



Feiern
bei Meta ist immer
was Besonderes!

Pauschalangebote

Angebote für Feiern



Ob Grüne Hochzeit, Silberne Hochzeit, Goldene Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Vereinsfeier, Tagung, Betriebsfeier, Gartenparty, Themenabende, Boßeln, Events, Frühstück, Brunch & Mittagsbuffet

Bei uns ist immer was los!

Hochzeit feiern Hof Moorblick & Meta in Hesel

Ob Grüne, Silberne oder Goldene Hochzeit – für jedes Hochzeitspaar arrangieren wir ein unvergessliches, individuell gestaltetes Fest. Wir schneiden Ihre Traumhochzeit individuell auf Sie zu und setzen Ihre Wünsche in die Tat um. An einem der wichtigsten Tage Ihres Lebens sollten Sie nichts dem Zufall überlassen. Hier sind kreative Ideen, Erfahrung, umfassende Planung und gute Organisation ein Muss. Sie genießen Ihren großen Tag, wir kümmern uns um den Rest. Unsere Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Hingabe bei der Vorbereitung und Ausführung sichern wir Ihnen jetzt schon zu. Natürlich bieten wir auch die richtige Location für andere Familienfeiern wie Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Jubiläum oder für Betriebsfeier, Firmenevent, Vereinsfeier, Abiball oder andere Veranstaltungen. Sprechen Sie uns gerne an – wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Der Hof Moorblick und das Meta in Hesel bieten den idealen Rahmen für Ihr rauschendes Fest. Das Ambiente sorgt für festliche Stimmung und unser erstklassiger Service ist solider Garant für unvergessliche Hochzeiten.

Ich, Sigrid Saathoff, Geschäftsführerin des Familienunternehmens Meta Gastronomie, kümmere mich persönlich um das Rundum-Sorglos-Paket bei Ihrer Veranstaltung.



Freie Trauung im Gartenpark - Hof Moorblick

Viele Paare wünschen sich eine individuelle Zeremonie ... zusätzlich zum Standesamt oder als Alternative zur traditionellen kirchlichen Trauung. Sie legen Wert auf eine sehr persönliche, individuelle, emotional berührende oder unkonventionelle Hochzeitszeremonie, die die Einmaligkeit Ihrer Liebe widerspiegelt und genau auf Ihre gemeinsame Lebensgeschichte zugeschnitten ist?

Informationen auf Seite 8

Hochzeits-Catering

Sie feiern zu Hause oder im Zelt – wir liefern Köstlichkeiten aller Art für Ihr Fest.

Sonderangebot für den Polterabend

Feiern Sie Ihre Hochzeit bei uns, bekommen Sie Ihr Polterabend-Essen zum Sonderpreis.



Goldener Adler in Bad Zwischenahn

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im wunderschönen Ammerland! Egal, ob Braut und Bräutigam aus Bad Zwischenahn, Oldenburg, Ostfriesland oder der Umgebung kommen: Der Goldene Adler liegt idyllisch und zentral im Ammerland.



Internationale Hochzeiten

Wir sind auch mit der Planung, Durchführung und Organisation von internationalen Hochzeiten aus allen Kulturkreisen vertraut.



Hof Moorblick in Großefehn



Idyllisch im Grünen gelegen bietet unser Hof Moorblick mit seinem rustikal gestalteten Festsaal für ca. 220 Personen in der ehemaligen Scheune viel Raum für ein rauschendes Fest. Daneben bietet das Clubzimmer „Bauernstube“ ein gemütliches Ambiente.

Themen- und Erlebnispark

Unser Highlight ist der 8000 m² große Themen- und Erlebnispark. Entdecken Sie die verschiedenen Bereiche, die sich über gepflasterte, behindertengerecht angelegte Wege aneinander reihen. Auf unsere kleinen Gäste wartet ein großer Spielplatz sowie ein Irrgarten. Der Eintritt in unseren Themen- und Erlebnispark ist frei!

