

A warm, festive photograph of a dinner table. In the foreground, several hands are clinking wine glasses filled with red wine. On the table, there is a roasted chicken, a bowl of cranberries, and a bowl of nuts. The background is softly blurred with warm, golden bokeh lights, suggesting a Christmas tree or holiday decorations.

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

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

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 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
NEU: Stuhlhussen „weiß“

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Hauptgang

Geschmorter Schweinenacknbraten 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

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 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
NEU: Stuhlhussen „weiß“

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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 Sahnesauce

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 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
NEU: Stuhlhussen „weiß“

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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

Hirtenröllchen 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

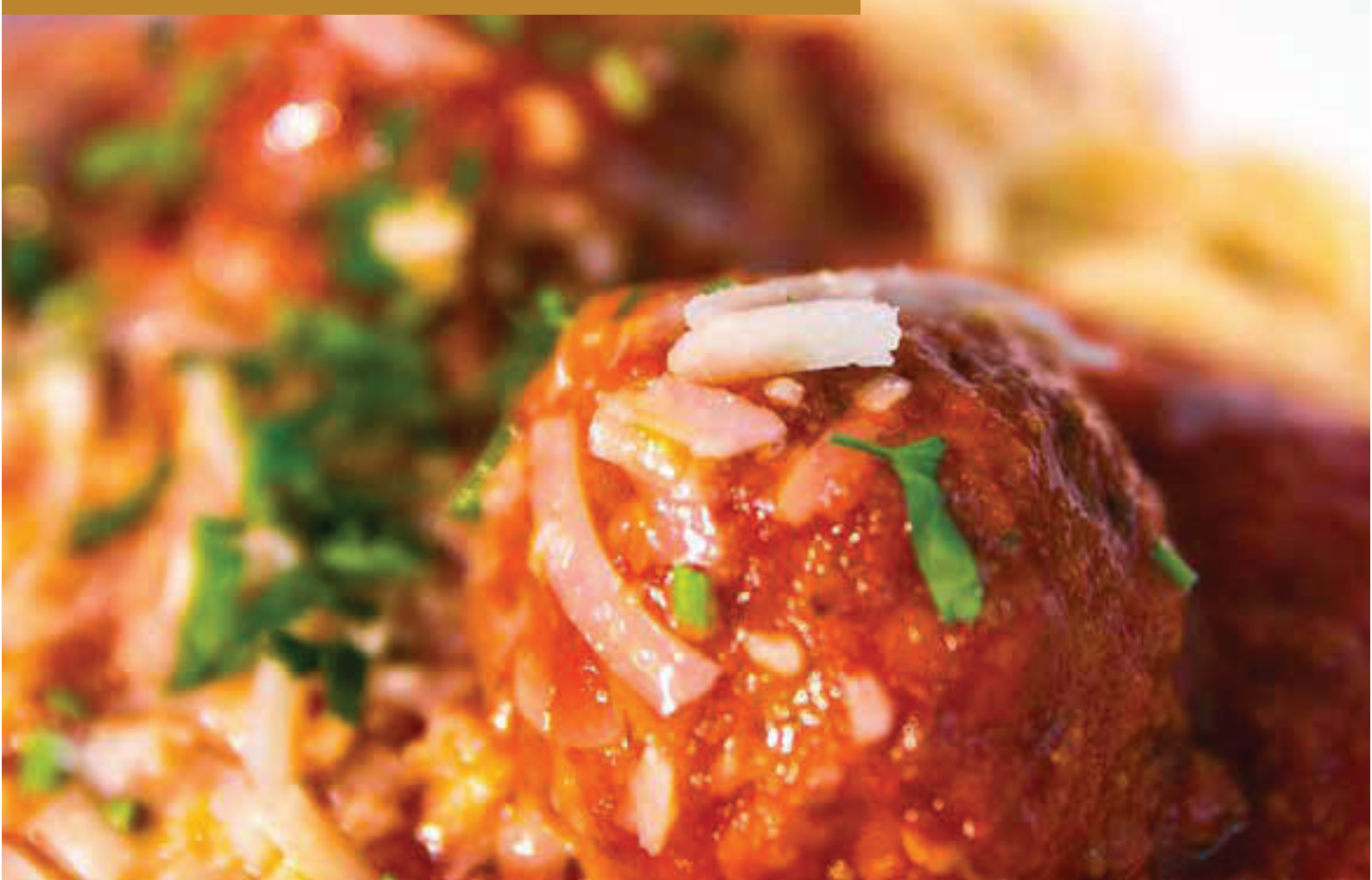
Buffet „Sternefunkeln“

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

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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 - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
NEU: Stuhlhussen „weiß“

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** Location mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
NEU: Stuhlhussen „weiß“

Preis pro Person - siehe Preisliste

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



***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, Kirschsft, 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: (nach dem Essen an der Bar)	Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced Tea und Sex on the Beach
Heißgetränke:	Filterkaffee am Buffet

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 (Göldnerstraße 1)
26629 Großefehn

Mobil: 0171 – 90 33 523
E-Mail: a@meta-gastronomie.de

www.metadrom.de

