

*Heiraten
bei Balkes*

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS



”

*Liebe kann
aus jedem Haus
ein Stückchen
Himmel machen.*

“

Liebeswerke 

Sabina Balke

FREIE TRAUREDNERIN

Eure freie Trauung wird so einzigartig und individuell sein,
wie ihr Es bestimmt.

Eine freie Trauung kann ganz nach Euren Wünschen ge-
staltet werden. **Ihr als Brautpaar steht im Mittelpunkt!**
Als Traurednerin ist Es meine Aufgabe, gewissenhaft
und vertrauensvoll mit eurer Liebesgeschichte und Euch
selbst umzugehen. Ich möchte euch und euren Gästen
ein Lächeln ins Gesicht zaubern, wenn ich eure Ge-
schichte wiedergebe, denn darauf kommt Es an.

Als freie Rednerin habe ich mir zum Ziel gesetzt euch und
eure Gäste **mit Worten zu berühren**, auf eine Reise
mitzunehmen und euch eine besondere Erinnerung an
diesen Tag zu schenken. Mit mir ist eure Trauung **humor-
voll, sympathisch und mit Liebe zum Detail** gestaltet,
ohne darauf zu verzichten worauf Es ankommt - wahr-
haftige Emotionen. Ich möchte auch Ansprechpartner für
Trauzeugen oder andere Gäste sein.

Ich freue mich auf Eure Anfragen.

Einfach anrufen & informieren:

0151/42300002

Sabina



www.liebeswerke.de

DER
SCHÖNSTE
Weg IST DER
gemeinsame.

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit

bei uns in einem traumhaften & einzigartigem Ambiente. Von kleinen Gruppen im engsten Kreis bis zu großen Partys mit 200 Gästen. Wir haben garantiert die perfekten Räumlichkeiten für Sie vor Ort.

Individuelle Hochzeitsbuffets und Menüs werden nach Absprache und Ihren Wünschen entsprechend zusammengestellt. Vom aufwendigen 5-Gänge Menü über das klassische Buffet bis hin zum hochmodernen Hochzeits-BBQ.

Damit Ihre Hochzeit ein unvergessliches Erlebnis wird, stehen wir mit kreativen Ideen & jahrelangem Know-How zur Seite.

Wir freuen uns auf Euch.

Unser neuer TRAUBEREICH

Unser idyllischer Traubereich, eignet sich hervorragend für eine unvergessliche romantische Trauung. Nutzt den ländlichen Charme der Location und sagt „Ja“ zwischen Feldern, Wiesen und Schafen.



Preisübersicht

weißer Holz Stuhl	3,50 € inkl. Auf- und Abbau
Trauteppich Rot & Jutefarben	80,00 € + 30,00 € Reinigung
Traubereich mit hauseigener Traurednerin	350,00 €
Traubereich mit externer Traurednerin	550,00 €
Traumöbel für das Brautpaar mit hauseigener Traurednerin	20,00 €
mit externer Traurednerin	40,00 €







Ihre Traumhochzeit

BEI BALKES MORHOFF

.....

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die im Rahmen der Pauschalen inkludierten Hochzeitsbuffets und Getränkepauschalen gültig für 9 Stunden ab Empfang.

Sie wünschen mehr Auswahl?

Selbstverständlich können wir auch Menübausteine in Ihr persönliches Hochzeitsbuffet einfließen lassen oder ein mehrgängiges Hochzeitsmenü für Sie gestalten

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier den Preis entsprechend Ihrer Auswahl nochmal neu kalkulieren müssen.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen das passende Buffet für Ihre Traumhochzeit zusammen.

.....



