

Pauschal-  
Angebote



**Angebote für  
Weihnachtsfeiern**

*Meta* Gastronomie  
Bad Zwischenahn

**Metadrom**  
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

# Metadrom Eventcenter in Großefehn - Ostfriesland

In unserem Eventcenter Metadrom in Großefehn in Ostfriesland bieten wir Ihnen eine riesige Location für bis zu 1.000 Personen. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl mit kulinarischen Köstlichkeiten in liebevoll gestalteter Buffetform und für ein weihnachtliches Ambiente, damit Ihre Weihnachtsfeier ein voller Erfolg wird. Wir sind Ihr Partner in der Planung und Durchführung Ihres Festes!

Für die kreative Gestaltung und Umsetzung Ihres Musik- und Rahmenprogramms unterstützen wir Sie ebenfalls gerne.



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

# Weihnachtsfeiern

für bis zu 1.000 Personen

Eventlocation  
voll klimatisiert  
mit Virenfilter



# Meta Goldener Adler - Das kleine Meta für Weihnachtsfeiern bis 80 Personen

Im Meta Goldener Adler in Bad Zwischenahn bieten wir Ihnen im stilvollen Ambiente vielfältige Möglichkeiten Ihre Weihnachtsfeier auszurichten. Ob Adventsbuffet, Gemeinschaftsweihnachtsfeier oder einfach nur ein ruhiges Beisammensein mit der Gruppe - wir sind Ihr Partner in der Planung und Durchführung Ihrer Weihnachtsfeier!

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Weihnachtsfeier zur Verfügung.



Eventlocation  
voll klimatisiert  
mit Virenfilter

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

# Meta Goldener Adler - Eventlocation

für Weihnachtsfeiern ab 70 Personen

Gerne  
machen wir  
Ihnen ein  
unverbindliches  
Angebot



# Weihnachtspauschale I Buffet „Tannenzapfen“

- Essen:** Buffet Tannenzapfen
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

## 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.
<b>Standard*</b>	77,00 €	75,00 €	73,00 €	71,00 €	69,00 €
<b>First Class*</b>	85,00 €	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €
<b>Premium*</b>	90,00 €	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# Buffet „Tannenzapfen“

## 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 im Ananasdressing

Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

## Hauptgang

Geschmorter Schweinenackenbraten mit italienischen Kräutern mariniert

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Entenkeulen mit Sauce

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

Kartoffelklöße und Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Vanillecreme und Schokoladencreme mit Vanillesauce

Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale II „Santa Claus Buffet“

- Essen:** Santa Claus Buffet
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

## 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.
<b>Standard*</b>	78,00 €	76,00 €	74,00 €	72,00 €	70,00 €
<b>First Class*</b>	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €	78,00 €
<b>Premium*</b>	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# „Santa Claus Buffet“

## Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

## Suppe am Buffet

Cremesuppe von Waldpilzen

## Salate

Möhrensalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Maissalat

Bauernsalat mit Fetakäse

Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter

## Hauptgang

Spießbraten mit Sauce

Kasslerbraten mit Sauce

Hähnchenbrust in Sahneseauce

Rotkohl

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

Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

## Dessert

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen

Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale III Buffet „Räuchermännchen“

- Essen:** Buffet Räuchermännchen
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

## 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.
<b>Standard*</b>	85,00 €	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €
<b>First Class*</b>	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €
<b>Premium*</b>	98,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# Buffet „Räuchermännchen“

## 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

Tomate-Mozzarella Taschen

Hirtentröckchen mit Fetakäsefüllung

Nackensteaks

Hähnchenbrust im Currymantel

Bratwurst

Mediterrane Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln mit Dip

Drei Dips und Kräuterbutter

## Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Vanilleeis mit warmen Früchten

Schokoladencreme im Glas

Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale IV

## Buffet „Sternefunkeln“

- Essen:** Buffet Sternefunkeln
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

### 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.
<b>Standard*</b>	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €
<b>First Class*</b>	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €
<b>Premium*</b>	98,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# Buffet „Sternefunkeln“

