

Saisonangebote

Für Gruppen
Termine unter www.meta-gastro.com

Hochzeit feiern

Ihre Traumhochzeit nur bei Meta!
Sie genießen Ihren großen Tag, wir kümmern uns um den Rest.

Feiern im Zelt-Pavillon

Hof Moorblick

Frühstücksbuffet

In geraden Wochen bei Meta in Hesel (Ausnahmen möglich)
In ungeraden Wochen im Hof Moorblick (Ausnahmen möglich)
Sonntags ab 10:00 Uhr

Brunchbuffet

In geraden Wochen bei Meta in Hesel (Ausnahmen möglich)
In ungeraden Wochen im Hof Moorblick (Ausnahmen möglich)
Sonntags ab 11:00 Uhr

Kohlfahrt mit Cocktails, Musik und Tanz



HINWEIS:
Unsere Preise
sind um 10%
gestiegen!

Ihr Weg zur
Traumhochzeit

Zelt mit
Klimaanlage
warm & kalt



Grünkohlbuffet

Grünkohl, Kassler, Speck, Kochwurst, Kohlpinkel, Salzkartoffeln und Dessert
Alternativessen (Hähnchen oder vegetarisch) auf Vorbestellung möglich.
Pils: Fassbier und alkoholfreies Bier

Softgetränke: Coca Cola, Coca Cola zuckerfrei, Fanta, Sprite, Mineralwasser und Apfelschorle

Spirituosen: Klarer, Roter, Waldmeister, Wodka, Weinbrand, Toffee Likör, Jägermeister, Havana Club, Bacardi, Jim Beam und Veterano

Cocktails: Caiprinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Long Island Ice Tea und Autofahrer

Einlass: 17.30 Uhr - Essen 18.00 Uhr - Ende: 1.00 Uhr

Wer möchte, kann um 14.00 Uhr eine Boßeltour starten.
(Anmeldung erforderlich)

Auf der Strecke befinden sich ein Boßel-WC und Schutzhütten.

Karten-
vorverkauf
50,00 € p.P.

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 Betriebsfeiern, Firmenevents, Vereinsfeiern, 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.

Wir planen Ihre perfekte Hochzeit

- Gartenfest - Gartenhochzeit - Gartenparty (Moorblick)
- Feiern im Zelt-Pavillon (Moorblick) oder im Saal (Hesel & Moorblick)
- Freie Trauung im Gartenpark (Moorblick)
- Hochzeits-Catering (Hesel & Moorblick)
- Sonderangebot für den Polterabend (Hesel & Moorblick)
- Internationale Hochzeiten und vieles mehr...

Zelte schaffen eine wunderbare Atomsphäre. 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

20,90 €

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

Feiertagsbuffet

ab 35 Personen

20,50 €

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.

Kaltes Buffet

Fischplatte mit verschiedenen Sorten
Käseplatte mit verschiedenen Sorten Weich- und Hartkäse
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Mini-Frikadellen
Melone mit Kernschinken
Wurst- und Schinkenplatte
Honig, Konfitüre und Nutella
verschiedene Sorten Müsli mit Milch
Brötchen und Brotauswahl

Warme Speisen

Rührei
Speck
Nürnberger Würstchen

Dessert

Dessertauswahl

Getränke inklusive

Tee, Kaffee und Orangensaft

Alle Preise zu unseren
Angeboten und weitere
Informationen finden
Sie auf unserer Website
www.meta-gastro.com

Kaltes Buffet wie beim Frühstück

mit vielen Köstlichkeiten
(Fisch, Wurst, Schinken, Fleisch, Käse usw.)
Getränk: O-Saft

Suppe

Tagessuppe - saisonal - regional

Salatbuffet

verschiedene Salate mit Dressings

Warmes Buffet

Warme Hauptgerichte mit allem
Drum und Dran, Fisch und Fleisch -
Gemüse, Sauce und Beilagen

Dessertbuffet

Süßes zum Abschluss
Waffeln zum Selberbacken



21,90 €

Mittagsbuffet

Sonntags ab 12.00 Uhr

Suppe

Warme Hauptgerichte mit allem
Drum und Dran, Fisch und Fleisch -
Gemüse, Sauce und Beilagen

