

Alles inklusive

AB 30 PERSONEN

HOCHZEITEN BEI META

Ihr Weg zur *Traumhochzeit*

HOF MOORBLICK IN GROSSEFEHN
& META IN HESEL

Gastronomie Meta
Hesel & Großefehn

Sie genießen Ihren großen Tag –
wir kümmern uns um den Rest.



HERZLICH WILLKOMMEN

Sie genießen Ihren großen Tag – *wir kümmern uns um den Rest.*

Ob Grüne, Silberne oder Goldene Hochzeit – für jedes Paar gestalten wir ein unvergessliches, ganz persönliches Fest. Wir schneiden Ihre Hochzeit individuell auf Sie zu und setzen Ihre Wünsche in die Tat um: mit kreativen Ideen, Erfahrung, sorgfältiger Planung und guter Organisation.

Der Hof Moorblick in Großefehn und das Meta in Hesel bieten den idealen Rahmen für Ihr rauschendes Fest. Das Ambiente sorgt für festliche Stimmung, unser Team für einen Service, auf den Sie sich verlassen können – von der ersten Besichtigung bis zum letzten Tanz.



„Ich kümmere mich persönlich um das Rundum-sorglos-Paket für Ihre Hochzeit. Lernen Sie uns kennen – Erstgespräch und Besichtigung sind kostenlos.“

SIGRID SAATHOFF
Geschäftsführerin der Meta Gastronomie GmbH



DARAUF KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN

Zwei Häuser

Hof Moorblick in Großefehn und Meta in Hesel – beide mit eigenem Festsaal.

Eigene Küche

Alle Buffets kommen aus unserer Küche. Gerne passen wir sie Ihren Wünschen an.

Eigene Torten

Hochzeitstorten und Donut-Wall aus eigener Herstellung.

Über 750 Google-Bewertungen

Was unsere Gäste über uns sagen, lesen Sie selbst nach.

INHALT

Hof Moorblick	4
Meta in Hesel	6
Freie Trauung	8
Ihr Tag bei uns	10
Hochzeitspauschalen I–VIII	12
Getränkepakete	28
Das gewisse Extra	30
Hochzeitstorten	31
Gartenhochzeit & Zelt-Pavillon	32
Rund um die Hochzeit	33
Gut zu wissen	34
Alle Pauschalen im Überblick	35

ERSTGESPRÄCH GRATIS

Besichtigung vereinbaren – wir antworten innerhalb von 48 Stunden.

Hof Moorblick
Tel. 04943 91 20 91

Meta Hesel
Tel. 04950 80 56 66



UNSERE HÄUSER · GROSSEFEHN

Hof Moorblick
idyllisch im Grünen

Mitten im Grünen bietet der Hof Moorblick mit seinem rustikal gestalteten Festsaal in der ehemaligen Scheune viel Raum für ein rauschendes Fest. Holzbalken, festlich eingedeckte Tafeln und ein Garten, der zum Verweilen einlädt – hier wird Ihre Hochzeit zu einem Tag, den Sie und Ihre Gäste nicht vergessen.

Festsaal mit Klimaanlage

Rustikal und festlich in der ehemaligen Scheune, unter alten Holzbalken – klimatisiert, mit Virenfilter und Ambiente-Beleuchtung.

Terrasse

Der Platz für Ihren Sektempfang, etwa direkt nach der Freien Trauung im Garten.

Kapelle

Für eine Trauung im kleinen, stimmungsvollen Rahmen – mitten im Gartenpark.

Zelt-Pavillon

Von Mai bis September, mit Klimaanlage und eigener WC-Anlage, umgeben vom Garten.

AUF EINEN BLICK

ab 30 Personen

Hochzeitspauschalen inklusive Raum, Buffet, Getränke und Service

Barrierefrei

gepflasterte Wege und Behinderten-WC

Parken

Parkplätze am Haus, auch für Busse

Garten

Kulisse für Trauung, Empfang und Hochzeitsbilder

HIGHLIGHT

Themen- und Erlebnisgarten

8.000 m² Garten mit gepflasterten, barrierefreien Wegen, einem großen Spielplatz und einem Irrgarten. Die perfekte Kulisse für Ihre Hochzeitsbilder.