Ideal für
Hochzeits-
fotos

Gartenfest

Unser traumhafter Garten bietet auch das perfekte Ambiente für Ihr Gartenfest bzw. Ihre Traumphochzeit. Ob Barbecues in den unterschiedlichsten Variationen oder ein exklusives Buffet – wir machen Ihre Gartenhochzeit auch kulinarisch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auch für wunderschöne Hochzeitsbilder bietet unser Themenpark die perfekte Location.



Meta in Hesel



Das Lokal Meta wurde in einem ehemaligen Bauerngehöft eingerichtet. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz, die Räumlichkeiten sind in ihrem Urzustand verblieben und zeigen sich im alt- ostfriesischen Stil. Die perfekte Location für Hochzeit, Familienfeier, Vereinsfeier oder Firmenveranstaltung. In unserem Festsaal können Sie mit ca. 220 Gästen feiern. Bei Bedarf ist der Festsaal teilbar.

Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 120 Personen, die vier Clubräume mit Platz für 10 bis 50 Personen eignen sich auch für kleinere Feste jeglicher Art für Gruppen, Familien und Vereine. Außerdem steht Ihnen unsere Ostfriesische Teestube zur Verfügung. Auch für Tagungen und Versammlungen bieten sich unsere Räumlichkeiten an. Fragen Sie gerne unverbindlich bei uns an.

Saal mit
Klimaanlage
inkl. Virenfilter
in Hesel und
Großefehn



Feiern
bei Meta ist immer
was Besonderes!



Feiern im Zelt-Pavillon

Hof Moorblick

Zelt mit
Klimaanlage
warm & kalt



Zelte schaffen eine wunderbare Atmosphäre. Wir haben den richtigen Zelt-Pavillon mit direkter WC-Anlage für Sie zu erschwinglichen Preisen in unserer traumhaften Gartenlandschaft. Er ist umgeben von dem Themen- und Erlebnispark mit Spielplatz auf dem Hof Moorblick. Der Pavillon bietet Platz für 70 bis 90 Gäste.

Nahezu jede Variation eines Barbecues oder eines exklusiven Buffets bieten wir Ihnen gerne an.

Getränke dürfen selber mitgebracht werden!
Ohne Servicepersonal!

Barbecue - Grillbuffet

ab 35 Personen
(Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com)

Nackensteaks, Hähnchenbrustfilet im Curry-Kräutermantel, Bratwurst, Bauchspeck und Hacksteak, verschiedene Salate, Dips und Brotkorb.



Feiertagsbuffet

ab 35 Personen
(Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com)

Buntes Salatbuffet mit Dressing, Hähnchenbrust in Rahmsauce, Kassler- und Schweinebraten in Sauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln.

Gerne bieten wir Ihnen im persönlichen Gespräch weitere Essensvorschläge an.

Mietpreise Pavillon

Miete Pavillon	350,00 €
Miete Nebenraum	100,00 €
Separates Toilettenhaus	50,00 €
Normale Endreinigung	80,00 €
Kaution	300,00 €

Miete und Kaution sind im Vorfeld zu entrichten.



Ihr Weg zur Traumhochzeit



Freie Trauung im Park von Hof Moorblick



Viele Paare wünschen sich eine individuelle Zeremonie ... zusätzlich zum Standesamt oder als Alternative zur traditionellen kirchlichen Trauung. Wir würden uns freuen, dieses einmalige Erlebnis für Sie zu organisieren und stehen Ihnen gerne jederzeit für Fragen und Anregungen zu Verfügung.

Ihre freie Trauung sollte bis spätestens 16.00 Uhr beginnen. Vor der Zeremonie bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen auf unserer Terrasse gerne einen kleinen Empfang, um den Tag unvergesslich einzuleiten.

Es sind auch freie Trauungen in der Kapelle oder im Pavillon möglich. Bei schlechtem Wetter können wir eine Alternative in unserem Hochzeitssaal oder überdachten Fläche nach Absprache kurzfristig ermöglichen.