Dessert



19,50 €



Speiseempfehlungen für Gruppen

Frühstücks-, Brunch- &
Mittags-Buffet

Saisonangebote

Hochzeit feiern

www.meta-gastro.com

Meta Gastronomie GmbH

Geschäftsführerin: Sigrid Saathoff

Hof Moorblick
Tunger Straße 1 a
26629 Großefehn
Telefon: 049 43 - 91 2091

Meta Hesel
Kirchstraße 1
26835 Hesel
Telefon 049 50 - 80 56 66

info@meta-gastro.com

Gültig ab 01.01.2023. Unsere Angebote sind freibleibend.
Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

www.meta-gastro.com



Weihnachtsbuffet

Am 25. & 26.12. ab 11:30 Uhr in allen Meta Gastronomiebetrieben

Vorspeisen:

Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Bauernschinken, Fingerfood-Frikadellen, Käseplatte, Suppe

Hauptgang:

Rinderrouladen, saftig geschmorte Entenkeulen an Sauce mit Apfelrotkohl, Kasslerbraten an Sauce, Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Hähnchenbrustfilet in der Currykräuterkruste, Kräutersenfbraten, kleine Hähnchenschnitzel, Schweineschnitzel und bunte gebratene Fischpfanne, winterliche Gemüsevariationen, Reis, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Komposition von Salaten mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Rote Beerengrütze, Heiße Kirschen mit Vanilleeis, Vanillepudding, Schokoladenpudding und Vanillesauce

inklusive Getränkebuffet für 2,5 Stunden:

Wasser, Apfelschorle, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, alkoholfreies Bier, Pils vom Fass, Alster und verschiedene Weine

36,90 €

Kinder bis 12 Jahre pro Lebensjahr: 2,50 € ab 12 Jahren volle Berechnung



Kartenvorverkauf verbindliche Reservierung

Weihnachtsparty

Ihre Weihnachtsfeier mal ganz anders! Termine unter www.meta-gastro.com

Weihnachtsbuffet

Cremesuppe

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Spießbraten, Kasslerbraten, Entenkeulen an Rotkohl, Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce, Schweineschnitzel, Hähnchengeschetztes in Currysauce, Buttersenf, winterliche Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten

Dessertbuffet

Getränkepauschale

Wein/Sekt:

Weißwein - trocken

Weißwein - halbtrocken

Roséwein Qualitätswein - mild

Rotwein - trocken

Rotwein - halbtrocken

Sekt - halbtrocken

Fassbier:

Pils vom Fass

Flaschenbier:

Vita Malz, alkoholfreies Bier

Softgetränke:

Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola „zuckerfrei“, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle und Bitter Lemon

Spirituosen:

Klarer, Roter, Waldmeister (Grüner), Toffee Likör, Weinbrand, Kräuterlikör und Wodka

Longdrinks:

Jede Kombination aus den obigen Softgetränken und Spirituosen ist möglich!

Cocktails:

Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise und Sex on the Beach

Einlass: 19:30 Uhr - Essen 20:00 Uhr - Ende 2:00 Uhr Kartenvorverkauf

Alle Preise zu unseren Angeboten und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.meta-gastro.com

56,60 €

Unsere Klassiker

Gutsherrenbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Deftiger Spießbraten, Kasslerbraten, kleine Schnitzel sowie Filets von der Hähnchenbrust mit Bratensauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Salatbuffet

Für Gruppen

22,90 €

Friesenbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Mariniertes Schweinenackenbraten, Kasslerbraten mit Backpflaumen, Curry-Kräuter-Putensteaks sowie Hähnchenbrustfilet mit Braten- und Currysauce, buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Salatbuffet

24,80 €

Sonntagsbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Gefüllte Rindsroulade nach Großmutter`s Art, deftiger Kasslerbraten, Hähnchenbrust mit Bratensauce, buntes Gemüse, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten und saisonalem Salatbuffet

25,90 €

Filetbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions mariniert mit Kräutern auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbuffet