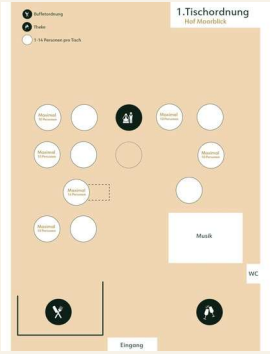


Gartenfest & Gartenhochzeit

Unser Garten ist auch das perfekte Ambiente für Ihr Gartenfest. Ob Barbecue oder exklusives Buffet – wir machen Ihre Gartenhochzeit auch kulinarisch zu einem Erlebnis.

ANSCHRIFT

Hof Moorblick · Tunger Straße 1 a
26629 Großefehn · Tel. 04943 91 20 91



BEISPIEL-TISCHPLAN FESTSAAL



UNSERE HÄUSER · HESEL

Meta in Hesel
alt-ostfriesisch und festlich

Das Meta wurde in einem ehemaligen Bauerngehöft eingerichtet. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz, die Räume sind in ihrem Urzustand geblieben und zeigen sich im alt-ostfriesischen Stil – die perfekte Location für Ihre Hochzeit.

Festsaal
Hell und festlich, mit Galerie und Tanzfläche. Bei Bedarf ist der Festsaal teilbar.

Klimaanlage
Der Saal ist klimatisiert – mit Virenfilter für ein angenehmes Raumklima.

Vier Clubräume
Für kleinere Feste ab etwa 10 Personen – gemütlich im alt-ostfriesischen Stil.

Ostfriesische Teestube
Ein Stück Ostfriesland für Sie und Ihre Gäste – gemütlich und typisch.

AUF EINEN BLICK

ab 30 Personen
Hochzeitspauschalen inklusive Raum, Buffet, Getränke und Service

Barrierefrei
mit Behinderten-WC

Parken
Parkplätze am Haus, auch für Busse

Gute Lage
zwischen A31 und A28 – leicht erreichbar

FESTSAAL

Raum für große Gefühle

Weiße Stuhlhussen, runde oder lange Tafeln, Ambiente-Beleuchtung – der Festsaal passt sich Ihrem Stil an, von klassisch bis Boho.





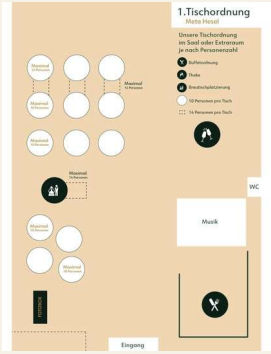


Kleine Runden

Für den Polterabend, das standesamtliche Essen im engsten Kreis oder eine Kaffeetafel: Unsere Clubräume und die Ostfriesische Teestube bieten den passenden Rahmen.

ANSCHRIFT

Meta Hesel · Kirchstraße 1
26835 Hesel · Tel. 04950 80 56 66



BEISPIEL-TISCHPLAN FESTSAAL









HOF MOORBLICK · GROSSEFEHN

Freie Trauung *im Gartenpark*

Viele Paare wünschen sich eine individuelle Zeremonie – zusätzlich zum Standesamt oder als Alternative zur kirchlichen Trauung. Persönlich, emotional und genau auf Ihre gemeinsame Geschichte zugeschnitten. Wir freuen uns, dieses einmalige Erlebnis für Sie zu organisieren.

SO LÄUFT ES AB

Empfang

Vor der Zeremonie bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen auf der Terrasse einen kleinen Empfang.

Beginn

Ihre Freie Trauung sollte spätestens um 16 Uhr beginnen.

Drei Orte

Im Gartenpark unter freiem Himmel, in der Kapelle oder im Pavillon.

Bei Regen

Nach Absprache weichen wir kurzfristig in den Festsaal oder auf eine überdachte Fläche aus.