Mietpreise

Kapelle (einmalig)	250,00 €
Herrichtung der Terrasse (einmalig)	250,00 €
Pavillon-Zelt Hof Moorblick (einmalig)	350,00 €
Preis je aufgestellten Stuhl	2,80 €
mit Stuhlhussen „weiß“ (inkl. Stuhl)	4,50 €
Getränkepauschale von 15.30 bis 18.00 Uhr (je Pers.) Sekt, Hugo, alkoholfreie Getränke und Pils vom Fass	7,90 €

Wir empfehlen Ihnen gerne freie Hochzeitszeremonie - Redner/innen und Live-Musiker.

Menüvorschläge

(Standesamtliche) Hochzeitsessen

Festessen I*

Gemüsecremesuppe

Buffet Premium

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Hähnchenbrust an Currysauce mit einer bunten Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Krokette und Salat

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gerne stellen wir Ihnen im persönlichen Gespräch mit uns noch weitere Menüempfehlungen vor oder senden sie Ihnen per E-Mail zu.

Festessen II*

Melone mit Schinken

feiner Kernschinken auf Honigmelone

Buffet Premium

Schweinemedallions mit Champignons, Rinderrouladen an Sauce, Hähnchenbrust an Sahnesauce, Gemüseauswahl, Krokette, Salzkartoffeln, Rotkohl und Salat

Dessertbuffet

Lassen Sie sich überraschen - fünf verschiedene Sorten Dessert

*Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com



Allergen-Information: Gerne beraten wir Sie über Allergene in den Speisen

Pauschale I „Junior-Buffer“

- Essen:** Junior Buffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ´s, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Junior“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Salate

Buntes Salatbuffet mit Dressing

Hauptgang

Hähnchenbrust in Rahmsauce

Lasagne Bolognese

Schnitzelstücke

Bratensauce

Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert

Wackelpudding

mit Waldmeister und Himbeere

Vanillesauce

Vanilleis

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale II „Bauernbuffet“

- Essen:** Bauernbuffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ´s, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Bauernbuffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Salate

Möhrensalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalate mit Dressing

Hauptgang

Spießbraten mit Champignons

Kasslerbraten mit Sauce

Hähnchenbrust in Sahnesauce

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

Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

Vanillepudding und Schokopudding mit Vanillesauce

Vanilleeis

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale III „Italienisches Grillbuffet“

- Essen:** Italienisches Grillbuffet
Mitternachtssnack
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ´s, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Italienisches Grillbuffet“

Vorspeisen - Salate

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten
- Honigmelone mit Schinken
- Tomate-Mozzarella
- Penne Nudel-Rucola-Pesto-Salat
- Hirtensalat mit Fetakäse
- Tomaten-Frühlingslauch-Salat
- Sesam-Paprika-Mais-Salat
- Tortellini-Salat
- Gurkensalat, Möhrensalat, Blattsalate im Dressing

Hauptgang - Grillbuffet

- Tomate-Mozzarella Taschen
- Hirtenröllchen vom Schweinerücken mit Feta gefüllt
- Nackensteaks
- Hähnchenbrust im Currymantel
- Bratwurst
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Rosmarinkartoffeln
- Dip und Baguettebrot

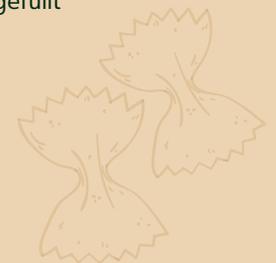
Dessert

- Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanilleeis
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Mitternachtssnack

- Currywurst mit Brot

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!



Pauschale IV „Landhaus Buffet Luxus“

- Essen:** Landhaus Buffet de Luxus
Mitternachtssnack & Buffet (siehe Vorspeisen- und Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ´s, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Landhaus Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets, Pfeffer- und Paprikamakrelenfilets

Heringsrollmöpfe, Bratrollmöpfe und Matjes mit Hausfrauensauce

Mini-Hackbällchen mit pikanter Sauce, Spargel im Kochschinkenmantel

Landschinken auf Melone

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

Gefüllte Pfirsiche und Birnen

Wraps gefüllt mit frischen Salaten

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Gurkensalat

Sesam-Paprika-Mais-Salat, Möhrensalat und Blattsalate im Dressing

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Kasslerbraten in Sauce

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust in Sahneseauce

Norddeutsche Gemüseauswahl mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und

