



Pauschal-
Angebote

Angebote für Hochzeiten

Meta Gastronomie
Bad Zwischenahn

Metadrom
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

2024

Hochzeit feiern bei Meta Goldener Adler



Ob Grüne, Silberne oder Goldene Hochzeit – für jedes Hochzeitspaar arrangieren wir ein unvergessliches, individuell gestaltetes Fest. Wir schneiden Ihre Traumhochzeit individuell auf Sie zu und setzen Ihre Wünsche in die Tat um. An einem der wichtigsten Tage Ihres Lebens sollten Sie nichts dem Zufall überlassen. Hier sind kreative Ideen, Erfahrung, umfassende Planung und gute Organisation ein Muss. Sie genießen Ihren großen Tag, wir kümmern uns um den Rest. Unsere Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Hingabe bei der Vorbereitung und Ausführung sichern wir Ihnen jetzt schon zu.

Das Meta in Bad Zwischenahn bietet ihren idealen Rahmen für Ihr rauschendes Fest. Das Ambiente sorgt für festliche Stimmung und unser erstklassiger Service ist Garant für unvergessliche Hochzeiten.



Weitere Infos auf www.meta-gastronomie.de

Hochzeits-Catering

Für Feiern zu Hause, im Zelt oder in einer Location ohne Bewirtung

Catering - Partyservice

Wir liefern Köstlichkeiten aller Art und bieten eine Vielfalt an Menüs für jeden Geschmack zur Ihrer Hochzeitslocation.

Hochzeitsplanung

Sie möchten die Planung und Durchführung Ihrer Hochzeitsfeier in erfahrene Hände geben? Dann sind Sie bei uns genau richtig, denn wir haben jahrelange Erfahrung in der Ausrichtung von Hochzeitsfeiern in jeglicher Art von Location sammeln dürfen. Wir setzen alle von Ihnen gewünschten Komponenten in die Tat um. Ein professionelles, freundliches und erfahrenes Team, welches die besondere Bedeutung Ihrer Hochzeit versteht, verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit Rundum-Service, hochwertigen Speisen und Getränken sowie einem stilvollen Equipment und anspruchsvoller Dekoration.

Spezielles Angebot für Ihren Polterabend

Feiern Sie Ihre Hochzeit bei Meta Goldener Adler, bekommen Sie ihr Polterabend - Essen (Partyservice) zum Sonderpreis geliefert.

Internationale Hochzeiten

Wir sind auch mit der Planung, Durchführung und Organisation von internationalen Hochzeiten aus allen Kulturkreisen vertraut.



Meta Goldener Adler - Das kleine Meta für Hochzeitsfeiern bis 80 Personen



Im Meta Goldener Adler in Bad Zwischenahn bieten wir Ihnen in rustikalem Ambiente vielfältige Möglichkeiten Ihre Hochzeitsfeier auszurichten. Ob rauschendes Fest oder eine Feier im kleinen Kreis - wir sind Ihr Partner in der Planung und Durchführung Ihrer Hochzeitsfeier!

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Hochzeitsfeier zur Verfügung.



Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter

Weitere Infos auf www.meta-gastronomie.de

Meta Goldener Adler - Eventlocation

für große Hochzeitsfeiern

Gerne
machen wir
Ihnen ein
unverbindliches
Angebot



Freie Trauung bei uns im Garten



Sie legen Wert auf eine sehr persönliche, individuelle, emotional berührende oder unkonventionelle Hochzeitszeremonie, die die Einmaligkeit Ihrer Liebesbeziehung widerspiegelt und genau auf Ihre gemeinsame Lebensgeschichte zugeschnitten ist.

Wir würden uns freuen, dieses einmalige Erlebnis für Sie zu organisieren und stehen Ihnen gerne jederzeit für weitere Fragen und Anregungen zu Verfügung.

Ihre freie Trauung sollte bis spätestens 16.00 Uhr beginnen. Vor der Zeremonie bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen auf unserer Terrasse gerne einen kleinen Empfang um den Tag unvergesslich einzuleiten. Bei schlechtem Wetter können wir eine Alternative in unserem kleinen Meta oder Hochzeitssaal nach Absprache kurzfristig ermöglichen.

