



Angebote Weihnachtsfeiern

Pauschalangebote & Menüs



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

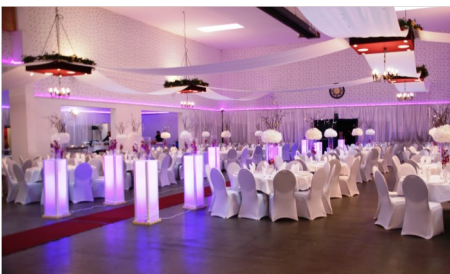
Metadrom Eventcenter

für Weihnachtsfeiern von 300 bis 1000 Personen
Großefehn - Ostfriesland



Technik:

**10.000 Ansi Beamer
Traverse mit Partybeleuchtung 7m x 7m
DSL-Anschluss - LAN und WLAN**



Unser Salon

für kleine Weihnachtsfeiern bis 60 Personen
Bad Zwischenahn



Unser Saal

für Weihnachtsfeiern ab 60 Personen
Bad Zwischenahn



Weihnachtspauschale I „Junior“

- Essen:** - Junior Buffet
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß
- Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränke- pauschale	↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)		45,50 €	44,00 €	42,50 €	41,00 €
2.) First-Class (S. 21)		51,50 €	50,00 €	48,50 €	47,00 €
3.) Premium (S. 22-23)		57,50 €	56,00 €	54,50 €	53,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachtspauschale I

„Junior“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Salate

verschiedene winterliche Salate mit Dressing

Hauptgang

Geschmorte Entenkeulen mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Spießbraten mit Zwiebeln

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

Dessert

Vanillepudding und Schokopudding mit Vanillesauce
Götterspeise in verschiedenen Farben

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale II

„Santa Claus Buffet“

- Essen:** - Santa Claus Buffet
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
 - Tischdecken weiß
 - Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
 - Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
 - Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale	↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)		47,50 €	46,00 €	44,50 €	43,00 €
2.) First-Class (S. 21)		53,50 €	52,00 €	50,50 €	49,00 €
3.) Premium (S. 22-23)		59,50 €	58,00 €	56,50 €	55,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachtspauschale II

„Santa Claus Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von Waldpilzen

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

Rotkraut und Klöße

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessert

Vanillepudding und Schokopudding mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale III „Grillbuffet“

- Essen:** - Grillbuffet
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß
- Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränke- pauschale	↓		ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)			48,00 €	46,50 €
2.) First-Class (S. 21)			54,00 €	52,50 €
3.) Premium (S. 22-23)			60,00 €	58,50 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachtspauschale III

„Grillbuffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Vorspeisen-Salate

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten
Honigmelone mit Schinken
Tomate-Mozzarella

Penne Nudel-Rucola-Walnuss- Salat
Hirtensalat mit Fetakäse
Tomaten-Frühlingslauch-Salat
Sesam-Paprika-Mais-Salat
Gurkensalat, Möhrensalat, Blattsalate im Himbeerdressing

Hauptgang - Grillbuffet

Nackensteaks
Hähnchenbrust im Currymantel
Bratwurst

Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln mit Dip

Drei Dips und Kräuterbutter

Dessert

Walnusseis mit Schokoladensauce, Vanilleeis mit warmen Zimtfrüchten
und Schokoladencreme

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale IV

„Buffet - Deluxe“

- Essen:** - Buffet Deluxe
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
 - Tischdecken weiß
 - Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
 - Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
 - Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale	↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)		54,50 €	53,00 €	51,50 €	50,00 €
2.) First-Class (S. 21)		60,50 €	59,00 €	57,50 €	56,00 €
3.) Premium (S. 22-23)		66,50 €	65,00 €	63,50 €	62,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachtspauschale IV

„Buffet - Deluxe“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe

mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Vorspeisen-Salate

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets, Pfeffer- und Paprikamakrelenfilets

Heringsrollmöpse, Bratrollmöpse und Matjes mit Hausfrauensauce

Mini-Hackbällchen mit pikanter Sauce, Spargel im Kochschinkenmantel

Landschinken auf Melone, Gefüllte Eier mit Schinkenstreifen

Tomate- Mozzarella an Pesto, Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

verschiedene winterliche Salate mit Dressing

Hauptgang

Gänsekeulen mit Rotkohl und Rosenkohl

Bratenpfanne

Hähnchenbrust im Currymantel

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

Bratkartoffeln und Spätzle

Dessert

Schokoladenpudding, und Vanillepudding

Weihnachtliche Beerengrütze

Vanillesauce

Vanilleeis

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale V „Weihnachten la Spanien“

- Essen:** - Weihnachten la Spanien
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenanzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
- Tischdecken weiß
- Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
- Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
- Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränke- pauschale	↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)		54,50 €	53,00 €	51,50 €	50,00 €
2.) First-Class (S. 21)		60,50 €	59,00 €	57,50 €	56,00 €
3.) Premium (S. 22-23)		66,50 €	65,00 €	63,50 €	62,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachtspauschale V