## 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

Entenkeulen an Rotkohl

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust im Gewürzmantel

Gemüseauswahl mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen

mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet

Spätzle und Salzkartoffeln

## Dessert

Schokoladencreme

Lebkuchencreme

Weihnachtliche Beerengrütze mit Vanillesauce

Vanilleeis

Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale V

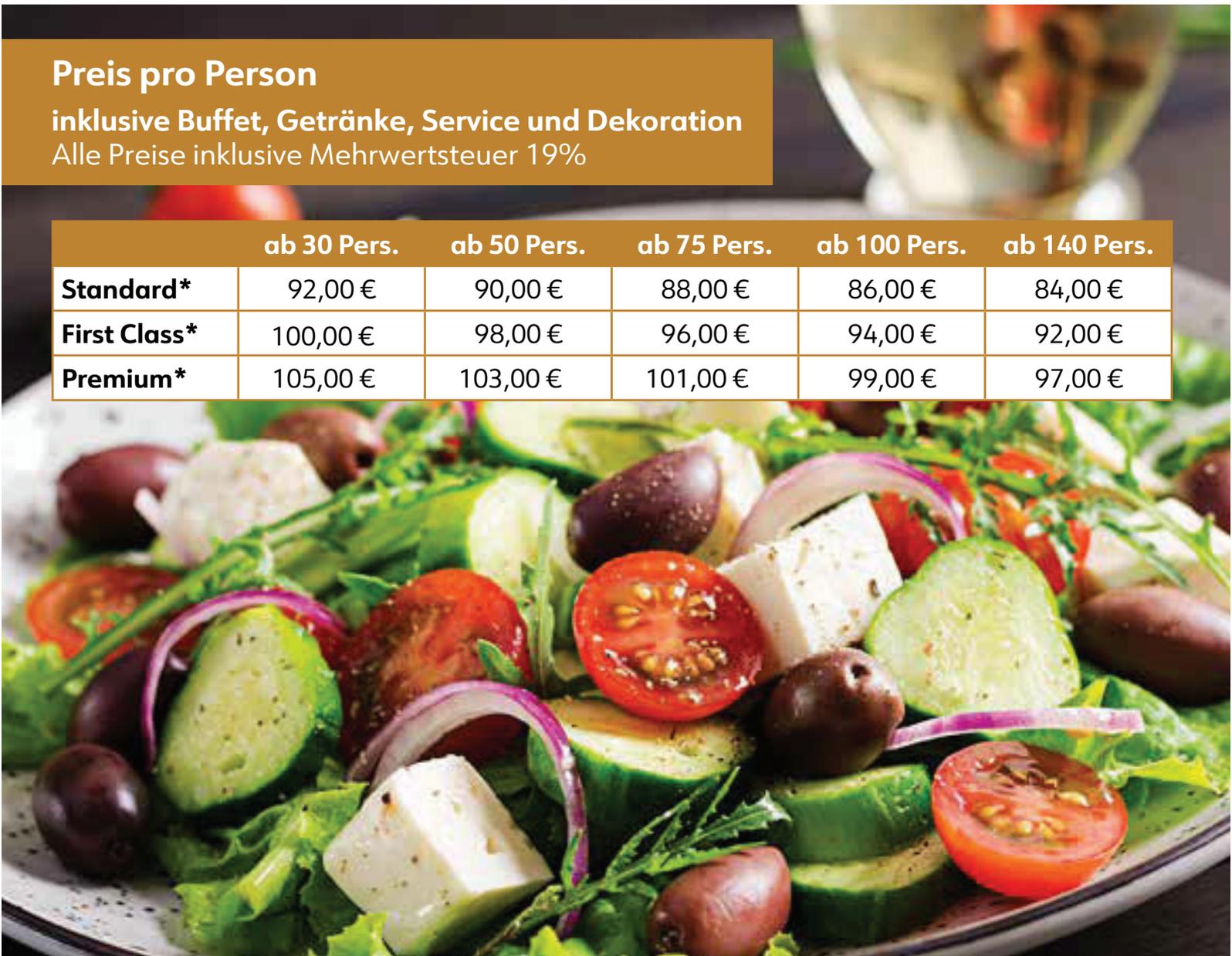
## Buffet „Heilige Drei Könige“

- Essen:** Buffet Heilige Drei Könige
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

### 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.
<b>Standard*</b>	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €	84,00 €
<b>First Class*</b>	100,00 €	98,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €
<b>Premium*</b>	105,00 €	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €



\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# Buffet „Heilige Drei Könige“

