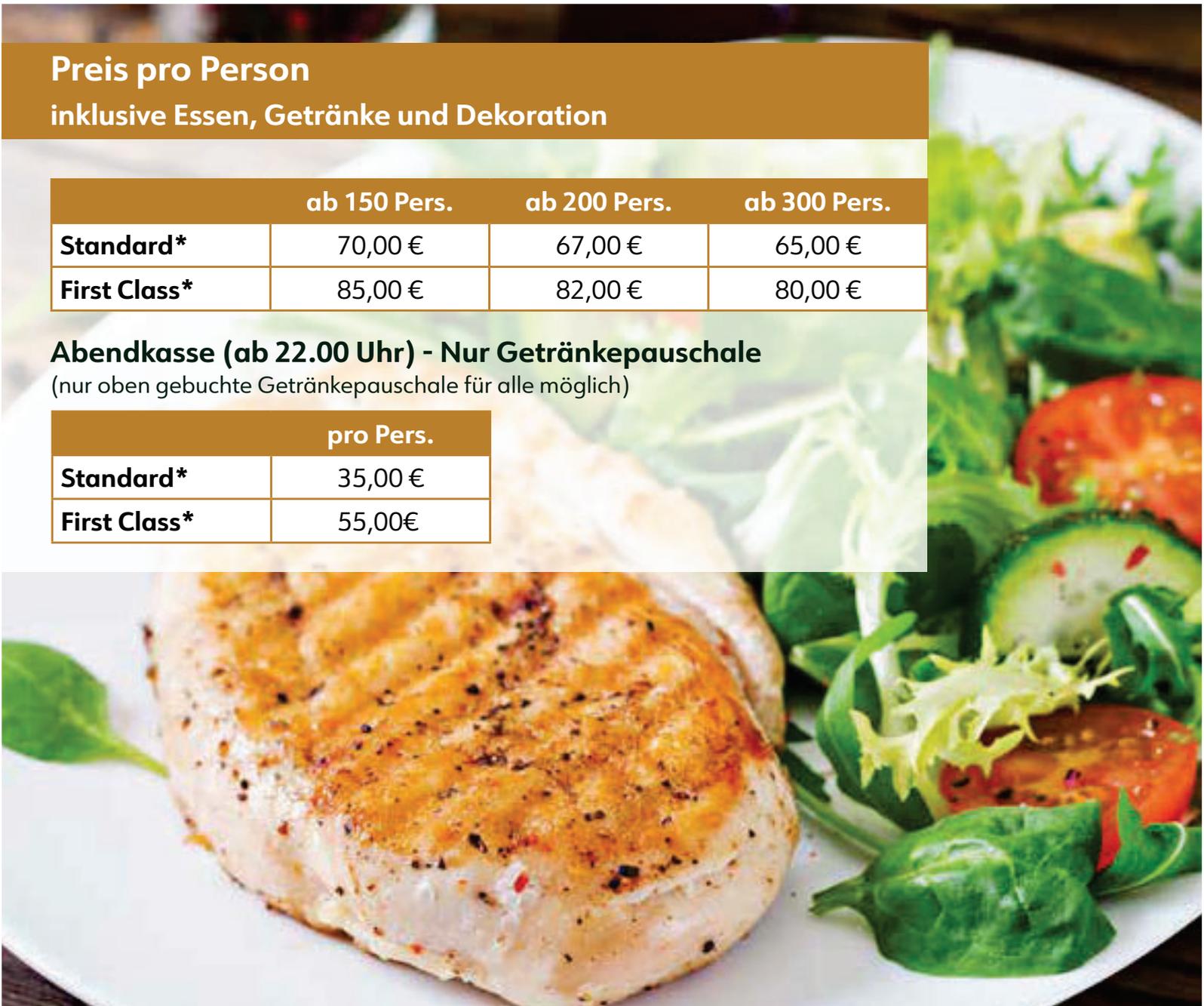
inklusive Essen, Getränke und Dekoration

	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
Standard*	70,00 €	67,00 €	65,00 €
First Class*	85,00 €	82,00 €	80,00 €

Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
Standard*	35,00 €
First Class*	55,00€



*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
- Schweinenackenbraten 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.
Standard*	79,00 €	77,00 €	75,00 €
First Class*	90,00 €	87,00 €	85,00 €

Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
Standard*	35,00 €
First Class*	55,00 €

*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.
Standard*	90,00 €	87,00 €	85,00 €
First Class*	100,00 €	97,00 €	95,00 €

Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
Standard*	35,00 €
First Class*	55,00 €

*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.
Standard*	100,00 €	97,00 €	95,00 €
First Class*	103,00 €	100,00 €	97,00 €

Abendkasse (ab 22.00 Uhr) - Nur Getränkepauschale

(nur oben gebuchte Getränkepauschale für alle möglich)

	pro Pers.
Standard*	35,00 €
First Class*	55,00 €

*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 Fruchtmark

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:

nach dem Essen

Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced
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: 04403 – 9390930
Mobil: 0171 – 9033523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.meta-gastronomie.de



Metadrom Eventcenter

Inhaber: Gerd Albers
Im Unterende Nord 1 (Güldnerstraße 1)
26629 Großefehn

Mobil: 0171 – 9033523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.metadrom.de