„Weihnachten la Spanien“

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, Weißweincreme und Panna Cotta mit Wildbeerenkompott

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale VI

„Weihnachtsbuffet First-Class“

Essen: - First Class Buffet

Getränke: - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenanzahl)

Dekoration: - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
 - Tischdecken weiß
 - Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
 - Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
 - Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale ↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
1.) Standard (S. 20)	60,50 €	59,00 €	57,50 €	56,00 €
2.) First-Class (S. 21)	66,50 €	65,00 €	63,50 €	62,00 €
3.) Premium (S. 22-23)	72,50 €	71,00 €	69,50 €	68,00 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 20 bis 23



Weihnachspauschale VI

„Weihnachtsbuffet First-Class“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguette Brot mit Dip

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe

mit Einlage von Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse

Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Pfeffermakrelen, Paprikamakrelen und geräucherte Forellenfilets

Rindercarpaccio mit Parmesan, Walnüssen und Rucula

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

verschiedene winterliche Salate mit Dressing

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet mit Kräutern verfeinert in Sahne-Parmesansauce

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

Rindfleisch in Meerrettichsauce auf Gemüsestreifen **oder** Wildragout mit Spätzle

Entenkeulen mit Rotkohl

Fischpfanne mit Hummerschaumsauce

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

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelklöße

Dessert

Eisauswahl mit verschiedenen Sorten

Zimt-Panna-Cotta

Schokoladenmouse im Glas

Lebkuchenmouse

Gerne passen wir das Buffet Ihren persönlichen Wünschen an.

Weihnachtspauschale VIII

„Premium Buffet Luxus“

- Essen:** - Premium Buffet Luxus
- Getränke:** - **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde und pro Personen 1,90 € (Gesamtpersonenzahl)
- Dekoration:** - Weihnachtlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
 - Tischdecken weiß
 - Stoffservietten oder Duni Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
 - Seidenblumengestecke, Kerzenständer und Teelichtgläser
 - Stuhlhussen „weiß“ inklusive

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränken, Service und Dekoration

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer (19%)

Getränkepauschale ↓	ab 30 Pers.	ab 50 Pers.	ab 75 Pers.	ab 300 Pers.
2.) First-Class (S. 21)	83,90 €	82,90 €	81,40 €	79,90 €
3.) Premium (S. 22-23)	89,90 €	88,90 €	87,40 €	85,90 €

Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 21 bis 23



Weihnachtspauschale VIII

„Premium Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch:

Baguette Brot mit Dip

Suppe

Kraftbrühe vom Rind mit feinem Gemüse

Vorspeisen & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs- und Garvedlachsrosen mit verschiedenen Saucen

Norwegischer Stremellachs

Ganze Garnelen mit Dipp, 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 im Himbeerdressing

Brotauswahl „DELUXE“ mit Butterrose

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 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 (die ganze Zeit)



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: Erdinger Weizenbier hell, Erdinger Weizenbier alkoholfrei,
Vita Malz und alkoholfreies Bier

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

Spirituosen: Berentzen Korn, Springer Urvater, Wodka, Weinbrand,
Roter, Waldmeister, Toffee Likör, Gin, Tequila, Ouzo
Jägermeister, Havanna Club, Bacardi und Jim Beam

Longdrinks: alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken

Heißgetränke: Filterkaffee und Tee am Buffet (die ganze Zeit)

Getränkepauschale

3.) *Premium*

zum

Empfang:

Zur Auswahl (drei Sorten):
Hugo, Aperol Spritz, Sekt, Prosecco, Orangensaft und Prosecco mit Brombeersirup und geeisten Brombeeren (Empfangsgetränke gerne auch alkoholfrei)

Zweierlei Cracker mit Fischkäse werden den Gästen zum Empfang gereicht.

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

Hugo und Aperol Spritz

Fassbier:

Pils vom Fass (zur Auswahl)

Flaschenbier:

Erdinger Weizenbier hell, Erdinger Weizenbier alkoholfrei, Vita Malz und alkoholfreies Bier

Getränkepauschale

3.) *Premium*

- Softdrinks:** Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Bananensaft, Kirschsafte, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water und Effect Energy
- Spirituosen:** Berentzen Korn, Springer Urvater, Absolut Wodka, Chantré, Roter, Waldmeister, Baylis, Gin, Tequila, Ouzo, Ramazotti, Jägermeister, Havanna Club, Bacardi und Jim Beam
- Obstbrände
- Longdrinks:** alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
- Cocktails:** Caipirinha, Pina Colada, Ipanema, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea und Sex on the Beach
- Heißgetränke:** Filterkaffee und Tee am Buffet (die ganze Zeit)

