



Angebote für Abschlussbälle, Abibälle & Freisprechungen



Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Wiefelsteder Straße 47
26160 Bad Zwischenahn

&

Metadrom Eventcenter

Im Unterende Nord 1 (Güldnerstraße 1)
26629 Großefehn

Telefon 04403/ 9390930 // Handy: 0171/9033523
gerd.albers@meta-gastro.com

Metadrom Eventcenter

Großefehn - Ostfriesland





Meta Goldener Adler

Bad Zwischenahn





Pauschale I

- Essen:** - Buffet 1
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Personen 2,00 €
- Dekoration:** - Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß + Teelichter im Glas
- Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive
- Einlass:** - Eintrittskarten für den Abiball

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale nur eine Pauschale für alle möglich! ↓	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 14)	44,00 €	42,00 €	40,00 €
2.) First-Class (S. 15)	50,00 €	49,00 €	48,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14 - 15

ab 22:00 Uhr Abendkasse nur Getränke

(nur oben gebuchte Pauschale für alle möglich)

Standard 20,00 €/Person

First-Class 25,00 €/Person

Unsere Veranstaltungslocation ist mietfrei bei Pauschalangeboten!

Pauschale I

„Buffet 1“

Salate

verschiedene Salate mit Nudeln, Mozzarella, Blattsalaten, Rucola, Tomaten und Gurken sowie Dressing

Hauptgang

Geschmorte Schweinenacknbraten mit italienischen Kräutern mariniert
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust in Sahnesauce
Lasagne nach Bolognese Art

Kaisergemüse von
Blumenkohl, Broccoli und Möhren mit Hollandaise nappiert

Pennenudeln, Tortellini's und Kartoffelgratin mit den dazu passenden Saucen

Dessert

Vanillepudding und Schokopudding mit Vanillesauce
Götterspeise in verschiedenen Farben
Vanilleeis

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.



Pauschale II

- Essen:** - Buffet 2
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Personen 2,00 €
- Dekoration:** - Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß + Teelichter im Glas
- Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive
- Einlass:** - Eintrittskarten für den Abiball

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale nur eine Pauschale für alle möglich! ↓	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 14)	44,00 €	42,00 €	40,00 €
2.) First-Class (S. 15)	50,00 €	49,00 €	48,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14 - 15

ab 21:30 Uhr Abendkasse nur Getränke

(nur oben gebuchte Pauschale für alle möglich)

Standard 20,00 €/Person

First-Class 25,00 €/Person

Unsere Veranstaltungslocation ist mietfrei bei Pauschalangeboten!

Pauschale II

„Buffet 2“

Salate

Möhrensalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Maissalat
Bauernsalat mit Fetakäse
Blattsalate mit Dressing

Hauptgang

Spießbraten mit Biersauce
Kasslerbraten mit Sauce
Hähnchenbrust in Sahnesauce

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

Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.



Pauschale III

- Essen:** - Buffet 3
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Personen 2,00 €
- Dekoration:** - Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß + Teelichter im Glas
- Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive
- Einlass:** - Eintrittskarten für den Abiball

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale nur eine Pauschale für alle möglich! ↓	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 14)	50,00 €	48,00 €	46,00 €
2.) First-Class (S. 15)	57,00 €	55,00 €	53,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14 - 15

ab 21:30 Uhr Abendkasse nur Getränke

(nur oben gebuchte Pauschale für alle möglich)

Standard 20,00 €/Person

First-Class 25,00 €/Person

Unsere Veranstaltungslocation ist mietfrei bei Pauschalangeboten!

Pauschale III

„Buffet 3“

Salate

verschiedene Salate mit Nudeln, Mozzarella, Blattsalaten, Rucola, Tomaten und Gurken sowie Dressing

Hauptgang

Schweinenackenbraten mit italienischen Kräutern mariniert
Schweinefleisch in Sahnesauce
Poulardenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust an Salbeisauce

Bunte Gemüsepfanne

Pennenudeln, Tortellini's und Kartoffelgratin mit den dazu passenden Saucen

Dessert

Prosecco-Creme, Tiramisu,
Vanilleeis mit Erdbeersauce und Panna Cotta

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.



Pauschale IV

- Essen:** - **Mediterranes Buffet**
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro Stunde/Personen 2,00 €
- Dekoration:** - Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß + Teelichter im Glas
- Duni Servietten mit Dekor
(verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive
- Einlass:** - Eintrittskarten für den Abiball

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale nur eine Pauschale für alle möglich! ↓	ab 150 Pers.	ab 200 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 14)	54,00 €	52,00 €	50,00 €
2.) First-Class (S. 15)	61,00 €	59,00 €	57,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 14 - 15

ab 21:30 Uhr Abendkasse nur Getränke

(nur oben gebuchte Pauschale für alle möglich)

Standard 20,00 €/Person

First-Class 25,00 €/Person

Unsere Veranstaltungslocation ist mietfrei bei Pauschalangeboten!

