



# 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 € (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-<br>pauschale  | ↓ | ab<br>30 Pers. | ab<br>50 Pers. | ab<br>75 Pers. | ab<br>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-<br>pauschale  | ↓ |  | ab<br>75 Pers. | ab<br>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-Früblingslauch-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 € (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-<br>pauschale  | ↓ | ab<br>30 Pers. | ab<br>50 Pers. | ab<br>75 Pers. | ab<br>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, Weißweincrème 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 € (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)    | 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 Sahn-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 € (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. |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| 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

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

Karamellisierter 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](http://www.meta-gastronomie.com)

Telefon 04403/ 9390930

Handy: 0171/9033523

[gerd.albers@meta-gastro.com](mailto:gerd.albers@meta-gastro.com)

**&**

## **Metadrom Eventcenter**

Inhaber Gerd Albers

Im Unterende Nord 1 (Güldnerstraße 1)

26629 Großefehn

[www.metadrom.com](http://www.metadrom.com)

Handy: 0171/9033523

[gerd.albers@meta-gastro.com](mailto:gerd.albers@meta-gastro.com)

Gültig ab den 01.01.2020 - Unsere Angebote sind freibleibend.