Gastronomie Meta
Bad Zwischenahn

Metadrom
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

Metadrom Eventcenter
in Großefehn - Ostfriesland

Mit Ihren Ideen und Vorstellungen kreieren wir eine stilvolle Atmosphäre in der Sie Mitarbeiter auf der emotionalen, als auch professionellen Ebene ansprechen und überzeugen können. Passend zum Konzept ihrerseits umhüllen wir Ihre Veranstaltung mit den dafür nötigen Ressourcen und geben „der Idee“ ein Gesicht.

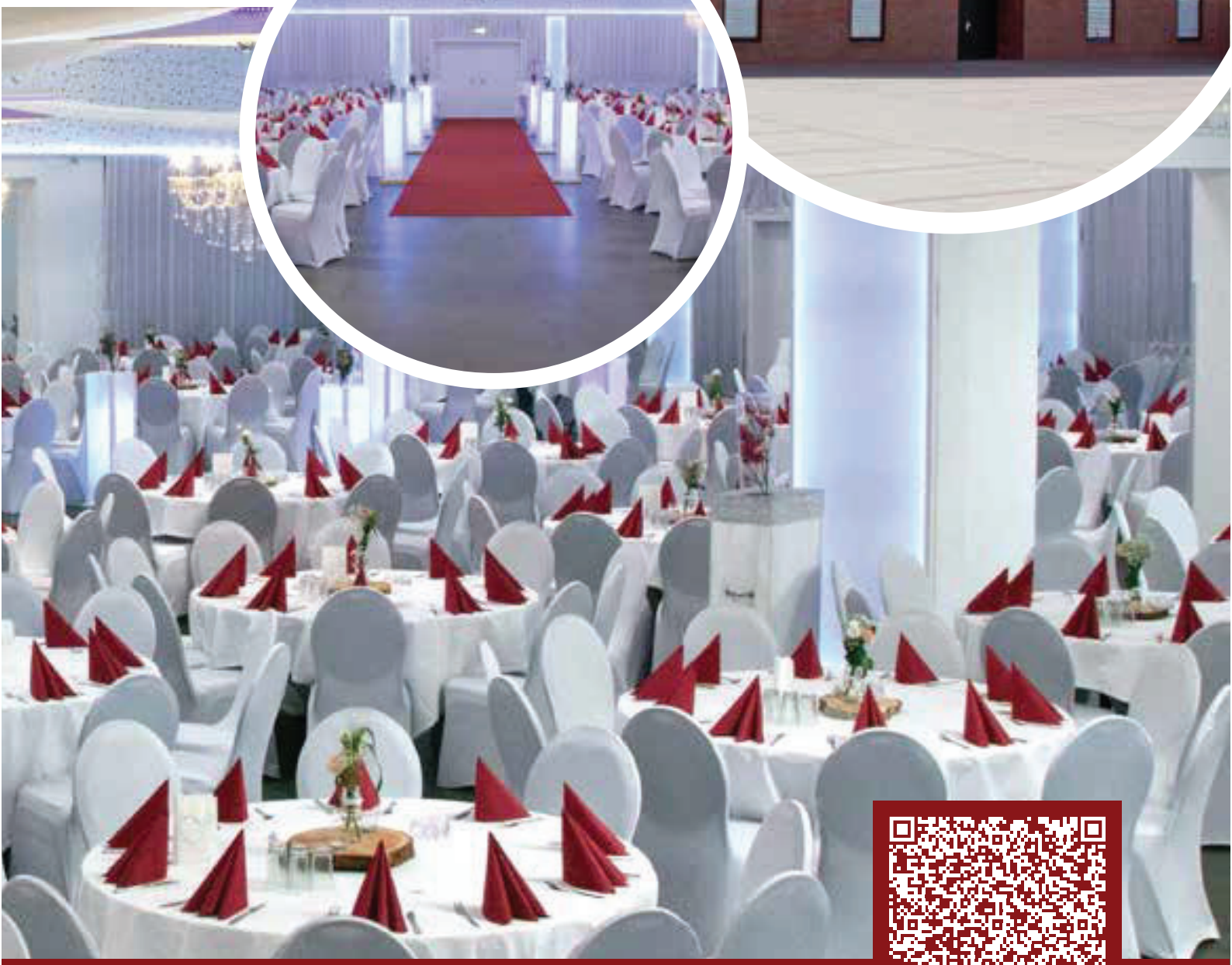
Perfektion ist dafür eine Voraussetzung für uns, aber um Menschen zu begeistern muss der Funke überspringen. Auch hier wollen wir uns abheben: Das Besondere steckt im Detail und diesem gilt unsere ungeteilte Aufmerksamkeit. Unsere emotionale Stärke im Zusammenspiel mit fundierter Beratungskompetenz machen Ihr Firmenevent zu einem einzigartigen Erlebnis.