Mietpreise

Herrichtung der Terrasse oder im Haus (einmalig)	250,00 €
Preis je aufgestellten Stuhl mit Stuhlhussen „weiß“	4,00 €
Servicepauschale mit Getränken von 15.30 bis 18.00 Uhr (je Pers.) Sekt, Hugo, alkoholfreie Getränke und Pils vom Fass	9,50 €

Menüvorschläge

(Standesamtliche) Hochzeitsessen

Menü I

Ammerländer Hochzeitssuppe

mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Filetpfanne Deluxe

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust an Currysauce

mit einer bunten Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln Gemüsereis und Salat

Rote Beerengrütze

mit Vanillesauce

Gerne stellen wir Ihnen im persönlichen Gespräch mit uns noch weitere Menüempfehlungen vor.

nur Menü (pro Person)	Menü & Getränkepauschale First-Class für 3 Stunden
38,90 €	58,90 €

Getränkepauschale auf Seite 25

Menü II

Melone mit Schinken

feiner Kernschinken auf Honigmelone

Filetpfanne Deluxe

Schweinemedallions mit Champignons

Rinderrouladen an Sauce

Hähnchenbrust an Sahnesauce

Gemüseauswahl

Kroketten, Bratkartoffeln und Salat

nur Menü (pro Person)	Menü & Getränkepauschale First-Class für 3 Stunden
49,90 €	69,90 €

Getränkepauschale auf Seite 27

Dessertteller

Lassen Sie sich überraschen - fünf verschiedene Sorten Dessert



Hochzeitspauschale I „Junior“

- Essen:** Junior Buffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €	84,00 €
First Class*	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €	91,00 €
Premium*	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



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 Schokolandencreme mit Vanillesauce

Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes und Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale II

„Rustikales Landbuffet“

- Essen:** Rustikales Landbuffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €	84,00 €
First Class*	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €	91,00 €
Premium*	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „Rustikales Landbuffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

Ammerländer Hochzeitssuppe
mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Salate

Möhrensalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Maissalat
Bauernsalat mit Fetakäse
Blattsalate mit Dressing



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

Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes und Brot

Hochzeitspauschale III „Italienisches Grillbuffet“

- Essen:** Italienisches Grillbuffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €
First Class*	108,00 €	106,00 €	104,00 €	102,00 €	100,00 €
Premium*	110,00 €	109,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



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 Dipp

Drei Dips und Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Vanilleeis mit warmen Früchten

Schokoladencreme im Glas

Tiramisu

Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes und Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale IV

„Landhaus Buffet Luxus“

- Essen:** Landhaus Buffet Luxus
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €
First Class*	110,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €	102,00 €
Premium*	114,00 €	112,00 €	110,00 €	108,00 €	106,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „Landhaus Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

Ammerländer Hochzeitssuppe
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
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust in Sahnesauce
Norddeutsche Gemüseauswahl mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und
Bohnen mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet
Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

Schokoladencreme und Vanillecreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanilleeis

Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes und Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale V „Mediterranes Buffet“

- Essen:** Mediterranes Buffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	104,00 €	10200 €	100,00 €	98,00 €	96,00 €
First Class*	111,00 €	109,00 €	107,00 €	105,00 €	103,00 €
Premium*	114,00 €	112,00 €	110,00 €	109,00 €	107,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „Mediterranes Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

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

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes und Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale VI

„First Class Buffet“

- Essen:** **First Class Buffet**
Mitternachtsbuffet (siehe Vorspeisen - Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	110,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €	102,00 €
First Class*	117,00 €	115,00 €	113,00 €	111,00 €	109,00 €
Premium*	121,00 €	119,00 €	117,00 €	115,00 €	113,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „First Class Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

Ammerländer Hochzeitssuppe
mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

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 in Tomatenragout
Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
Kasslerbraten an Burgundersauce
Fischpfanne mit Lachs und Kabeljau in Hummersauce
Gemüseauswahl mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen
mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln

Dessert

Schokoladencreme im Glas
Vanillecreme im Glas
Panna Cotta mit Fruchtmark
Vanilleeis

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale VII

„Italienisches Buffet“

- Essen:** Italienisches Buffet
Mitternachtsbuffet (siehe Vorspeisen - Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	112,00 €	110,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €
First Class*	119,00 €	117,00 €	115,00 €	113,00 €	111,00 €
Premium*	123,00 €	121,00 €	119,00 €	117,00 €	115,00 €



*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „Italienisches Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

Cremesuppe

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Ganze Garnelen mit Dip, Grünschalenmuscheln

Garnelenspieße im Kräutermantel und Scampi im Bierteigmantel

Vitello Tonnato an Thunfischsauce

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola

Honigmelone mit Schinken

Mini-Hackbällchen auf Pesto und Datteln im Speckmantel

Tomate-Mozzarella

Italienische Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Penne Nudel-Rucola-Pesto-Salat, Hirtensalat mit Fetakäse,

Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Sesam-Paprika-Mais-Salat,

Blattsalate mit Dressing

Brotkorb und Butter

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel an Salbeisauce

Gefüllte Schweinerückensteaks mit Fetakäse

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

Fischpfanne mit Weißweinsauce

Bunte Gemüsepfanne mit mediterranem Gemüse

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle mit Tomatensauce

Dessert

Schokoladencreme im Glas

Tiramisu

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtmark

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hochzeitspauschale VIII

„Premium Luxus Buffet“

- Essen:** Premium Luxus Buffet
Mitternachtsbuffet (siehe Vorspeisen - Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 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)
NEU mit Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
First Class*	138,00 €	136,00 €	134,00 €	132,00 €	130,00 €
Premium*	142,00 €	140,00 €	138,00 €	136,00 €	134,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 24 bis 26



Menü „Premium Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppen am Tisch

Kraftbrühe vom Rind mit feinem Gemüse

Vorspeisen & Mitternachtsbuffet

Räucher – und Graved Lachs mit verschiedenen Saucen

Nordseekrabben-Cocktails in Cognac-Meerrettichsauce

Norwegischer Stremellachs, ganze Garnelen mit Dip
und Garnelenspieße im Kräutermantel

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
Parmaschinken auf Melone

Kirschtomaten-Mozzarella-Sticks auf Basilikumpesto

Feine Käsespezialitäten aus Weichkäse

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Penne Nudel-Rucola-Pesto-Salat, Hirtensalat mit Fetakäse,
Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Sesam-Paprika-Mais-Salat
und Blattsalate mit Dressing

Brotauswahl „DELUXE“

Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten am Stück mit Sauce Bernaise

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrust auf Kirschtomatenragout

Schweinemedallions im Speckmantel

Zanderfilet und Garnelenspieße gebraten in Olivenöl auf toskanischem Gemüse

Gemüse-Maultaschenpfanne im Gemüsesud

Bunte Gemüsepfanne mit mediterranem Gemüse

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Herzoginkartoffeln

Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade im Glas

Fruchtspieße mit Schokoladenbrunnen

Tiramisu und Eisvariation

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Getränkepauschale I Standard

zum Empfang: Sekt und Orangensaft

Sekt/Wein: Weißwein Qualitätswein – trocken
Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, wenig
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

Heißgetränke: Kaffee und Tee am Buffet (die ganze Zeit)

Gerne passen
wir die
Getränkepauschale
Ihren Wünschen
an.