FÜR IHRE TRAUUNG

Das bereiten wir für Sie vor

- Herrichtung der Terrasse für Ihren Empfang
- Kapelle oder Pavillon-Zelt im Gartenpark
- Bestuhlung, auf Wunsch mit weißen Stuhlhussen
- Getränkepauschale während der Trauung von 15 bis 18 Uhr: Sekt, Hugo, alkoholfreie Getränke und Pils vom Fass
- Gerne empfehlen wir Ihnen freie Hochzeitsredner und Live-Musiker

PREISE

Preisblatt

Kapelle, Terrasse, Pavillon, Stühle und Getränkepauschale für die Trauung finden Sie mit allen Preisen auf dem beiliegenden Preisblatt.



EIN BEISPIEL-ABLAUF

Ihr Tag *bei uns*

Jede Hochzeit ist anders – so könnte Ihr Tag aussehen. Den genauen Ablauf planen wir gemeinsam mit Ihnen.

Empfang
Sekt und Orangensaft – oder Hugo und Aperol Spritz – zur Begrüßung Ihrer Gäste.

Trauung
Auf Wunsch die Freie Trauung im Gartenpark, in der Kapelle oder im Pavillon am Hof Moorblick.

Kaffee & Torte
Ihre Hochzeitstorte aus eigener Herstellung – der erste große Moment als Ehepaar.

Buffet
Baguettebrot mit Dip und Suppe am Tisch, danach Ihr Buffet – mit allem, was Ihre Pauschale bietet.

Tanz & Feiern
Die Getränkepauschale gilt 8 Stunden und lässt sich stundenweise verlängern.

Zu Mitternacht
Currywurst mit Brot als Mitternachtssnack – auf Wunsch zusätzlich ein kaltes Mitternachtsbuffet.



EIN PREIS – ALLES DRIN

Alles *inklusive*

RAUMMIETE	Ihr Festsaal für den ganzen Abend
BUFFET	nach der Pauschale Ihrer Wahl
GETRÄNKE	Getränkepauschale für 8 Stunden, Verlängerung möglich
SERVICE	unser Team vom Empfang bis zum Schluss
DEKORATION	Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser
MITTERNACHTS-SNACK	Currywurst mit Brot
STUHLHUSSEN	in Weiß – inklusive ab Pauschale V

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an.



HOCHZEITSPAUSCHALE I · JUNIOR-BUFFET

Fehntjer Tafel

Herzhaft für Groß und Klein

Unkompliziert und herzhaft: Hähnchenbrust in Rahmsauce, Lasagne Bolognese und geschmorter Schweinenackenbraten stehen im Mittelpunkt. Zur Begrüßung gibt es Baguettebrot mit Dip, danach unsere Cremesuppe am Tisch. Zum Dessert locken Wackelpudding mit Vanillesauce und Vanilleeis.

ESSEN

Buffet „Fehntjer Tafel" mit Suppe am Tisch und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE I

Menü *„Fehntjer Tafel“*

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 · Geschmorter Schweinenackenbraten mit Bratensauce · Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert

Wackelpudding mit Waldmeister und Himbeere · Vanillesauce · Vanilleeis

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.



HOCHZEITSPAUSCHALE II · BAUERNBUFFET

Hofgarten

Norddeutsch und bodenständig

Norddeutsche Küche, wie man sie liebt: Spießbraten mit Champignons, Kasslerbraten und Hähnchenbrust in Sahnesauce. Dazu Gemüse mit Butter und Sauce Hollandaise, knackige Salate, Kroketten und Salzkartoffeln. Zum Abschluss Vanilleeis mit heißen Kirschen.

