Catering
Partyservice

Gastronomie
Meta
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 uns 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 Geschirrteil, 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	22,00 €
	zusätzlich mit Bratkartoffeln	2,50 €
C18	**Bauernpfanne** Backschinken mit Backobst, Sauce, Rotkohl, Speckbohnen, Kartoffeln	22,00 €
	zusätzlich mit Bratkartoffeln	2,50 €
C19	**Moorpfanne** Deftiger Spießbraten mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Bohnen und Kartoffeln	22,00 €
	zusätzlich mit Bratkartoffeln	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.	ab 40 Pers.
36,90 €	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.	ab 40 Pers.
36,90 €	33,90 €

C43 Buffet - Westerstede

Salate
Tomate-Mozzarella
Melone mit Schinken

Hauptgang
Schweinemedaillons 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.	ab 40 Pers.
36,90 €	33,90 €

C44 Buffet - Edewecht

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.	ab 40 Pers.
36,90 €	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
Schweinemedaillons 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.	ab 80 Pers.
45,90 €	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

Beispiel für ein HOCHZEITS-BUFFET

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

ab 40 Pers.	ab 80 Pers.
45,90 €	41,90 €

C46

Buffet - First Class

Beispiel für ein HOCHZEITS-BUFFET

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

Dessert

Schokoladencreme im Glas
Vanillecreme im Glas
Panna Cotta mit Fruchtmark

ab 50 Pers.	ab 80 Pers.
55,90 €	49,90 €

Gastronomie Meta
Bad Zwischenahn

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

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

Gültig ab 01.01.2026. Unsere Angebote sind freibleibend.
Preisanpassungen und Druckfehler vorbehalten.