Bohnen mit Butter und Sauce Hollandaise angerichtet

Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

Schokoladenpudding und Vanillepudding

Rote Beerengrütze

Vanillesauce

Vanilleeis

Zusätzlich zum
Mitternachtsbuffet
Currywurst

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale V „Mediterranes Buffet“

- Essen:** **Mediterranes Buffet**
Mitternachtssnack & Buffet (siehe Vorspeisen- und Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

NEU
mit Stuhlhussen
„weiß“ inklusive



***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ's, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Mediterranes Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

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, Butter und Brotkorb

Gefüllte Wraps mit verschiedenen Salaten

Verschiedene italienische Salate mit Nudeln, Mozzarella,

Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Dressing

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, Schokoladenpudding und Panna Cotta

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Vanilleeis

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale VI „First Class Buffet“

- Essen:** First Class Buffet
Mitternachtssnack & Buffet (siehe Vorspeisen- und Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration
Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

NEU
mit Stuhlhussen
„weiß“ inklusive

Menü „First Class Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Pfeffermakrelen und geräucherte Forellenfilets

Heringsrollmöpse und Bratrollmöpse mit Matjes

Bornholmer Räucherfishfilets, ganze Garnelen mit Dip

Garnelenspieße, Garnelenring und Scampi im Bierteigmantel

Honigmelone mit Schinken und Wurst-Schinkenplatte

Mini-Hackbällchen an Pesto

Fingerfoods vom Hähnchen und

Spargel im Kochschinkenmantel

Tomate-Mozzarella, Wraps mit Salatfüllung, gefüllte Pfirsiche und Birnen

Käseauswahl aus Weich- und Hartkäse mit Brotkorb und Butter

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat, Gurkensalat

Mais-Paprika-Salat, Möhrensalat und Blattsalate mit Dressing

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet mit Kräutern verfeinert in Sahnesauce

Schweinefilet mit Champignonsauce

Kasslerbraten an Burgundersauce

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Currysauce

Fischpfanne

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

Kartoffelgratin, Reis, Kroketten und Salzkartoffeln

Dessert

verschiedene Eissorten

Panna Cotta mit Fruchtspießen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Zusätzlich zum
Mitternachtsbuffet
Currywurst

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Pauschale VII „Italienisches Buffet“

- Essen:** **Italienisches Buffet**
Mitternachtsnack & Buffet (siehe Vorspeisen- und Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** **Getränkepauschale** für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

NEU
mit Stuhlhussen
„weiß“ inklusive

***Getränkepauschalen** - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ´s, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet

Menü „Italienisches Buffet“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisen- & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Ganze Garnelen mit Dip, Grünschalenmuscheln

Garnelenspieße, Garnelenring und Scampi im Bierteigmantel

Räucherfischauswahl

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola

Honigmelone mit Schinken

Kleine Schnitzel an mediterranem Dip

Kleine Schnitzelstücke mit Remoulade

Mini-Hackbällchen auf Pesto und Datteln im Speckmantel

Tomate-Mozzarella, gefüllte Wraps mit Salat

Italienische Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten

Brotkorb und Butter

Salate

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat

und Blattsalate mit Dressing

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel an Salbeisauce

Hirtenröllchen vom Schweinerücken mit Feta gefüllt

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Schweinefilet in Champignonsauce

Bunte Fischpfanne

Gemüsepfanne mit mediterranem Gemüse

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle mit Tomatensauce

Dessert

Vanilleeis, Tiramisu, Obstsalat und Panna Cotta

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!

Zusätzlich zum
Mitternachtsbuffet
Currywurst

Hochzeitpauschale VIII „Premium Buffet Luxus“

- Essen:** Premium Buffet Luxus
Mitternachtssnack & Buffet (siehe Vorspeisen- und Mitternachtsbuffet)
- Getränke:** Getränkepauschale für 8 Stunden
Verlängerung der Pauschale pro angefangene Stunde möglich
(Extra-Gebühr)
- Dekoration:** jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Tischdecken weiß
Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten)
Seidenblumengestecke und Teelichtgläser