ESSEN

Buffet „Hofgarten" mit Suppe am Tisch und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE II

Menü „*Hofgarten*“

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

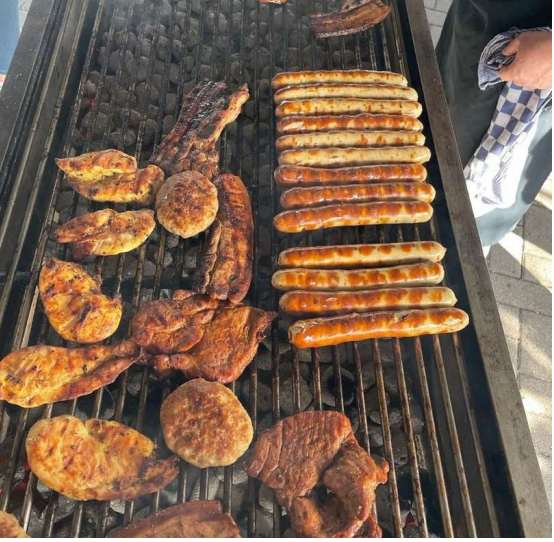
Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.





HOCHZEITSPAUSCHALE III · ITALIENISCHES GRILLBUFFET

Abendglut

Grillbuffet mit italienischem Flair

Grill trifft Italien: Nackensteaks, Hähnchenbrust im Currymantel, Bratwurst und Hirtenröllchen vom Schweinerücken mit Feta. Vorweg ein großes Buffet mit Räucherlachs, Antipasti, Honigmelone mit Schinken und vielen Salaten. Wie gemacht für einen langen Abend im Sommer.

ESSEN

Vorspeisen- und Salatbuffet, Grillbuffet und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE III

Menü „*Abendglut*“

Vorspeisen & Salate

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

Hauptgang vom Grill

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 – auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.





HOCHZEITSPAUSCHALE IV · LANDHAUS BUFFET LUXUS

Gutshof

Landhaus-Buffet mit Räucherfisch

Ein Buffet mit Landhaus-Charakter: Räucherlachs, Forelle, Makrele und Matjes, Landschinken auf Melone und feine Käsespezialitäten eröffnen den Abend. Im Hauptgang folgen Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Kasslerbraten und Hähnchenbrust in Sahnesauce. Zum Dessert Pudding, Rote Beerengrütze und Vanilleeis.

ESSEN

Vorspeisenbuffet, Suppe am Tisch, Hauptgang und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE IV

Menü „*Gutshof*“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisenbuffet

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 · Tomate-Mozzarella an Pesto · Käsespezialitäten aus Weich- und Hartkäse · Gefüllte Pfirsiche und Birnen · 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 Sahnesauce · 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

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.



HOCHZEITSPAUSCHALE V · MEDITERRANES BUFFET

Mediterrano

Ein Hauch von Süden

Vitello tonnato von der Putenbrust, Fischfilet im Tomaten-Olivensud und Antipasti eröffnen den Abend. Im Hauptgang Lasagne Bolognese, Schweinerücken-Medaillons und Hähnchenbrust an Salbeisauce mit mediterranem Gemüse. Zum Dessert Tiramisu und Panna Cotta – und ab dieser Pauschale sind weiße Stuhlhussen inklusive.

ESSEN

Vorspeisenbuffet, Suppe am Tisch, Hauptgang und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser, Stuhlhussen weiß. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE V

Menü „*Mediterrano*“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisenbuffet

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 · Hackbällchen mit mediterranem Dip · Käseauswahl, Butter und Brotkorb · 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 und Kartoffelgratin mit den dazu passenden Saucen

Dessert

Tiramisu und Panna Cotta · Rote Beerengrütze mit Vanillesauce · Vanilleeis

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an – auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.



HOCHZEITSPAUSCHALE VI · FIRST CLASS BUFFET

Küstenliebe

Fisch und Meeresfrüchte

Für alle, die Fisch und Meeresfrüchte lieben: ganze Garnelen, Garnelenspieße, Scampi im Teigmantel, Bornholmer Räucherfisch und Matjes. Im Hauptgang Schweinefilet mit Champignonsauce, Kasslerbraten an Burgundersauce, Fischpfanne und Geschnetzeltes vom Hähnchen. Dazu norddeutsches Gemüse und Kartoffelgratin, zum Dessert Obstsalat, Vanilleeis mit Roter Grütze und Schokoladenpudding.

