



für alle
Anlässe

**Catering
Partyservice**

Meta Gastronomie
Bad Zwischenahn

Ihr exklusiver Caterer - Partyservice

Liebe Kundin, lieber Kunde,

für kleine oder große Feste wie Hochzeiten, Verlobungen, Konfirmationen, Jubiläen, Geburtstage, Arbeitsessen, Empfänge und Partys haben wir viele Ideen zu kulinarischen Vorschlägen zusammengestellt.

Alle Menü - und Buffetvorschläge können nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen angepasst und geändert werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein persönliches Angebot für Ihre Feier.

Alle Speisen sind frisch und tafelfertig auf dekorativen Platten angerichtet und reichen für die von Ihnen angemeldete Personenanzahl. Warme Speisen liefern wir in formschönen Warmhaltebehältern.

Preise

Der Preis gilt bei Abholung oder Lieferung ohne weitere Dienstleistungen wie Personal, Geschirr und Serviceleistungen

Bei Abholung oder Lieferung und inkl. Leihgeschirr müssen wir leider 20 % Aufschlag berechnen (19% Mehrwertsteuer Satz & Kosten für das Leihgeschirr)

Die Bezahlung erfolgt direkt bei Lieferung oder per Vorkasse.

Die Reinigung der Buffetbehälter und alle weiteren Dienstleistungen werden separat berechnet (siehe Seite 3).



Kulinarische Köstlichkeiten für Ihr Fest

Lieferung

Bitte räumen Sie ein Zeitfenster für die Lieferung ihrer Speisen ein. Wir bemühen uns stets pünktlich zu liefern. Da es aber immer zu Terminüberschneidungen kommen kann, benötigen wir ein Zeitfenster von +/- 30 Minuten, um allen gerecht werden zu können. Bei schlechten Witterungsverhältnissen oder hohem Verkehrsaufkommen sind wir manchmal machtlos und bitten um ihr Verständnis. Helfen Sie uns dabei und sorgen Sie für eine gute und freie Zuwegung bei Anlieferung. Denken Sie auch daran, dass genügend Platz für das Buffet vorhanden ist.

Lieferpreise

Je Kilometer 0,80 € (Grundlage Routenplaner Google schnellste Route - Zeit)

Cateringaufträge - Essenslieferung ab 1.000,00 € werden bis zu 35 km kostenlos angeliefert.

Rückgabezeiten

Nach Vereinbarung

Warmhaltebehälter, Geschirr und sonstige Utensilien sind im gereinigten Zustand bei uns abzuliefern. Sonst erheben wir eine Gebühr von 2,00 € pro Warmhaltebehälter und 0,80 € pro Geschirrtteil, Besteck und andere Utensilien.

Personenzahl

Wir bitten darum, uns die genaue Personenzahl, welche am Buffet teilnimmt, durchzugeben. Die Menge des bestellten Buffets ist auf die angegebene Personenzahl abgestimmt.

Aus organisatorischen Gründen ist eine Änderung der Personenzahl nur bis maximal 5 Tage vor Veranstaltung möglich.





C40

Überraschungsbuffet

Unser
Top-Angebot

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
Melone mit Schinken

Hauptgang

Drei Sorten Fleisch bestehend aus Hähnchen und Schwein mit passenden Saucen
Norddeutsche Gemüseauswahl mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet
Zwei Sorten Sättigungsbeilagen

Dessert

Überraschungsdessert

	ab 20 Pers.	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.
Buffet	25,00 €	24,00 €	22,00 €





Vorspeisen

immer in Verbindung mit einem Hauptgang

C1	Olivenplatte (für 20 Personen) verschiedene Sorten Oliven	60,00 €
C2	Tomate - Mozzarella (für 20 Personen) mit frischem Pesto	40,00 €
C3	Melonenschiffchen (für 20 Personen) mit Parmaschinken	50,0 €
C4	Käseauswahl (für 20 Personen) verschiedene Sorten Käse	75,00 €
C5	Antipasti (für 20 Personen) verschiedene Sorten Antipasti mit Oliven	75,00 €
C6	Vitello Tonnato (für 20 Personen) Hähnchenfleisch mit Thunfischsauce	75,00 €
C7	Räucherlachs (für 20 Personen) mit Sahnemeerrettich	75,00 €