IN 3 SCHRITTEN ZUM PERFEKTEN HOCHZEITSMENÜ

Getränkepauschale
+ Buffetangebot
+ exklusive Leistungen

GETRÄNKEPAUSCHALE

Morhoff's Rustikal

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Empfang

Prosecco, Pilsener vom Fass und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen medium, naturell

Coca Cola, Pepsi Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
Orangensaft, Apfelsaft

Biere

Barre Bräu oder Veltins Pilsener vom Fass

Veltins alkoholfrei

Maisels Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Rotwein und Weißwein

unser Hauswein

Prosecco

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Digestif

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer



Getränkepauschale
37,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden

GETRÄNKEPAUSCHALE

Morhoff's Classic

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Empfang

Prosecco, Pilsener vom Fass und Orangensaft
und je ein Cocktail
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Secco, Crushed Ice, Minze, Limette oder Ipanema

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen medium, naturell
Coca Cola, Pepsi Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
Orangensaft, Apfelsaft

Biere

Barre Bräu oder Veltins Pilsener vom Fass,
Veltins alkoholfrei
Maisels Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Rotwein und Weißwein

wählen Sie mit uns zusammen aus unserer Weinkarte

Prosecco, Hugo oder Ipanema

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Digestif

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer

Spirituosen die den Abend begleiten

Rhabarber, Waldmeister, Mandarinen,
Wodka Gorbatschow, Ramazzotti, Montajo weißer Rum



Getränkepauschale
40,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden

GETRÄNKEPAUSCHALE

Morhoff's Exklusiv

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Empfang

Prosecco, Pilsener vom Fass und Orangensaft
und je 1 Cocktail
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Secco, Crushed Ice, Minze, Limette oder Ipanema
oder „Aperol Spritz“ oder „Inge“ Ingwersirup mit Prosecco, Soda, Eis oder Frozen Bellini
oder „Gin Sparkler“ oder Lillet Wild Berry oder „Kir Royal“

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen medium, naturell
Coca Cola, Pepsi Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic, Energy, Orangensaft, Apfelsaft

Biere

Barre Bräu oder Veltins Pilsener vom Fass
Veltins alkoholfrei
Maisels Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Rotwein und Weißwein

wählen Sie mit uns zusammen aus unserer Weinkarte

Die ausgewählten Empfangsgetränke des Abends

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Espresso, Cappuccino

Digestif

Eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 5 Digestifs aus.
Fernet Branca, Ramazzotti, Grappa, Williamsbirne, Obstler,
Linie, Jubi, Malteser, Asbach, Mandarinchén, Rhabarber,
Roter, Limoncello, Baileys, Marille, Calvados, Dry Gin
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

Spirituosen die den Abend begleiten

Bitte wählen Sie 5 Spirituosen aus.

Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Jägermeister, Wodka, Ramazzotti,
Bacardi, Obstler, Jim Beam oder Jack Daniels, Havanna Club,
Dry Gin, Chantre Weinbrand

Mixis aus den oben genannten Spirituosen

Auch Karaffen sind möglich

weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)



Getränkepauschale

***45,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden***

Preise für Kinder: 0-3 Jahre: 0% | 4-6 Jahre: 35% | 7-12 Jahre: 50%

B U F F E T A N G E B O T

Morhoff's Rustikal

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Vorspeisen vom Buffet

Antipasti aus marinierten Paprika, Champignons, Zucchini
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Bruschetta klassisch
Mediterraner Quinoa-Salat mit Paprika, Rucola,
Kichererbsen, Oliven und Bedda

Hauptgänge

Gegrillte Nackensteaks
Holzfällersteaks
Bratwürstchen frisch und gebrüht
Putenspieße mit Gemüse, Putensteaks mariniert
Lachsmedaillons in Folie gegart
Grillkäse mit Tomaten
Gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons
Gegrilltes mediterranes Gemüse

dazu 3 verschiedene Saucen, Sour Cream

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Steak Frites, Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream
Kartoffelsalat, Tortellinisalat
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse
Krautsalat, Blattsalate
Bunter Couscous Salat

Baguette mit Kräuterbutter und Fladenbrot mit Sour Cream

Dessert

Klassisches Tiramisu
Cheesecake Dessert mit Erdbeeren
Vanilleeiskrem mit heißen Schattenmorellen