ESSEN

Vorspeisenbuffet, Suppe am Tisch, Hauptgang und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser, Stuhlhussen weiß. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE VI

Menü „*Küstenliebe*“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisenbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich · Pfeffermakrelen und geräucherte Forellenfilets · Heringsrollmöpse und Bratrollmöpse mit Matjes · Bornholmer Räucherfischfilets, ganze Garnelen mit Dip · Garnelenspieße, Garnelen und Scampi im Teigmantel · Honigmelone mit Schinken und Wurst-Schinkenplatte · Mini-Hackbällchen an Pesto · Fingerfood vom Hähnchen · Spargel im Kochschinkenmantel · Tomate-Mozzarella, 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

Obstsalat · Vanilleeis mit Roter Grütze · Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.



HOCHZEITSPAUSCHALE VII · ITALIENISCHES BUFFET

Riviera

Italienische Leichtigkeit

Grünschalenmuscheln, Garnelen, Vitello tonnato von der Putenbrust und Datteln im Speckmantel auf dem Vorspeisenbuffet. Im Hauptgang Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel an Salbeisauce, Schweinefilet in Champignonsauce und bunte Fischpfanne. Zum Dessert Tiramisu, Panna Cotta, Obstsalat und Vanilleeis.

ESSEN

Vorspeisenbuffet, Suppe am Tisch, Hauptgang und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Silber, Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser, Stuhlhussen weiß. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE VII

Menü „*Riviera*“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisenbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich · Ganze Garnelen mit Dip, Grünschalenmuscheln · Garnelenspieße, Garnelen und Scampi im Teigmantel · Räucherfischauswahl · Vitello tonnato von der Putenbrust an Thunfischsauce · Honigmelone mit Schinken · Kleine Schnitzel an mediterranem Dip · Mini-Hackbällchen auf Pesto und Datteln im Speckmantel · Tomate-Mozzarella · 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

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.





HOCHZEITSPAUSCHALE VIII · PREMIUM BUFFET LUXUS

Herzstück

Unsere Hochzeitspauschale

Das Beste aus unserer Küche für Ihren großen Tag: Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Zanderfilet mit Garnelenspießen auf toskanischem Gemüse. Vorweg Räucheraal auf Schwarzbrot, Nordseekrabben-Cocktails, Graved Lachs und Parmaschinken auf Melone. Zum Dessert Mousse von heller und dunkler Schokolade, Tiramisu und Eisvariation.

ESSEN

Vorspeisenbuffet, Suppe am Tisch, Hauptgang und Dessert, zu Mitternacht Currywurst mit Brot.

GETRÄNKE

Getränkepauschale für 8 Stunden – Paket Gold oder Platin. Verlängerung pro angefangene Stunde möglich.

DEKORATION & SERVICE

Jahreszeitlich gestalteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung, Tischdecken weiß, Servietten mit Dekor (verschiedene Auswahlmöglichkeiten), Seidenblumengestecke und Teelichtgläser, Stuhlhussen weiß. Raummiete und Service inklusive.

PAUSCHALE

ab 30 Personen

Preis pro Person inklusive Raummiete, Buffet, Getränke, Service und Dekoration. Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt.

HOCHZEITSPAUSCHALE VIII

Menü „*Herzstück*“

Zur Begrüßung am Tisch

Baguettebrot mit Dip

Suppe

Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse (am Tisch serviert)

Vorspeisenbuffet

Räucherlachs und Graved Lachs mit verschiedenen Saucen · Nordseekrabben-Cocktails in Cognac-Meerrettichsauce · Räucheraal auf Schwarzbrot · Norwegischer Stremellachs · Ganze Garnelen mit Dip · Garnelenspieße im Kräutermantel · Garnelen · 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 Béarnaise · Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce · Hähnchenbrust auf Kirschtomatenragout · Schweinemedaillons im Speckmantel · Zanderfilet und Garnelenspieße gebraten in Olivenöl auf toskanischem 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

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an –
auch vegetarisch oder vegan auf Vorbestellung.

