

Saisonangebote

Für Gruppen
Termine unter www.meta-gastro.com

Weihnachtsparty

Ihre Weihnachtsfeier mal ganz anders!
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

Sonntagsfrühstücksbuffet zum Schlemmen

In geraden Wochen bei Meta in Hesel (Ausnahmen möglich)
im Moorblick Spezialtermine (Ausnahmen möglich)
sonntags ab 10:00 Uhr

Meta Gastronomie
Hesel & Großefehn



Kohlfahrt mit Cocktails, Musik und Tanz



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 BoBelTour starten. (Anmeldung erforderlich)

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

Karten-
vorverkauf
56,00 €
p.P.

Weihnachtsbuffet mit Cocktails, Musik und Tanz



Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Spießbraten, Kasslerbraten, Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce, Schweineschnitzel, Hähnchengeschetztes in Currysauce, Butterreis, winterliche Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

Dessertbuffet

Getränkepauschale

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: 19:30 Uhr – Essen 20:00 Uhr – Ende 2:00 Uhr
Verbindliche Reservierung

Karten-
vorverkauf
59,90 €
p.P.



Ihr Weg zur
Traumhochzeit

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, Abball 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...



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 Erlebnisgarten 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

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

25,90 €

Feiertagsbuffet

ab 35 Personen

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.

25,90 €



Kaltes Buffet

Fisch-, Lachs-, Käse-, Wurstplatten
Melone mit Schinken
Mini-Frikadellen
Schinkenröllchen
gefüllte Eier
Tomate Mozzarella (vegetarisch)
Pflirsich- und Birnenhälften (vegetarisch)
Anitpasti (vegan)
Rohkostsalat (vegan)
Wraps (vegan)
Brot und Brötchen
Butter, Margarine, Nutella,
Aufstriche (vegan), Marmelade,
verschiedene Sorten Müsli mit Milch
Quark, Joghurt
Frühstücksdessert

Kinder bis 11 Jahre
pro Lebensjahr:
2,00 €
ab 12 Jahren volle
Berechnung

Getränke inklusiv

Kaffee, Tee und Orangensaft

22,90 €

Wir bitten um Reservierung

auch für Gruppen, Vereine & Familienfeierlichkeiten

Warme Speisen

Waffeln zum Selberbacken
Suppe
Rührei, Speck, Miniwürste



Speiseempfehlungen für Gruppen

Frühstücks-Buffet

Saisonangebote

Hochzeit feiern

Meta Gastronomie GmbH

Geschäftsführerin: Sigrid Saathoff

Hof Moorblick
Tunger Straße 1 a
26629 Großefehn
Telefon: 04943 - 912091

Meta Hesel
Kirchstraße 1
26835 Hesel
Telefon 04950 - 805666
info@meta-gastro.com

Gültig ab 01.01.2025. Unsere Angebote sind freibleibend.
Preis Anpassungen und Druckfehler vorbehalten.
Beachten Sie unsere AGBs.

www.meta-gastro.com

www.meta-gastro.com



Weihnachtsbuffet

Festessen

Unsere Klassiker

Italienisches Buffet

Grünkohlbuffet zum satt essen

Unsere deftigen Angebote

Am 25. & 26.12. ab 12:00 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

44,90 €

Kinder bis 11 Jahre pro Lebensjahr: 3,00 € ab 12 Jahren volle Berechnung



Kartenvorverkauf
Verbindliche Reservierung

In Buffetform

Menü I Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse

Buffet

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Hähnchenbrust an Currysauce mit einer bunten Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Salat

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce

37,90 €

Menü II

Melone mit Schinken

feiner Kernschinken auf Honigmelone

Buffet

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

Dessertbuffet

Lassen Sie sich überraschen - fünf verschiedene Sorten Dessert

52,50 €



Wir bitten um Reservierung
auch für Gruppen, Vereine & Familienfeierlichkeiten

Gutsherrenbuffet

Deftiger Spießbraten, Kasslerbraten, kleine Schnitzel sowie Filets von der Hähnchenbrust mit Bratensauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Salatbuffet

27,90 €

Friesenbuffet

Marinierter Schweinenackenbraten, Kasslerbraten mit Backpflaumen, Curry-Kräuter-Putensteaks sowie Hähnchenbrustfilet mit Braten- und Currysauce, buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Salatbuffet

29,90 €

Spezialbuffet

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

31,90 €

Filetbuffet

Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions mariniert mit Kräutern auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbuffet

37,90 €

Gourmetbuffet

Rumpsteak, Schweinefilet mit Rahmsauce, Putenbrustfilet im Currymantel, feinste Gemüsevariation, Mandelkroketten, Salzkartoffeln und Salatbuffet

41,90 €

Fischbuffet

Verschiedene Fischfiletsorten auf Gemüsebett, dazu buntes Gemüse, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln und saisonales Salatbuffet

37,90 €

Meer-und Flurbuffet

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

39,90 €



Minestrone mit Panecetta

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

Für Gruppen

39,90 €



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

39,90 €



Dessert

Heiße Kirschen mit Vanilleeis - **6,90 €**

Rote Grütze mit Vanilleeis - **6,90 €**

Puddingbuffet - **7,50 €**

Wallnusscremeeis mit Schokoladensauce - **8,20 €**

Ananaskompott mit Vanillequarkschaum - **8,20 €**

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce - **8,50 €**

Zweierlei Mouse von der Schokolade - **11,50 €**

Großer Dessertteller von Eis - **11,50 €**

3-Gang-Menü in Buffetform

Gemüsesuppe

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

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Für Gruppen

33,90 €

Ente

Cremesuppe von Brokkoli mit Sahnehaube

Halbe Bauernente mit Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen

Saisonpreis

Frühstücksbuffet

Fisch-, Lachs-, Käse-, Wurstausswahl
Tomate-Mozzarella, Melone Schinken
Rührei, Speck, Mini-Frikadellen und
Nürnberger Würstchen

Quark, Joghurt, Butter, Konfitüre, Nutella,
verschiedene Sorten Müsli, Milch,
Brot und Brötchen
Kaffee - Tee - Orangensaft

29,90 €

Abendbrotbuffet

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

zusätzlich mit: Bratkartoffeln und Spiegelei + **5,00 €** **19,90 €**



Grillen mind. Teilnehmerzahl 35 Personen

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

verschiedene Salate und vier Dips

Brotkorb

25,90 €

zusätzlich mit: Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsepfanne + **5,00 €**

Moorbuffet

Deftiger Spießbraten mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Speckbohnen an Salzkartoffeln

22,50 €

Bauernbuffet

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

22,50 €

Winterzeit - Grünkohlbuffet

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

22,50 €

Schwienvisit - Buffet

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

22,50 €

Landarbeiterbuffet

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

22,50 €

Unser Rahmbuffet

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

26,90 €



Unser Wildbuffet

Cremesuppe von Waldpilzen

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

Bratapfel mit Vanillecremeeis

Sasionpreis

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