



Pauschal-
Angebote

Speisen & Getränke

Meta Gastronomie
Bad Zwischenahn

Meta Goldener Adler - Das kleine Meta

für Geburtstagsfeiern bis 80 Personen

Bei Geburtstagsfeiern stehen wir Ihnen helfend zur Seite und sorgen dafür, dass Sie sich als Jubilar vollkommen auf Ihre Feier und Ihre Gäste konzentrieren können. Ob 25. Geburtstag oder ein runder Geburtstag - das Gelingen Ihres Ehrentages liegt uns am Herzen.

Geburtstage richten wir nach der Größenordnung Ihres Wunsches aus. Ab 30 Personen halten wir verschiedene Angebote vor. Starten Sie in Ihren Ehrentag mit einem Frühstück, laden Sie Ihre Gäste zum Mittagessen ein oder feiern Sie abends eine fulminante Party in unserem Saal.



Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter

Weitere Infos auf www.meta-gastronomie.de

Meta Goldener Adler - Eventlocation

für Geburtstagsfeiern 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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	80,00 €	78,00 €	76,00 €	74,00 €	72,00 €
First Class*	87,00 €	85,00 €	83,00 €	81,00 €	79,00 €
Premium*	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €	84,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	81,00 €	79,00 €	77,00 €	75,00 €	73,00 €
First Class*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €
Premium*	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



Menü „Rustikales Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

Rinderbrühe

mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Salate

Möhrensalat

Tomatensalat

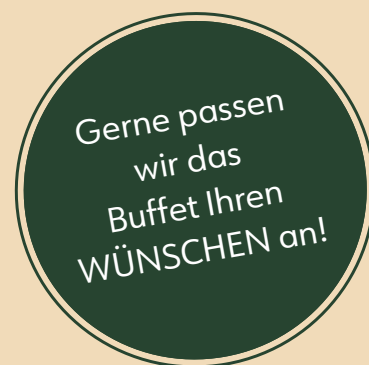
Gurkensalat

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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	81,00 €	79,00 €	77,00 €	75,00 €	73,00 €
First Class*	88,00 €	86,00 €	84,00 €	82,00 €	80,00 €
Premium*	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



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

	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*	95,00 €	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €
Premium*	100,00 €	98,00 €	96,00 €	94,00 €	93,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	93,00 €	91,00 €	89,00 €	87,00 €	85,00 €
First Class*	99,00 €	97,00 €	96,00 €	94,00 €	92,00 €
Premium*	105,00 €	103,00 €	101,00 €	99,00 €	97,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



Menü „Landhaus Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	94,00 €	92,00 €	90,00 €	88,00 €	86,00 €
First Class*	101,00 €	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €
Premium*	106,00 €	104,00 €	102,00 €	100,00 €	98,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



Menü „Mediterranes Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

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!

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

	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 100 Pers.	ab 140 Pers.
Standard*	99,00 €	97,00 €	95,00 €	93,00 €	91,00 €
First Class*	104,00 €	102,00 €	100,00 €	98,00 €	96,00 €
Premium*	109,00 €	107,00 €	105,00 €	103,00 €	101,00 €

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 18 bis 20



Menü „First Class Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe am Tisch

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, Kirschsaft, 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, 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 (die ganze Zeit)

Metadrom Eventcenter

in Großefehn - Ostfriesland

**Sie suchen einen großen Saal für
Hochzeiten, Betriebsfeste & Events?**

Sie haben die Wahl

- ▶ Location nur zur Miete - Essen und Getränke selber organisieren
- ▶ All inclusive Angebote
- ▶ Verschiedene Dekorationen zur Auswahl
- ▶ Events können nach Themen aufgebaut werden
(Hüpfburg/Karussell, Schießbuden usw.)



Eventlocation
voll klimatisiert
mit Virenfilter

Weitere Infos finden Sie auf www.metadrom.de

Wir bieten Räumlichkeiten für 200 bis 1.000 Personen

Stellen Sie sich im Metadrom Ihre Veranstaltung nach dem Baukastensystem zusammen und entscheiden Sie welche Leistung Sie benötigen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Mehrere Angebote für internationale Großhochzeiten und Events stehen zur Auswahl.





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