Zu allen Vorspeisen wird ein Brotkorb mitgeliefert

Vorsuppen

immer in Verbindung mit einem Hauptgang (Preis pro Person)

C10	Hühnersuppe mit Einlage	5,50 €
C11	Rindfleischsuppe mit Einlage	5,50 €
C12	Hochzeitssuppe mit Einlage	5,50 €
C13	Spargelcremesuppe	5,50 €
C14	Champignonsuppe	5,50 €
C15	Brokkoli-Creme-Suppe	5,50 €

Zu allen Vorspeisen wird ein Brotkorb mitgeliefert



Unsere regionalen Klassiker

als Buffet ab 20 Personen

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| C16 | Grünkohl
mit Salzkartoffeln, Kasslernacken, Pinkel, Kochwurst und Speck | 22,00 € |
| C17 | Snirtjebraten
mit grober Bratwurst, Bratensauce, Rotkohl, Kartoffeln und sauer eingelegtem Gemüse
zusätzlich mit Bratkartoffeln | 22,00 €
2,50 € |
| C18 | Bauernpfanne
Backschinken mit Backobst, Sauce, Rotkohl, Speckbohnen, Kartoffeln
zusätzlich mit Bratkartoffeln | 22,00 €
2,50 € |
| C19 | Moorpfanne
Deftiger Spießbraten mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Bohnen und Kartoffeln
zusätzlich mit Bratkartoffeln | 22,00 €
2,50 € |

Desserts

immer in Verbindung mit einem Hauptgang - Preis pro Person

- | | | |
|-----|--|--------|
| C30 | Schokoladenpudding mit Vanillesauce | 3,90 € |
| C31 | Vanillepudding mit Schokoladensauce | 3,90 € |
| C32 | Götterspeise mit Vanillesauce | 3,90 € |
| C33 | Rote Grütze mit Vanillesauce | 3,90 € |
| C34 | Zitronencreme | 3,90 € |
| C35 | Panna Cotta mit Wildbeerenkompott | 4,50 € |
| C36 | Tiramisu Creme | 4,50 € |



C41

Buffet - Mailand

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

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

ab 25 Pers.

36,90 €

ab 40 Pers.

33,90 €

C42

Buffet - Rustikal

Salate

Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Maissalat, Bauernsalat mit Fetakäse und 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

Vanillecreme und Schokoladencreme mit Vanillesauce

ab 25 Pers.

36,90 €

ab 40 Pers.

33,90 €



C43

Buffet - Westerstede

Salate

Tomate-Mozzarella
Melone mit Schinken

Hauptgang

Schweinemedallions mit Champignonsauce
Hähnchenbrustfilet mit Sahnesauce
Kasslerbraten an Apfelrotkohl
Fisch an Weißweinsauce

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

Rosmarinkartoffeln und Spätzle

Dessert

Schokoladencreme und Vanillecreme

ab 25 Pers.

36,90 €

ab 40 Pers.

33,90 €

C44

Buffet - Edeweicht

Salate

Tomate-Mozzarella
Melone mit Schinken

Hauptgang

Schweinefilet an Sahnesauce
Nackensteaks mit Zwiebeln
Hähnchenbrust an Currysauce

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

Salzkartoffeln und Reis

Dessert

Panna Cotta mit Sauce

ab 25 Pers.

36,90 €

ab 40 Pers.

33,90 €



C45

Landhaus Buffet

Beispiel
für ein
HOCHZEITS-
BUFFET

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

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust im Gewürzmantel

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

ab 40 Pers.

45,90 €

ab 80 Pers.

41,90 €





C45

Mediterranes Buffet

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

Beispiel
für ein
HOCHZEITS-
BUFFET

ab 40 Pers.

45,90 €

ab 80 Pers.

41,90 €



C46

Buffet - First Class

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 an Burgundersauce

Fischpfanne mit Sauce

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

Beispiel
für ein
HOCHZEITS-
BUFFET

ab 50 Pers.

55,90 €

ab 80 Pers.

49,90 €



Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter: Gerd Albers

Wiefelsteder Straße 47

26160 Bad Zwischenahn

Telefon: 0 44 03 – 93 90 930

Mobil: 0171 – 9033 523

E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.meta-gastronomie.de



Buchen
Sie unseren
**CATERING -
PARTYSERVICE**
für zu Hause