GETRÄNKEPAKETE

Gut eingeschenkt *Silber, Gold & Platin*



Zu jeder Pauschale gehört eine Getränkepauschale für 8 Stunden. Sie wählen das Paket, das zu Ihrem Fest passt – die Verlängerung ist pro angefangene Stunde möglich.

Silber bisher „Standard"

Der gesellige Klassiker: frisch gezapftes Pils, Sekt und alle Softdrinks, dazu Spirituosen und Longdrinks nach Lust und Laune – und um Mitternacht ein heißer Kaffee.

ZUM EMPFANG	Sekt und Orangensaft
SEKT	Sekt Tradition, halbtrocken
BIER	Pils vom Fass, 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
KAFFEE & TEE	Mitternachtskaffee von 23 bis 1 Uhr
WEIN	auf Wunsch mit Aufschlag: Weißwein trocken und halbtrocken, Portugieser Weißherbst mild, Rotwein trocken und halbtrocken

UNSERE WEINE · IN GOLD UND PLATIN INKLUSIVE

Weißwein, Qualitätswein trocken	*fruchtig, kraftvoll, feines Bukett*
Weißwein, Qualitätswein halbtrocken	*herzhafter, frischer Schoppen*
Portugieser Weißherbst, mild	*fruchtig, frisch, angenehm mild*
Rotwein, Qualitätswein trocken	*kräftig, samtig, tief dunkle Farbe*
Rotwein, Qualitätswein halbtrocken	*kräftig, samtig, angenehm milde Süße*

Gold bisher „First Class“

Mehr Auswahl für Genießer: Ihr Empfang mit Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry oder Sekt, ausgewählte Weine zum Essen, Erdinger Weizen und ein Kaffee- und Teebuffet.

ZUM EMPFANG	drei Sorten zur Auswahl aus Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Sekt, Bier und Orangensaft
WEIN & SEKT	Weißwein trocken und halbtrocken, Portugieser Weißherbst mild, Rotwein trocken und halbtrocken, Sekt Tradition halbtrocken
BIER	Pils vom Fass, 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
KAFFEE & TEE	Kaffee- und Teebuffet (nicht bei Nachmittagsveranstaltungen)

Platin bisher „Premium“

Für Feste, die bis tief in die Nacht gehen: alles aus Gold, dazu Gin, Baileys und Grappa – und nach dem Essen mixt unsere Theke Caipirinha, Piña Colada & Co.

ALLES AUS GOLD	Empfang, Weine, Sekt, Biere, Softdrinks, Spirituosen, Longdrinks, Kaffee- und Teebuffet
ZUSÄTZLICH	Hugo zum Sekt, Tonic Water
SPIRITUOSEN	zusätzlich Baileys, Ouzo, Tequila, Gin, Ramazzotti, Obstbrände und Grappa
COCKTAILS	nach dem Essen an der Theke: Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea und Sex on the Beach







ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Das gewisse *Extra*

Fingerfood-Empfang
kleine Häppchen zur Begrüßung Ihrer Gäste

Candybar „sweet & salty“
Süßes und Salziges zum Naschen

Saltybar
Chips, Flips, Nüsse und Salzstangen

Cocktailbar
nach dem Essen an der Theke: Caipirinha, Piña Colada, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Sex on the Beach und Autofahrer

Gin-Bar
zum Selbermixen

Fotobox
Bilder zum Sofortausdruck und als digitale Dateien, inklusive Requisiten

Stuhlhussen & Stoffservietten
in Weiß – Stuhlhussen ab Pauschale V inklusive

Feiertags-Dekoration
für den besonderen Anlass

Hochzeitssuppe
statt der Cremesuppe

Rinderroulade mit Rotkohl
als Ergänzung zum Buffet

Kaltes Mitternachtsbuffet
zusätzlich zum Mitternachtssnack buchbar

Pommes zur Currywurst
für den Mitternachtssnack

Alle Zusatzleistungen mit Preisen auf dem beiliegenden Preisblatt.