Snack um Mitternacht

Brezeln, kleine Frikadellen, kleine Käsewürfel mit Traube



**Das Hochzeitsbuffet „Rustikal“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 32,00 € pro Person**

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Stehtischen von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stofftischdecken in Weiß oder Creme,
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stofftischdecken eingedeckter Geschenketisch, Blumenvasen
- Ein tragbarer Safe für Ihre Geldgeschenke
- Parkplätze am Haus
- Die gesamte Beratung und Organisation Ihres Veranstaltungstages mit Tipps und Anregungen vom Profi
- Falls Sie möchten fahren wir Ihre Hochzeitstorte mit Sprühfeuerwerk in den Saal
- Als unser Geschenk eine Übernachtung für das Brautpaar inklusive Frühstück am nächsten Morgen

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff's 450,00€
- Platinum 250,00€

BEEINHALTET

- Raum Reinigungskosten vor und nach der Veranstaltung
- Herrichten der Terrasse mit Stehtischen
- es werden die Veranstaltungsräume mit Tischen und Stühlen, der Personenzahl entsprechend bestückt

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff's 300,00€
- Klimaanlage Platinum 200,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 80,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 38,00€
- Wir berechnen für jeden Mitarbeiter pauschal 10 Arbeitsstunden
- Die Dauer der Bewirtung ist mit 9 Stunden
- Feier Zeitraum, 1 Stunde Vor- und Nachbereitung angesetzt
- Natürlich ist es möglich über die 9 Stunden hinweg zu feiern, dann berechnen wir für Sie nach Verbrauch und die Mitarbeiter nach Stunden.
- Es müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.



BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

Berechnungsbeispiel „Rustikal“ 100 Personen für 9 Stunden

BBQ „Rustikal“ inklusive Mitternachtssnack
100 x 32,00 € = 3200,00 €

Getränkepauschale „Classic“
100 x 40,50 € = 4050,00 €

Servicepersonal 5 Pers. A 380,00 € = 1900,00 €
Auf- und Abbau der Peripherie = 450,00 €

Bruttobetrag inklusive 19% Mehrwertsteuer
9600,00 € = 96,00 € pro Person

Nettobetrag exklusive 19% Mehrwertsteuer
8067,22 € = 80,67 € pro Person

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS



Gültig ab Februar 2022

B U F F E T A N G E B O T

Morhoff's Classic

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Vorspeisen vom Buffet
Vorspeisen sind alle inklusive.

Tomate Mozzarella mit altem Balsamico und Basilikum
Italienische Bruschetta klassisch
Rote-Bete-Hummus mit gerösteten Brotscheiben
Bulgursalat mit Feigen, gegrilltem Halloumi und Granatapfelkernen
Antipasti von gegrillten Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Balsamico
Baguette mit Paprika-Oregano-Butter

Auf der Etagere am Tisch serviert möglich
Aufpreis pro Person 5,00 €

Suppe am Tisch serviert
Bitte wählen Sie eine Suppe aus | wahlweise im Glas oder Terrine

Italienische Minestrone, Tomatensüppchen „Toscana“
Blumenkohlcremesüppchen „Dubarry“, Karotten-Ingwer-Suppe
Grüne Erbsensuppe, Spargelsüppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn mit Nudeln, Eierstich,
Gemüsejulienne (nur Terrine)

Hauptgänge
Bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen aus.

Es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich.
Fleisch - Geflügel - Fisch - Vegetarisch - Snack um Mitternacht

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten
schneidet der Koch vom Aktionsbrett (Frontcooking)

Schweinefilet im Baconmantel
gefüllt mit Kräuterbutter

Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersauce
und frischen Champignons

Kleine Parmesanschnitzel aus dem Schweinelachs
auf Tomaten-Basilikumsauce (Frontcooking)

Geflügel

Im Knuspermantel gebratene Hähnchenbrust
mit einer fruchtigen Ananas-Curry-Sauce

Gegrillte Putenmedaillons
mit Tomato Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust „Italia“ gefüllt mit Schinken, Salbei,
Frischkäse und sonnengereiften Tomaten

Fisch

Lachsfilet im Zucchini-mantel
(Frontcooking möglich)

Gebratenes Seelachsfilet auf glasierten Senf-Möhrrchen,
dazu eine Dijon-Senfsauce (Frontcooking möglich)

Grüne Nudeln in einer Knoblauch-Tomatensahne
mit Tranchen vom Lachs

Vegetarisch

Thai-Kichererbsencurry mit Kokosmilch

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce
mit Austernpilzen, Parmegiano

Cremige Zitronenpasta mit Knusperbröseln,
Champignons, Mandeln und Oliven

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive.