## 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



Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale VI

## First Class Buffet „Wunschzettel“

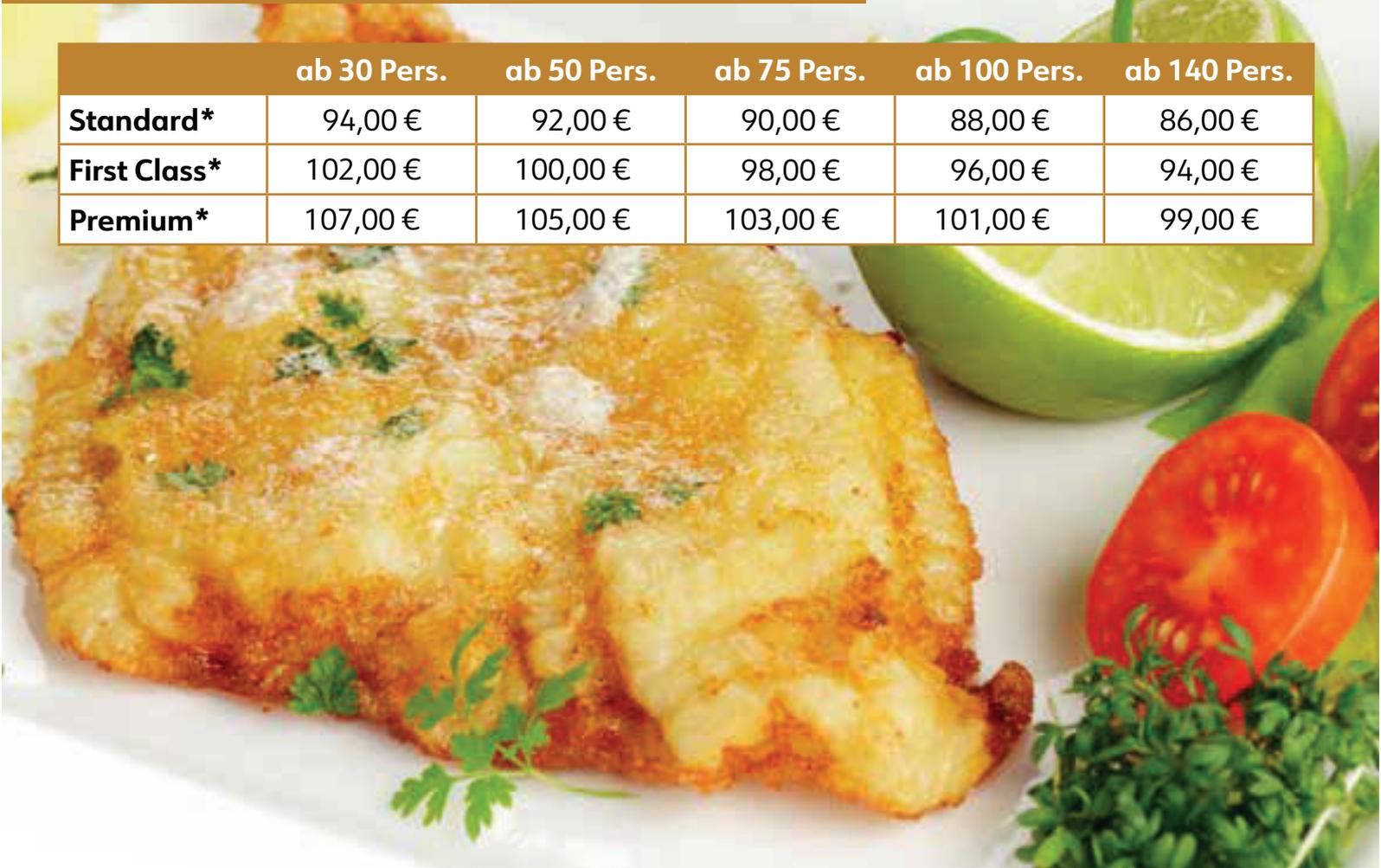
- Essen:** First Class Buffet „Wunschzettel“
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

### 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.
<b>Standard*</b>	94,00 €	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €
<b>First Class*</b>	102,00 €	100,00 €	98,00 €	96,00 €	94,00 €
<b>Premium*</b>	107,00 €	105,00 €	103,00 €	101,00 €	99,00 €



\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# First Class Buffet „Wunschzettel“

## 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

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

Kasslerbraten mit Sauce

Entenkeulen mit Rotkohl

Fischpfanne mit Sauce

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

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelklöße

## Dessert

Schokoladencreme im Glas

Lebkuchencreme im Glas

Zimt-Panna-Cotta

Vanilleeis

Gerne passen  
wir das  
Buffet Ihren  
WÜNSCHEN an!

# Weihnachtspauschale VII

## Premium Buffet Luxus

- Essen:** Premium Buffet Luxus
- Getränke:** Getränkepauschale für 7 Stunden  
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Person 3,50 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung  
Tischdecken weiß  
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)  
**NEU:** Stuhlhussen „weiß“

### 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.
<b>Standard*</b>	118,00 €	116,00 €	114,00 €	112,00 €	110,00 €
<b>First Class*</b>	126,00 €	124,00 €	122,00 €	120,00 €	118,00 €
<b>Premium*</b>	131,00 €	129,00 €	127,00 €	125,00 €	123,00 €

\*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



# Premium Buffet Luxus

## Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

## Suppe am Buffet

Kraftbrühe vom Rind mit feinem Gemüse

## Vorspeisen & Mitternachtsbuffet

Räucher- und Graved Lachs mit verschiedenen Saucen  
Nordseekrabben-Cocktails in Cognac-Meerrettichsauce  
Räucheraal auf Pumpernickel, 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

**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

# 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  
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:** 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, Kirschsafte, 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  
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, Kirschsafft, 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:** Filterkaffee am Buffet

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



## Metadrom Eventcenter

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

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

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