AUS EIGENER HERSTELLUNG

Hochzeits*torten*

- Herztorte
- Doppelherztorte
- Dreistöckige Hochzeitstorte „Deluxe“
- Fünfstöckige Hochzeitstorte
- Siebenstöckige Hochzeitstorte
- Donut-Wall

Mehrstöckige Torten in verschiedenen Sorten nach Wahl.

UNSERE SORTEN

Cappuccino, Ostfriesen, Schwarzwälder, Nuss, Schokolade, Marzipan, Tiramisu, Zitrone, Heidelbeer, Pfirsich-Maracuja, Mango, Himbeer, Käse-Sahne und Mandarine.

EIGENE TORTE?

Gerne – wir berechnen Tellergeld. Lieferung und Aufbau erfolgen just in time durch den Anbieter; mitgebrachte Torten nehmen wir nicht in die Kühlung.





HOF MOORBLICK · MAI BIS SEPTEMBER

Gartenhochzeit & *Zelt-Pavillon*

Zelte schaffen eine wunderbare Atmosphäre. Unser Zelt-Pavillon steht mitten in der Gartenlandschaft am Hof Moorblick – mit Klimaanlage (warm und kalt) und direkter WC-Anlage, umgeben vom Themen- und Erlebnisgarten mit Spielplatz.

IN EIGENREGIE

Getränke dürfen Sie selbst mitbringen – ohne Servicepersonal.

BARBECUE-GRILLBUFFET

ab 35 Personen: Nackensteaks, Hähnchenbrustfilet im Curry-Kräutermantel, Bratwurst, Bauchspeck und Hacksteak, verschiedene Salate, Dips und Brotkorb.

FEIERTAGSBUFFET

ab 35 Personen: Buntes Salatbuffet mit Dressing, Hähnchenbrust in Rahmsauce, Kassler- und Schweinebraten in Sauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln.

Weitere Essensvorschläge machen wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch. Miete, Nebenraum, Toilettenhaus, Endreinigung und Kaution: siehe Preisblatt – Miete und Kaution sind im Voraus zu entrichten.







RUND UM DIE HOCHZEIT

Vom Polterabend *bis zum Hochzeitsessen*

Polterabend

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

Standesamtliches Hochzeitsessen

Festessen I: Cremesuppe von frischem saisonalem Gemüse · Buffet: Schweinemedaillons mit Sahnesauce, Hähnchenbrust an Sahnesauce mit bunter Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat · Rote Grütze mit Vanillesauce.

Festessen II: Cremesuppe von saisonalem Gemüse · Buffet: Schweinemedaillons mit Champignons, Rinderrouladen an Sauce, Hähnchenbrust an Sahnesauce, Gemüseauswahl, Kroketten, Salzkartoffeln, Rotkohl und Salat · Dessertbuffet mit fünf verschiedenen Sorten.

Winterhochzeit

Von November bis März mit unserer Winterbuffet-Pauschale: Glühwein oder Punsch gratis zum Empfang, Hähnchenbrust in Sahnesauce, Kasslerbraten, Spießbraten in Champignonrahmsauce, Apfelrotkohl und norddeutsche Gemüseauswahl, zum Dessert Rote Beerengrütze und heiße Kirschen mit Vanilleeis – inklusive Getränkepauschale für 8 Stunden und Mitternachtssnack.

Hochzeits-Catering

Sie feiern zu Hause oder im Zelt? Wir liefern Köstlichkeiten aller Art für Ihr Fest – im Umkreis von etwa 20 km, Abholung ist ebenfalls möglich.

Internationale Hochzeiten

Wir sind mit der Planung, Durchführung und Organisation internationaler Hochzeiten aus allen Kulturkreisen vertraut.

HÄUFIGE FRAGEN

Gut zu *wissen*

Können wir die Räume vorher ansehen?

Sehr gern. Erstgespräch und Besichtigung sind kostenlos und unverbindlich.

Wie schnell antworten Sie?