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, wenig
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:** Kaffee und Tee am Buffet (die ganze Zeit)

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, wenig
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:** Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced Tea und Sex on the Beach
(nach dem Essen an der Bar)
- Heißgetränke:** Kaffee und Tee am Buffet (die ganze Zeit)



Zusätzlich zum Mitternachtssnack



	pro Person extra
Herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, verschiedene Käse-sorten und Weintrauben, Butter und Baguette	5,20 €
Luftgetrocknete Mettwurst, Camembert-Ecken, Edamer- und Goudakäse, Landbrot, ofenfrische Laugenbrezeln mit Schmand-Kräuterdip und Butter	5,20 €
Herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets, Käseauswahl mit frischen Weintrauben, Kräuter- und Salzbutter dazu Stangenbrot	8,50 €
Fischvariationen mit Räucherlachs und geräucherter Forelle, Hackepeter-Igel mit Zwiebeln und frisch gehackten Kräutern, verschiedene Käsesorten und Weintrauben, geräucherte Putenbrust, Salzbutter und Stangenbrot, kleine gebratene Frikadellen	10,50 €
verschiedene Canapées belegt mit Räucherlachs, Forelle, Roastbeef, Ei, Käse, Hackepeter und geräucherter Putenbrust, kleine gebratene Frikadellen	14,90 €

Zusätzliche Leistungen auf Bestellung zu den Pauschalen



Herztorte für ca. 50 Personen 250,00 €

Doppelherztorte für ca. 70 Personen 280,00 €

Dreistöckige Hochzeitstorte „Deluxe“ 350,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl,
für ca. 70 Personen

Fünfstöckige Hochzeitstorte 370,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl,
für ca. 90 Personen

Siebenstöckige Hochzeitstorte 420,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl,
für ca. 110 Personen

Fünfstöckige Eistorte 450,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl,
für ca. 80 Personen

Siebenstöckige Eistorte 490,00 €
verschiedene Sorten nach Wahl,
für ca. 110 Personen



Gerne können Sie von einer fremden Konditorei eine Hochzeitstorte anliefern lassen.
Für fremde Hochzeitstorten berechnen wir das Geschirr und Fontänen mit 1,00 €/pro Person.

Zusätzliche Leistungen

bei russischen und internationalen Hochzeiten

Wodka zur Auswahl (Flaschenweise auf den Tischen)

Absolut Vodka, Smirnoff Vodka

(Aufpreis nur bei Getränkepauschale Standard und First-Class, nicht bei Premium)

zum Empfang: Auswahl von Nüssen und Kernen am Tisch

während der Hochzeit: kleine Gewürzgurken auf den Tischen

Obstkörbe mit verschiedenen Sorten Obst

Baguette auf den Tischen bei der Suppe und dem Essen

Eröffnung des Buffets zum zweiten Mal um 21:00 Uhr

Verschiedene Dekorationspakete nach Kundenwunsch

(für internationale Hochzeiten - türkisch, russisch usw.)



Wir sind mit der Ausrichtung von Hochzeiten aus allen Kulturkreisen vertraut. Bei uns können Sie nach heimatlicher Tradition ihre Hochzeit durchführen.

Gerne beraten wir Sie dafür auch in einem persönlichen Gespräch. Für besondere internationale Essenswünsche laden wir auch gerne, wie in den letzten Jahren, internationale Gastköche in unsere Küche für Ihre Hochzeit ein.

Metadrom Eventcenter

in Großefehn - Ostfriesland

**Sie suchen einen großen Saal für
Hochzeiten, Betriebsfeste & Events?**

Sie haben die Wahl

- ▶ Location nur zur Miete - Essen und Getränke selber organisieren
- ▶ All inclusive Angebote
- ▶ Verschiedene Dekorationen zur Auswahl
- ▶ Events können nach Themen aufgebaut werden
(Hüpfburg/Karussell, Schießbuden usw.)

Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter



Weitere Infos finden Sie auf www.metadrom.de

Wir bieten Räumlichkeiten für 200 bis 1.000 Personen

Stellen Sie sich im Metadrom Ihre Veranstaltung nach dem Baukastensystem zusammen und entscheiden Sie welche Leistung Sie benötigen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Mehrere Angebote für internationale Großhochzeiten und Events stehen zur Auswahl.



Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter: Gerd Albers
Wiefelsteder Straße 47
26160 Bad Zwischenahn

Telefon: 04403 – 93 90 930
Mobil: 0171 – 9033 523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.meta-gastronomie.de



Metadrom Eventcenter

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

Mobil: 0171 – 9033 523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.metadrom.de