Preis pro Person

inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

NEU
mit Stuhlhussen
„weiß“ inklusive

*Getränkepauschalen - Übersicht auf den Seiten 26 bis 28

50 % Vorkasse – mind. eine Woche vor der Veranstaltung

Kinder unter 12 Jahren - vergünstigter Preis

Gewerbliche Musiker, DJ's, Hochzeitsplaner und Fotografen werden zu 75% berechnet



Menü „Premium Buffet Luxus“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisen & Mitternachtsbuffet

Räucherlachs- und Graved Lachs mit verschiedenen Saucen

Nordseekrabben-Cocktails in Cognac-Meerrettichsauce

Räucheraal auf Schwarzbrot, Norwegischer Stremellachs

Ganze Garnelen mit Dip, Garnelenspieße im Kräutermantel

Garnelenring

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

Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten-Frühlingslauch-Salat

und Blattsalate mit Dressing

Brotkorb und Butter

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 toscanischem Gemüse

Gemüse-Maultaschenpfanne im Gemüsesud

Bunte Gemüsepfanne mit mediterranem Gemüse

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Fruchtspieße, Tiramisu und Eisvariation

Zusätzlich zum
Mitternachtsbuffet
Currywurst

Gerne passen
wir das
Buffet Ihren
WÜNSCHEN an!



Getränkepauschale I Standard

- zum Empfang:** Sekt und Orangensaft
- Sekt:** Sekt Tradition
Sekt - halbtrocken
- Fassbier:** Pils vom Fass
- Flaschenbier:** Alkoholfreies Bier
- Softdrinks:** Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle und Bitter Lemon
- Spirituosen:** Korn, Wodka, Weinbrand, Roter, Waldmeister, Toffee Likör und Kräuterlikör
- Longdrinks:** alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
- Heißgetränke:** Mitternachtskaffee (ab 23:00 Uhr bis 1:00 Uhr)
- Wein/Sekt:** Aufschlag pro Person mit Wein 3,50 €
- Weißwein Qualitätswein - trocken
Fruchtig, kraftvoll, feines Bukett, weinig
- Weißwein Qualitätswein - halbtrocken
Herzhafter, frischer Schoppen
- Portugieser Weißherbst Qualitätswein - mild
Fruchtig, frisch, angenehm mild
- Rotwein Qualitätswein - trocken
Kräftiger Rotwein, samtig, tief dunkle Farbe
- Rotwein Qualitätswein - halbtrocken
Kräftiger Rotwein, samtig, angenehme milde Süße

Gerne dürfen
Sie sich Ihr
LIEBLINGSGETRÄNK
mitbringen

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, weinig
- Weißwein Qualitätswein - halbtrocken
Herzhafter, frischer Schoppen
- Portugieser Weißherbst 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 - halbtrocken
- Fassbier:** Pils vom Fass
- Flaschenbier:** Erdinger Weizenbier hell, Erdinger Weizenbier alkoholfrei, Vita Malz und alkoholfreies Bier
- Softdrinks:** Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle und Bitter Lemon
- Spirituosen:** Korn, Wodka, Weinbrand, Roter, Waldmeister, Toffee Likör, Jägermeister, Havana Club, Bacardi, Jim Beam, Veterano
- Longdrinks:** alles mischbar aus den Spirituosen und Softgetränken
- Heißgetränke:** Kaffee- und Teebuffet
(gilt nicht bei Nachmittagsveranstaltungen)

Getränkepauschale III Premium

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

Portugieser Weißherbst 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 halbtrocken, Hugo

Fassbier: Pils vom Fass

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

Softdrinks: Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“,
Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle,
Bitter Lemon und Tonic Water

Spirituosen: Korn, Wodka, Weinbrand, Roter, Waldmeister, Jäger-
meister, Havanna Club, Bacardi, Jim Beam, Baileys,
Ouzo, Tequila, Gin, Ramazzotti, Obstbrände, Grappa,
Veterano

Longdrinks: alles mischbar aus den Spirituosen und
Softgetränken

Cocktails: Caipirinha, Pina Colada, Tequila Sunrise, Long Island
IceTea und Sex on the Beach
nach dem Essen
an der Theke

Heißgetränke: Kaffee- und Teebuffet
(gilt nicht bei Nachmittagsveranstaltungen)

