



Pauschal-
Angebote

Angebote für
Betriebsfeiern

Meta Gastronomie
Bad Zwischenahn

Metadrom
Eventcenter Ostfriesland - Oldenburg

Metadrom Eventcenter in Großefehn - Ostfriesland

Mit Ihren Ideen und Vorstellungen kreieren wir eine stilvolle Atmosphäre in der Sie Mitarbeiter auf der emotionalen, als auch professionellen Ebene ansprechen und überzeugen können. Passend zum Konzept ihrerseits umhüllen wir Ihre Veranstaltung mit den dafür nötigen Ressourcen und geben „der Idee“ ein Gesicht.

Perfektion ist dafür eine Voraussetzung für uns, aber um Menschen zu begeistern muss der Funke überspringen. Auch hier wollen wir uns abheben: Das Besondere steckt im Detail und diesem gilt unsere ungeteilte Aufmerksamkeit. Unsere emotionale Stärke im Zusammenspiel mit fundierter Beratungskompetenz machen Ihr Firmenevent zu einem einzigartigen Erlebnis.



Weitere Infos findet Ihr auf www.metadrom.de

Betriebsfeiern

von 150 bis zu 1.000 Personen

Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter



Meta Goldener Adler - Das kleine Meta

für Betriebsfeiern bis 80 Personen

Im Meta Goldener Adler in Bad Zwischenahn bieten wir Ihnen im stilvollen Ambiente vielfältige Möglichkeiten Ihre Betriebsfeier auszurichten. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl mit kulinarischen Köstlichkeiten in liebevoll gestalteter Buffetform und für ein passendes Ambiente, damit Ihre Betriebsfeier ein voller Erfolg wird.

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Betriebsfeier zur Verfügung.



Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter

Weitere Infos auf www.meta-gastronomie.de

Meta Goldener Adler - Eventlocation

für Betriebsfeiern ab 70 Personen

Gerne
machen wir
Ihnen ein
unverbindliches
Angebot



Pauschale I „Junior“

- Essen:** Junior Buffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	74,00 €	73,00 €	71,00 €	69,00 €	67,00 €
First Class*	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €	75,00 €
Premium*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



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 Schokoladencreme mit Vanillesauce

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale II

„Rustikales Buffet“

- Essen:** Rustikales Buffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	76,00 €	74,00 €	72,00 €	70,00 €	68,00 €
First Class*	84,00 €	82,00 €	80,00 €	78,00 €	76,00 €
Premium*	89,00	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



Menü „Rustikales Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Buffet

Rinderbrühe

mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Salate

Möhrensalat

Tomatensalat

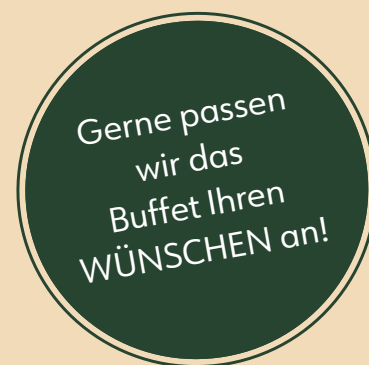
Gurkensalat

Maissalat

Bauernsalat mit Fetakäse

Blattsalate mit Dressing

Brotkorb mit Butter



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

Pauschale III

„Rustikales Grillbuffet“

- Essen:** Rustikales Grillbuffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	76,00 €	74,00 €	72,00 €	70,00 €	68,00 €
First Class*	84,00 €	82,00 €	80,00 €	78,00 €	76,00 €
Premium*	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



Menü „Rustikales Grillbuffet“

Vorspeisen - Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Möhrensalat
Blattsalate
Krautsalat

Hauptgang - Grillbuffet

Nackensteaks
Hähnchenbrust im Currymantel
Bratwurst
Torfstecher
Bauchspeck
Cevapcici

Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln mit Dip
Drei Dips und Kräuterbutter

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale IV

„Italienisches Grillbuffet“

- Essen:** Italienisches Grillbuffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	85,00 €	83,00 €	81,00 €	79,00 €	77,00 €
First Class*	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €
Premium*	98,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



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 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!

Pauschale V

„Landhaus Buffet“

- Essen:** Landhaus Buffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €
First Class*	96,00 €	94,00 €	92,00 €	90,00 €	88,00 €
Premium*	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



Menü „Landhaus Buffet Luxus“

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

Kasslerbraten in Sauce

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust in Sahnesauce

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

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale VI

„Mediterranes Buffet“

- Essen:** Mediterranes Buffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	89,00 €	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €
First Class*	97,00 €	95,00 €	93,00 €	91,00 €	89,00 €
Premium*	102,00 €	100,00 €	98,00 €	96,00 €	94,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



Menü „Mediterranes Buffet“

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 Sahneseauce

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!

Pauschale VII

„First Class Buffet“

- Essen:** First Class Buffet
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 7 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)

Preis pro Person

inklusive Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	96,00 €	94,00 €	92,00 €	91,00 €	89,00 €
First Class*	105,00 €	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €
Premium*	110,00 €	108,00 €	106,00 €	104,00 €	102,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 22



Menü „First Class Buffet“

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 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

Vanilleeis

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

Longdrinks: alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken

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, 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, Kirschsaff, 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, 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
- Heißgetränke:** Filterkaffee am Buffet (die ganze Zeit)

Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter: Gerd Albers

Wiefelsteder Straße 47

26160 Bad Zwischenahn

Telefon: 044 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



Gültig ab 01.01.2026. Unsere Angebote sind freibleibend.

Preisanpassungen und Druckfehler vorbehalten.

(70% der Pauschale mit 7% MwSt. // 30 % der Pauschale mit 19 % MwSt.)