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen,
Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Erbsen,
Kartoffelkroketten, Tomatenlingui, Reis,
mediterrane Grillkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl
Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Desserts sind alle inklusive.

Mascarponecreme mit Rhababer-Erdbeer-Kompott
Nougat-Trüffel-Pudding mit Sahne und Schokostreuseln
Leichtes Himbeer-Mousse auf Oreo
Vanilleeiskrem mit heißen Kirschen

Snack um Mitternacht

Currywurst mit Pommes oder Chilli con Carne mit Baguette



***Das Hochzeitsbuffet „Classic“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 34,50 € pro Person***

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Stehtischen von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stofftischdecken in Weiß oder Creme,
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stofftischdecken eingedeckter Geschenketisch, Blumenvasen
- Ein tragbarer Safe für Ihre Geldgeschenke
- Parkplätze am Haus
- Die gesamte Beratung und Organisation Ihres Veranstaltungstages mit Tipps und Anregungen vom Profi
- Falls Sie möchten fahren wir Ihre Hochzeitstorte mit Sprühfeuerwerk in den Saal
- Als unser Geschenk eine Übernachtung für das Brautpaar inklusive Frühstück am nächsten Morgen

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff's 450,00€
- Platinum 250,00€

BEEINHALTET

- Raum Reinigungskosten vor und nach der Veranstaltung
- Herrichten der Terrasse mit Stehtischen
- es werden die Veranstaltungsräume mit Tischen und Stühlen, der Personenzahl entsprechend bestückt

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff's 300,00€
- Klimaanlage Platinum 200,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 80,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 38,00€
- Wir berechnen für jeden Mitarbeiter pauschal 10 Arbeitsstunden
- Die Dauer der Bewirtung ist mit 9 Stunden
- Feier Zeitraum, 1 Stunde Vor- und Nachbereitung angesetzt
- Natürlich ist es möglich über die 9 Stunden hinweg zu feiern, dann berechnen wir für Sie nach Verbrauch und die Mitarbeiter nach Stunden.
- Es müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.



BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

Berechnungsbeispiel „Classic“ 100 Personen für 9 Stunden

Buffet „Classic“ inklusive Mitternachtssnack
 $100 \times 34,50 \text{ €} = 3450,00 \text{ €}$

Getränkepauschale „Classic“
 $100 \times 40,50 \text{ €} = 4050,00 \text{ €}$

Servicepersonal 5 Pers. á 380,00 € = 1900,00 €
Auf- und Abbau der Peripherie = 450,00 €

Bruttobetrag inklusive 19% Mehrwertsteuer
 $9850,00 \text{ €} = 98,50 \text{ € pro Person}$

Nettobetrag exklusive 19% Mehrwertsteuer
 $8277,31 \text{ €} = 82,77 \text{ € pro Person}$

B U F F E T A N G E B O T

Morhoff's Exclusive

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive.

Thaicurry Reispfanne in frischer Ananas angerichtet
Sommerliches Carpaccio mit Melone und Schinken
Blätterteig-Tomaten-Quadrate mit Mozzarella
Vitello tonnato von der Pute, Süßkartoffel-Bruschetta
Antipasti von gegrillten Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln mit Knoblauch,
Balsamico und frischem Rosmarin
Rucola-Orangensalat mit Räucherlachs und Walnüssen
Gebratene Süßkartoffelscheiben & Tomaten-Bruschetta mit Mozzarella überbacken
Baguette mit Paprika-Tomatencreme und Bärlauchbutter