Weitere Infos findet Ihr auf www.metadrom.de

Betriebsfeiern

von 150 bis zu 1.000 Personen

Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter



Meta Goldener Adler - Das kleine Meta

für Betriebsfeiern bis 80 Personen

Im Meta Goldener Adler in Bad Zwischenahn bieten wir Ihnen im stilvollen Ambiente vielfältige Möglichkeiten Ihre Betriebsfeier auszurichten. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl mit kulinarischen Köstlichkeiten in liebevoll gestalteter Buffetform und für ein passendes Ambiente, damit Ihre Betriebsfeier ein voller Erfolg wird.

Ihnen stehen verschiede Räumlichkeiten für Ihre Betriebsfeier zur Verfügung.

Weitere Infos auf www.meta-gastronomie.de

Meta Goldener Adler - Eventlocation

für Betriebsfeiern ab 70 Personen

Gerne machen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot

Pauschale I
„Junior“

Essen: **Junior Buffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	74,00 €	73,00 €	71,00 €	69,00 €	67,00 €
First Class*	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €	75,00 €
Premium*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Junior“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Salate

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

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Geschmorter Schweinenackenbraten mit italienischen Kräutern mariniert
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
Lasagne nach Bolognese Art

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

Nudeln und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Vanillecreme und Schokoladencreme mit Vanillesauce

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Pauschale II
„Rustikales Buffet“

Essen: **Rustikales Buffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	76,00 €	74,00 €	72,00 €	70,00 €	68,00 €
First Class*	84,00 €	82,00 €	80,00 €	78,00 €	76,00 €
Premium*	89,00	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Rustikales Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Buffet

Rinderbrühe
mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Salate

Möhrensalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Maissalat
Bauernsalat mit Fetakäse
Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Hauptgang

Ammerländer Spießbraten mit Sauce
Kasslerbraten mit Sauce
Hähnchenbrust in Sahnesauce

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

Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Pauschale III
„Rustikales Grillbuffet“

Essen: **Rustikales Grillbuffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	76,00 €	74,00 €	72,00 €	70,00 €	68,00 €
First Class*	84,00 €	82,00 €	80,00 €	78,00 €	76,00 €
Premium*	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Rustikales Grillbuffet“

Vorspeisen - Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Möhrensalat
Blattsalate
Krautsalat

Hauptgang - Grillbuffet

Nackensteaks
Hähnchenbrust im Currymantel
Bratwurst
Torfstecher
Bauchspeck
Cevapcici

Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln mit Dip

Drei Dips und Kräuterbutter

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Pauschale IV
„Italienisches Grillbuffet“

Essen: **Italienisches Grillbuffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	85,00 €	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €
First Class*	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €
Premium*	98,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Italienisches Grillbuffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Vorspeisen - Salate

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten
Honigmelone mit Schinken
Tomate-Mozzarella

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 - Grillbuffet

Tomate-Mozzarella Taschen
Hirtenröllchen mit Fetakäsefüllung
Nackensteaks
Hähnchenbrust im Currymantel
Bratwurst

Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln mit Dip

Drei Dips und Kräuterbutter

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Vanilleeis mit warmen Früchten
Schokoladencreme im Glas

Pauschale V
„Landhaus Buffet“

Essen: **Landhaus Buffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €
First Class*	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €	88,00 €
Premium*	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Landhaus Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Buffet

Rinderbrühe
mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Vorspeisen - Salate

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets und Makrelenfilets
Heringsrollmöpse, Bratrollhering und Matjes

Mini-Frikadellen mit pikanter Sauce, Spargel im Kochschinkenmantel
Landschinken auf Melone

Tomate-Mozzarella an Pesto und Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Gurkensalat
Sesam-Paprika-Mais-Salat, Möhrensalat und Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Kasslerbraten in Sauce
Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust in Sahnesauce

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

Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

Schokoladencreme und Vanillecreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanilleeis

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Pauschale VI
„Mediterranes Buffet“

Essen: **Mediterranes Buffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €
First Class*	97,00 €	95,00 €	93,00 €	91,00 €	89,00 €
Premium*	102,00 €	100,00 €	98,00 €	96,00 €	94,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „Mediterranes Buffet“