31,90 €

Gourmetbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Rumpsteak, Schweinefilet mit Rahmsauce, Putenbrustfilet im Currymantel, feinste Gemüsevariation, Mandelkroketten, Salzkartoffeln und Salatbuffet

34,90 €

Fischbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Verschiedene Fischfiletsorten auf Gemüsebett, dazu buntes Gemüse, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln und saisonales Salatbuffet

31,90 €

Meer-und Flurbuffet

Gratis vom Haus - Tagessuppe Kasslerbraten an Sauce und Schweinemedallions an herzhafter Sauce im Dialog mit Schollenfilet und Fischfilet auf Gemüsebett, dazu buntes Gemüse, Kräuterreis, gebutterte Petersilienkartoffeln und saisonales Salatbuffet

32,90 €



Italienisches Buffet

Minestrone mit Panecetta

Garnelen in einer pikanten Sahnesauce auf Spaghetti Hähnchen-Piccata Saltimbocca vom Schweinefilet auf Rahmspinat Fettucchine

Für Gruppen

32,90 €

Panna Cotta mit zwei Fruchtsaucen



Spargel zum satt essen (vom 15. April bis 20. Juni)

3-Gang-Menü in Buffetform

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

Frischer Spargel mit Kernschinken, Kochschinken, kleine Schnitzel, Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

32,90 €

Erdbeeren mit Vanilleeis



Dessert

Heiße Kirschen mit Vanilleeis - 5,90 €

Puddingbuffet - 6,50 €

Wallnusscremeis mit Schokoladensauce - 6,50 €

Ananaskompott mit Vanillequarkschaum - 6,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis - 6,50 €

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce - 6,90 €

Zweierlei Mouse von der Schokolade - 8,90 €

Großer Dessertteller von Eis - 8,50 €

Grünkohlbuffet zum satt essen

3-Gang-Menü in Buffetform

Gemüsesuppe

Kassler, Nacken, Speck, Kohlpinkel, Kochwurst mit Grünkohl und Kartoffeln

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Für Gruppen

28,90 €

Ente

Cremesuppe von Brokkoli mit Sahnehaube

Halbe Bauernente mit Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen

Saisonpreis

Angebot

Kaffee und Tee mit Kuchen oder Torte für Gruppen auf Vorbestellung

18,50 €

Abendbrotbuffet mind. Teilnehmerzahl 20 Personen

Wurst, Käse- und Schinkenplatte mit verschiedenen Sorten Brot, Konfitüre und ostfriesischem Tee

zusätzlich mit: Bratkartoffeln und Spiegelei + 3,80€

15,90 €



Grillen mind. Teilnehmerzahl 35 Personen

Nackensteaks, Hähnchenbrustfilet im Curry-Kräutermantel, Hacksteak, Bratwurst und Bauchspeck

verschiedene Salate und vier Dips

Brotkorb

zusätzlich mit: Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsepfanne + 3,80 €

20,90 €

Unsere deftigen Angebote

Moorbuffet

Deftiger Spießbraten mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Speckbohnen an Salzkartoffeln

18,90 €

Bauernbuffet

Backschinken mit Backobst, Sauce, Apfelrotkohl, Butterspeckbohnen, Salzkartoffeln und Salate der Saison

18,90 €

Winterzeit - Grünkohlbuffet

Grünkohl mit Kassler, Nacken, Speck, Kochwurst-Mettenden, Kohlpinkel und Salzkartoffeln

19,70 €

Schwienvisit - Buffet

Ostfriesischer Snirtjebraten mit grober Bratwurst, Bratensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Rote Beete, Senfgurken und Kürbis

19,70 €

Landarbeiterbuffet

Herzhafter Kasslerbraten und mariniertes Schweinenackenbraten an Bratensauce mit Apfelrotkohl, Speckbohnen und Kartoffeln

19,70 €

Unser Rahmbuffet

Putensteak, Hähnchenbrust, Schweinerückensteak auf einer Rahmsauce, Bandnudeln und Salatbuffet

21,90 €



Unser Wildbuffet

Cremesuppe von Waldpilzen

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

Bratapfel mit Vanillecremeis

Sasionpreis

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