Auf der Etagere am Tisch serviert möglich
Aufpreis pro Person 5,00 €

Suppe am Tisch serviert

Bitte wählen Sie eine Suppe aus | wahlweise im Glas oder Terrine

Italienische Minestrone, Tomaten-Mozzarellasüppchen
mit Basilikum, Tomatensuppe „Toscana“
Kräutercremesüppchen mit Espressoschaum, Zitronengras-Currysuppe
Brokkolicreme mit Brotroutons
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn (klare Brühe mit Eierstich, Nudeln,
Gemüsejulienne und Hühnerfleisch)
Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons, Spargelcremesüppchen(saisonal),
Karotten-Ingwercremesüppchen, indische Currysuppe, Blumenkohlsüppchen mit Sahne

Hauptgänge

Bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen aus.

Es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich
Fleisch - Geflügel - Fisch - Vegetarisch - Snack um Mitternacht

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten
schneidet unser Koch vom Aktionsbrett (Frontcooking)

Schweinefilet „Caprese“ mit Zucchini,
Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweinefilet „Thai Art“ mit roten Linsen, Brokkoli, Möhren,
Cashewkerne und leichter Sojasauce

Sous vide gegarte Rinderhuft
an ihrer Sauce und frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert
(Frontcooking möglich)

„Stufato“ in Rotwein geschmortes Rindfleisch nach italienischer Art
Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch & Schalotten

Geflügel

Im Knuspermantel gebratene Hähnchenbrust
mit einer fruchtigen Ananas-Curry-Sauce
gebackene Bananen

Hähnchen „Chow Mein“
Asiapfanne mit Gemüse, Hähnchenbrust und gebratenen Nudeln

Hähnchenfilet in Knoblauch-Zitronenbutter gebraten

Putenrouladen mit Spinat-Ricottafüllung

Fisch

Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten
und mit Zucchini umhüllt (Frontcooking möglich)

Fischpfanne „Asiatisch“ - mit Garnelen, Brokkoli in Curry-Ingwer-Sauce

Kabeljaupfanne auf Bechamel Zucchini

Lachsfilet und Zander
auf Sahne-Blattspinat

Meeresfrüchte-Risotto
Art der Paella

Vegetarisch

Kürbischilli mit Linsen, Bohnen und Reis

Penne Rigate im Parmesanlaib
mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Blumenkohl Alfredo Pasta
mit Champignons und Spinat

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive.

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini,
Paprika, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen,
Röstiecken, Kartoffelkroketten, Tomaten-Linguine,
Reis, Rosmarinkartoffeln mit Aioli
Auswahl von bunten Salaten und
Blattsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Desserts sind alle inklusive.

Panna Cotta mit Salz-Karamel
Erdbeer-Schicht-Dessert mit Raffaello
Pfirsich-Cantuccini-Trifle mit Quark
Vanilleeiskrem mit heißen Kirschen und Schokoladensauce,
Sahne und bunten Streuseln

Snack um Mitternacht

Currywurst mit Pommes
Burger oder Hot Dog Buffet
zum „Selbst-zusammenstellen“
mit dänischer Remo, Senf, Ketchup, Gurken und Röstzwiebeln

dazu kommend
kleine Frikadellen und eine kleine internationale Käseauswahl mit Trauben
Baguette und Butter



***Das Hochzeitsbuffet „Exclusive“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 44,90 € pro Person***

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Stehtischen von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stofftischdecken in Weiß oder Creme,
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stofftischdecken eingedeckter Geschenketisch, Blumenvasen
- Ein tragbarer Safe für Ihre Geldgeschenke
- Parkplätze am Haus
- Die gesamte Beratung und Organisation Ihres Veranstaltungstages mit Tipps und Anregungen vom Profi
- Falls Sie möchten fahren wir Ihre Hochzeitstorte mit Sprühfeuerwerk in den Saal
- Als unser Geschenk eine Übernachtung für das Brautpaar inklusive Frühstück am nächsten Morgen

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff's 450,00€
- Platinum 250,00€