Zusätzliche Leistungen auf Bestellung zu den Pauschalen



NEU: Fotobox

mit 400 Bildern zum Sofort-
Ausdruck und als digitale
Dateien, inkl. Requisiten
und Accessoires

400,00 €

Umbuchung von Cremesuppe auf Hochzeitssuppe

Rinderroulade mit Rotkohl

Bratkartoffeln

Mitternacht zusätzlich Pommes zur Currywurst

Kaffee- und Teebuffet (für 9 Stunden)

Fingerfood-Empfang

Salzgebäck

verschiedene Sorten Chips, Nüsse und Salzstangen

Candybar - sweet & salty

Cocktailbar (nach dem Essen an der Theke)

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

Stuhlhussen „weiß“

Stoffservietten „weiß“



Candybar
sweet & salty

Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

Zusätzliche Leistungen auf Bestellung zu den Pauschalen



Herztorte für ca. 50 Personen

Doppelherztorte für ca. 70 Personen

Dreistöckige Hochzeitstorte „Deluxe“
verschiedene Sorten nach Wahl, für ca. 70 Personen

Fünfstöckige Hochzeitstorte
verschiedene Sorten nach Wahl, für ca. 90 Personen

Siebenstöckige Hochzeitstorte
verschiedene Sorten nach Wahl, für ca. 110 Personen

Fünfstöckige Eistorte
verschiedene Sorten nach Wahl, für ca. 80 Personen

Siebenstöckige Eistorte
verschiedene Sorten nach Wahl, für ca. 110 Personen

Donut-Wall für 50 Personen

Donut-Wall für 100 Personen



Die aktuellen Preise finden Sie auf www.meta-gastro.com

Tellergeld für Torten von Fremdanbietern oder mitgebrachten Torten 1,50 €/Person.
Lieferung und Aufbau muss Just-in-Time vom Anbieter erfolgen.
Torten werden nicht in die Kühlung genommen.
Sonderbestellungen nach Verfügbarkeit.

Veranstaltungen - Aktionen - Party

Bei Meta ist immer was los!

Spargelbuffet zum satt essen

Genießen Sie unseren frischen Spargel vom 15. April bis zum 20. Juni. Wir bieten für Gruppen auf Anmeldung Spargel zum satt essen an.

Weihnachtsfeier & Weihnachtsparty

Gerne organisieren wir die Weihnachtsfeier für Ihre Firma oder Ihren Verein. Wir haben für Sie verschiedene Menüvorschläge zusammengestellt. Selbstverständlich kochen wir auf Wunsch auch Ihr individuelles Buffet.

Weihnachtsbuffet & Silvesterbuffet

Am 25. und 26. Dezember ab 11.30 Uhr im Moorblick und bei Meta in Hesel sowie am 31. Dezember von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr bei Meta in Hesel.

Boßeltour mit Grünkohlessen

Boßeln Sie vorher oder danach doch einfach mal. Die Boßelstrecke beim Hof Moorblick ist bei vielen Boßelgruppen sehr beliebt. Auf der Strecke bieten drei Boßelhütten Gelegenheit zur Rast. Neu ist ein saisonbedingtes WC auf der Boßelstrecke. Das entsprechende Equipment zum Boßeln halten wir kostenlos für Sie bereit (Bollerwagen, Boßelkugeln, Sucher).



Frühstücksbuffet - Brunch - Mittagsbuffet



regelmäßig in Hesel & Großefehn

Ihr Weg zur Traumhochzeit

Aufgrund von Lieferschwierigkeiten des Großhandels können Artikel durch gleichwertige Produkte ausgetauscht werden.

Unsere zentrale Hochzeitshotline: 04943 – 91 2091

Meta Gastronomie GmbH

Geschäftsführerin: Sigrid Saathoff

Hof Moorblick
Tunger Straße 1 a
26629 Großefehn
Telefon: 04943 – 91 2091

Meta Hesel
Kirchstraße 1
26835 Hesel
Telefon 04950 – 805666

info@meta-gastro.com



Druckfehler vorbehalten.



www.meta-gastro.com