Auf Ihre Anfrage per E-Mail oder über das Anfrageformular antworten wir innerhalb von 48 Stunden.

Wie läuft die Bezahlung?

50 % Vorkasse, spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Was zahlen Kinder?

Kinder unter 12 Jahren erhalten einen vergünstigten Preis nach Lebensjahren – siehe Preisblatt.

Und unsere Dienstleister?

Gewerbliche Musiker, DJs, Hochzeitsplaner und Fotografen berechnen wir mit 75 % – für maximal drei Personen.

Bis wann sind Änderungen möglich?

Bis 72 Stunden vor der Feier, bitte schriftlich per E-Mail.

Gibt es vegetarische und vegane Gerichte?

Ja, auf Vorbestellung. Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an.

Was ist mit Allergien?

Gerne beraten wir Sie über Allergene in unseren Speisen – sprechen Sie uns persönlich an.

Dürfen wir selbst dekorieren?

Die Standard-Dekoration ist in jeder Pauschale enthalten. Eigene Dekoration und Blumen sind nach Absprache möglich.

Gibt es Parkplätze?

An beiden Häusern stehen Parkplätze zur Verfügung, auch für Busse.

Sind die Häuser barrierefrei?

Ja, beide Häuser sind barrierefrei und haben ein Behinderten-WC.

Wie lange gilt die Getränkepauschale?

8 Stunden – eine Verlängerung ist pro angefangene Stunde und Person möglich.

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

ALLE PAUSCHALEN

Im *Überblick*

	PAUSCHALE	CHARAKTER	VORSPEISEN-BUFFET	STUHL-HUSSEN	GETRÄNKEPAKETE
I	**Fehntjer Tafel** Junior-Buffet	Herzhaft für Groß und Klein	–	–	Silber · Gold · Platin
II	**Hofgarten** Bauernbuffet	Norddeutsch und bodenständig	–	–	Silber · Gold · Platin
III	**Abendglut** Italienisches Grillbuffet	Grillbuffet mit italienischem Flair	–	–	Silber · Gold · Platin
IV	**Gutshof** Landhaus Buffet Luxus	Landhaus-Buffet mit Räucherfisch	●	–	Silber · Gold · Platin
V	**Mediterrano** Mediterranes Buffet	Ein Hauch von Süden	●	●	Silber · Gold · Platin
VI	**Küstenliebe** First Class Buffet	Fisch und Meeresfrüchte	●	●	Silber · Gold · Platin
VII	**Riviera** Italienisches Buffet	Italienische Leichtigkeit	●	●	Silber · Gold · Platin
VIII	**Herzstück** Premium Buffet Luxus	Unsere Hochzeitspauschale	●	●	Gold · Platin

IN JEDER PAUSCHALE INKLUSIVE

Raummiete, Buffet, Getränkepauschale für 8 Stunden, Service, Dekoration und Mitternachtssnack – ab 30 Personen.

Alle Preise finden Sie auf dem beiliegenden Preisblatt und unter www.meta-gastro.com/pauschalen

WIR FREUEN UNS AUF SIE

Sichern Sie sich *Ihren Wunschtermin*

Erstgespräch und Besichtigung sind kostenlos. Schreiben Sie uns oder rufen Sie an – wir antworten innerhalb von 48 Stunden.

Hof Moorblick

Tunger Straße 1 a
26629 Großefehn
Tel. 04943 91 20 91

Meta Hesel

Kirchstraße 1
26835 Hesel
Tel. 04950 80 56 66

JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN

www.meta-gastro.com/anfrage
info@meta-gastro.com
www.meta-gastro.com

Facebook: meta.gastronomie.hesel.grossefehn
Instagram: meta.gastronomie

Gastronomie Meta
Hesel & Großefehn

Meta Gastronomie GmbH
Geschäftsführerin: Sigrid Saathoff
Tunger Straße 1 a · 26629 Großefehn

Stand 2027 · Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere AGB.
Einige Fotos wurden mit KI nachbearbeitet. Sie beruhen auf unseren Originalaufnahmen.