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

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

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

Pauschale VII
„First Class Buffet“

Essen: **First Class Buffet**

Getränke: **Getränkepauschale** für 7 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: Eventlocation mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer 19%

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	96,00 €	94,00 €	92,00 €	91,00 €	89,00 €
First Class*	105,00 €	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €
Premium*	110,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €	102,00 €

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22

Menü „First Class Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Buffet

Rinderbrühe
mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets und Makrelenfilets
Ganze Garnelen mit Dip
Garnelenspieße im Kräutermantel und Scampi im Teigmantel

Honigmelone mit Schinken
Mini-Hackbällchen auf Pesto und Chilisauce
Fingerfoods vom Hähnchen

Tomate-Mozzarella
Käseauswahl aus Weich– und Hartkäse
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Gurkensalat
Sesam-Paprika-Mais-Salat, Möhrensalat und Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet mit Sauce
Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce
Kasslerbraten an Burgundersauce

Fischpfanne mit Sauce

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

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln

Gerne passen wir das Buffet Ihren WÜNSCHEN an!

Dessert

Schokoladencreme im Glas
Vanillecreme im Glas
Panna Cotta mit Fruchtmark
Vanilleeis

Getränkepauschale I
Standard

zum Empfang:	Sekt und Orangensaft
Sekt/Wein:	Weißwein Qualitätswein – trocken Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, weinig
	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, angenehme 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
Longdrinks:	alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
Heißgetränke:	Filterkaffee am Buffet

Getränkepauschale II
First Class

zum Empfang:	Zur Auswahl (drei Sorten): Hugo, Aperol Spritz, Sekt, Bier und Orangensaft
Wein/Sekt:	Weißwein Qualitätswein – trocken Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, weinig
	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, angenehme milde Süße
	Sekt Tradition Sekt – halbtrocken
Fassbier:	Pils vom Fass
Flaschenbier:	Weizenbier hell, Weizenbier alkoholfrei, Vita Malz und alkoholfreies Bier
Softdrinks:	Mineralwasser mit Kohlensäure, Mineralwasser still, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Bananensaft, Kirschsaft, Energy, Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic Water
Spirituosen:	Berentzen, Korn, Springer Urvater, Weinbrand Chantré, Wodka Gorbatschow, Roter Shot, Waldmeister Shot, Baileys, Gordon´s Gin, Tequila, Ouzo, Berliner Luft, Jägermeister, Havana Club, Bacardi, Jim Bean
Longdrinks:	alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
Heißgetränke:	Filterkaffee am Buffet

Getränkepauschale III Premium

zum Empfang: Zur Auswahl (drei Sorten):
Hugo, Aperol Spritz, Sekt, Prosecco, Orangensaft,
Prosecco mit Brombeersirup und Lillet Wild Berry
(Empfangsgetränke gerne auch alkoholfrei)

Wein / Sekt:

Weißwein Qualitätswein – trocken
Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, weinig

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, angenehme milde Süße

Sekt Tradition
Sekt – halbtrocken
Hugo und Aperol Spritz
Lillet Wild Berry

Fassbier:	Pils vom Fass
Flaschenbier:	Weizenbier hell, Weizenbier alkoholfrei, Vita Malz und alkoholfreies Bier
Softdrinks:	Mineralwasser mit Kohlensäure, Mineralwasser still, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Bananensaft, Kirschsaft, Energy, Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic Water
Spirituosen:	Berentzen, Korn, Springer Urvater, Osborne Veterano, Weinbrand Chantré, Wodka Gorbatschow, Absolut Wodka, Roter Shot, Waldmeister Shot, Baileys, Gordon´s Gin, Tequila, Ouzo, Berliner Luft, Ramazzotti, Jägermeister, Havana Club, Bacardi, Jim Bean und Jack Daniels Obstbrände, Grappa und Malteser-Aquavit
Longdrinks:	alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
Cocktails: (nach dem Essen an der Bar)	Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced Tea und Sex on the Beach
Heißgetränke:	Filterkaffee am Buffet (die ganze Zeit)

Gastronomie Meta
Bad Zwischenahn

Metadrom
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter: Gerd Albers
Wiefelsteder Straße 47
26160 Bad Zwischenahn

Telefon: 0 44 03 – 93 90 930
Mobil: 0171 – 90 33 523
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 – 90 33 523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.metadrom.de

Gültig ab 01.01.2024. Unsere Angebote sind freibleibend.
Preisanpassungen und Druckfehler vorbehalten.