Menüs für Gruppen

Entenmenü I

Cremesuppe von Broccoli mit Sahnehaube

Geschmorte Bauernente mit Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Mandelkroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen

Als 3- Gang 28,90 Euro

Entenmenü II

Pfifferlingscremesuppe mit Croutons

Geschmorte Ente an Orangenpfeffersauce auf Sesamgemüse und Klößen

Rote Wildbeerengrütze mit Vanillecremeeis

Als 3- Gang 28,90 Euro

Gänsemenü I

Cremesüppchen von Waldpilzen mit feinen Kräutern und Klößchen

Geschmorte Bauerngans mit Amaretto- Marzipanapfel auf Platten serviert, Gänsesauce, Rotkohl, Rosenkohl, Butterspätzle und Mandelkroketten

Karamellierter Mandarinenkompott mit weißer Mousse und Schokoladenhohlhippe

Als 3- Gang 35,90 Euro

Gänsemenü II

Feldsalat mit Speck und Brotcroutons in Walnussdressing

Geschmorte Gans mit Sauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Marzipanparfait mit Rotweinpflaumen

Als 3- Gang 35,90 Euro

Menüs für Gruppen

Wildmenü I

Hausgebeizter Gravedlachs mit Honigsensauce an winterlichem Salat im Walnussdressing

Unsere hausgemachte Hühnerbrühe mit deftiger Einlage

Wildplatte mit Wildschweinkeule, Hirschkeule mit Preiselbeerbirne, Wildragout mit Waldpilzen, hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl, Butterspätzle und Mandelkrokette

Walnusscremeeis an Rotweinzimtpflaumen

Als 4- Gang 37,50 Euro

Als 3- Gang 31,90 Euro (ohne Vorspeise)

Wildmenü II

Cremesuppe von Waldpilzen

Hirschschmorbraten, Wildschweinkeule, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl mit Spätzle und Mandelkrokette

Bratapfel mit Vanillecremeeis

Als 3- Gang 33,90 Euro

Wildmenü III

Wildkraftbrühe mit feinsten Einlage

Rosa gebratener Rehrücken unter der Preiselbeerenkruste mit Sesamwirsing und Schupfnudeln

Gemischter Dessertteller
„Goldener Adler“

Als 3- Gang 39,90 Euro

Hauptgang 34,90 Euro

Menüs für Gruppen

Gutsherrenplatte

Gratis vom Haus - Tagessuppe 16,90 €*
Deftiger Spießbraten, Kasslerbraten, kleine Schnitzel, sowie Filets von der Hähnchenbrust mit Bratensauce, bunter Gemüseplatte, Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und Salatteller

Herzoginplatte ~

Gratis vom Haus - Tagessuppe 17,90 €*
Marinierter Schweinenackenbraten, Kasslerbraten mit Backpflaumen, Curry-Kräuter-Putensteaks, sowie Hähnchenbrustfilet mit Braten- und Currysauce, bunter Gemüseplatte mit erlesener Auswahl, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln und saisonalem Salatteller mit Dressing

Rouladenplatte ~

Gratis vom Haus - Tagessuppe 18,90 €*
Gefüllte Rindsroulade nach Großmutter`s Art, deftiger Kasslerbraten, Hähnchenbrust mit Bratensauce, bunter Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Butterkartoffeln, Kroketten und saisonalem Salatteller mit Frenchdressing

Filetpfanne ~

Gratis vom Haus - Tagessuppe 22,50 €*
Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions mariniert mit Kräutern auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatteller



**Getränke werden nach Verzehr gerechnet.
Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Getränkepauschale an.**

Menüs für Gruppen

Meer und Flur im Dialog ~ **Gratis vom Haus** - Tagessuppe

24,50 €*

Kasslerbraten an Sauce
und Schweinemedallions an herzhafter
Sauce im Dialog mit Schollenfilet und
norwegischem Lachsfilet auf Gemüsebett
dazu bunte Gemüseplatten, Kräuter-
reis und gebutterte Petersilienkartoffeln
und saisonalem Salatteller



Fischplatte ~ **Gratis vom Haus** - Tagessuppe

23,50 €*

Zwischenahner Zander, gedünsteter
Kabeljau, Schollenfilets mit Speckstippe
und norwegischem Lachsfilet auf Gemüsebett
dazu bunte Gemüseplatten, Kräuterreis
und Rosmarinkartoffeln und saisonalem
Salatteller

Dessert

Heiße Kirschen mit Vanilleeis ~	3,90 €*
Wallnusscremeeis mit Schokoladensauce ~	4,90 €*
Ananaskompott mit Vanillequarkschaum ~	4,90 €*
Sorbet mit Sekt ~	4,90 €*
Rote Grütze mit Vanilleeis ~	4,90 €*
Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce ~	5,50 €*
Zweierlei Mouse von der Schokolade ~	6,50 €*
Großer Dessertteller von Eis ~	6,50 €*



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.