Pauschale IV

„Mediterranes Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Suppe

Rustikale Minestrone „Gemüsesuppe“

Vorspeisen-Salate

Fischfilet im Tomaten-Olivensud

Vitello tonnato von der Putenbrust an Thunfischsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Honigmelone mit Schinken

Tomate-Mozzarella

Käseauswahl

Penne Nudel-Rucola-Pesto-Salat

Hirtensalat mit Fetakäse

Tomaten-Frühlingslauch-Salat

Sesam-Paprika-Mais-Salat

Tortellini-Salat

Gurkensalat, Möhrensalat, Blattsalate im Himbeerdressing,

Hauptgang

Lasagne Bolognese

Schweinerücken-Medaillons in Sahnesauce

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust an Salbeisauce

Mediterranes Gemüse

Nudeln, Tortellini's und Kartoffelgratin mit den dazu passenden Saucen

Dessert

Tiramisu, Weißweincrème und Panna Cotta mit Wildbeerenkompott

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Getränkepauschale

1.) Standard

zum Empfang:	Sekt und Orangensaft
Wein/Sekt:	Weißwein Qualitätswein – <u>trocken</u> <i>Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, wenig</i>
	Weißwein Qualitätswein – <u>halbtrocken</u> <i>Herzhafter, frischer Schoppen</i>
	Portugieser Weißherbst Qualitätswein – <u>mild</u> <i>Fruchtig, frisch, angenehm mild</i>
	Rheinhessen Dornfelder Qualitätswein – <u>trocken</u> <i>Kräftiger Rotwein, samtig, tief dunkle Farbe</i>
	Rheinhessen Dornfelder Qualitätswein – <u>halbtrocken</u> <i>Kräftiger Rotwein, samtig, angenehme milde Süße</i>
	Sekt Tradition Sekt – <u>halbtrocken</u>
Fassbier:	Pils vom Fass
Flaschenbier:	Alkoholfreies Bier
Softdrinks:	Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft und Apfelschorle
Heißgetränke:	Filterkaffee und Tee am Buffet

Abschlussbälle der Sekundarstufe I können nur diese Getränkepauschale buchen.



Getränkepauschale

2.) First - Class

zum

Empfang:

Zur Auswahl (drei Sorten):

Hugo, Aperol Spritz, Sekt, Prosecco und Orangensaft

Wein/Sekt:

Weißwein Qualitätswein – trocken

Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, wenig

Weißwein Qualitätswein – halbtrocken

Herzhafter, frischer Schoppen

Portugieser Weißherbst Qualitätswein – mild

Fruchtig, frisch, angenehm mild

Rheinhessen Dornfelder Qualitätswein – trocken

Kräftiger Rotwein, samtig, tief dunkle Farbe

Rheinhessen Dornfelder Qualitätswein – halbtrocken

Kräftiger Rotwein, samtig, angenehme milde Süße

Sekt Tradition

Sekt – halbtrocken

Fassbier:

Pils vom Fass

Flaschenbier:

Vita Malz und alkoholfreies Bier

Softdrinks:

Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Energy, Bitter Lemon und Tonic Water

Spirituosen:

Klarer, Roter, Waldmeister (Grüner), Toffee Likör, Weinbrand, Kräuter, Springer Urvater, Gin, Tequila, Erdbeer Limes, und Wodka

Longdrinks:

alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken

Cocktails:

Caipirinha, Pina Colada, Ipanema, Tequila Sunrise, Long island ice tea und Sex on the Beach

nach dem Essen
an der Bar

Heißgetränke:

Filterkaffee und Tee am Buffet

Alle Getränke gibt es im Glasausschank sowie auch Flaschenweise
(außer Cocktails nur im Glas)

Flasche 0,7l - Bacardi / Havana Club / Jim Beam / Jägermeister 25,00 €/abends



Meta Goldener Adler Gastronomie GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter Gerd Albers

Wiefelsteder Straße 47

26160 Bad Zwischenahn

www.meta-gastronomie.com

Telefon 04403/ 9390930

Handy: 0171/9033523

gerd.albers@meta-gastro.com

&

Metadrom Eventcenter

Inhaber Gerd Albers

Im Unterende Nord 1 (Güldnerstraße 1)

26629 Großefehn

www.metadrom.com

Handy: 0171/9033523

gerd.albers@meta-gastro.com

Gültig ab den 01.01.2020 - Unsere Angebote sind freibleibend.