BEEINHALTET

- Raum Reinigungskosten vor und nach der Veranstaltung
- Herrichten der Terrasse mit Stehtischen
- es werden die Veranstaltungsräume mit Tischen und Stühlen, der Personenzahl entsprechend bestückt

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff's 300,00€
- Klimaanlage Platinum 200,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 80,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 38,00€
- Wir berechnen für jeden Mitarbeiter pauschal 10 Arbeitsstunden
- Die Dauer der Bewirtung ist mit 9 Stunden
Feier Zeitraum, 1 Stunde Vor- und Nachbereitung angesetzt
- Natürlich ist es möglich über die 9 Stunden hinweg zu feiern, dann berechnen wir für Sie nach Verbrauch und die Mitarbeiter nach Stunden.
- Es müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.



BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

Berechnungsbeispiel „Exclusive“ 100 Personen für 9 Stunden

Buffet „Exclusive“
inklusive Mitternachtssnack
100 x 44,90 € = 4490,00 €

Getränkepauschale „Classic“
100 x 40,50 € = 4050,00 €

Servicepersonal 5 Pers. A 380,00 € = 1900,00 €
Auf- und Abbau der Peripherie = 450,00 €

Bruttobetrag inklusive 19% Mehrwertsteuer
10890,00 € = 108,90 € pro Person

Nettobetrag exklusive 19% Mehrwertsteuer
9228,81 € = 92,28 € pro Person

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS



B U F F E T A N G E B O T

Morhoff's Deluxe

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Herzhaftes Fingerfood zum Empfang

Pflaumen im Speckmantel,
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, kleine Blätterteigteilchen,
sonnengereifte Tomate trifft auf Mozzarella auf dem Löffel

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive.

Sate vom Hähnchen am Spieß mit Salsa im Glas
Kleine hausgemachte Reibkuchen mit Räucherlachs und griechischem Joghurt
gegrillte Champignons, Zucchini und Paprika mit Knoblauch Balsamico und frischem Rosmarin
Sweet-Chilli-Röllchen mit Mango, Schinken und Mozzarellakügelchen an Chili-Dip
Hummerkrabben in Joghurt-Dill-Dressing
original italienisches Bruschetta mit Zwiebel-Tomaten-Concasse, Mozzarella überbacken
dazu Baguette, Kräuterquark und eingelegte Oliven, Aioli

auch am Tisch auf der Etagere möglich
Aufpreis pro Person 7,00€

Suppe am Tisch serviert

Bitte wählen Sie eine Suppe aus | wahlweise im Glas oder Terrine.

Italienische Minestrone, Tomaten-Mozzarellasüppchen mit Basilikum,
Tomatensuppe „Toscana“, Kräutercremesüppchen mit Espressoschaum,
Zitronengras-Currysuppe, Brokkolicreme mit Brotcroutons
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn (klare Brühe mit Eierstich, Nudeln,
Gemüsejulienne und Hühnerfleisch)
Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons, Spargelcremesüppchen(saisonal),
Karotten-Ingwercremesüppchen, indische Currysuppe, Blumenkohlsüppchen mit Sahn

Hauptgänge

Bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen aus.

Es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich.
Fleisch - Geflügel - Fisch - Vegetarisch - Snack um Mitternacht

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten schneidet unser Koch vom Aktionsbrett
 Filet vom deutschen Landschwein „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
 Argentinisches Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert
 Vom Weidekalb Kalbsrücken rosa gebraten auf dem Brett tranchiert
 Neuseeländische Lammkeule im eigenen Saft geschmort mit Rosmarinsauce
 Sous vide gegarte Rinderhuft an ihrer Sauce mit frisch geschmorten Champignons
 Kleine Rumpsteaks und Schweinemedallions vom Grill (Frontcooking)
 Prager Schinken im Ganzen gebraten ca 12-15-kg, tranchiert auf dem Holzbrett

Geflügel

Im Knuspermantel gebratene Hähnchenbrust
 mit einer fruchtigen Ananas-Curry-Sauce & gebackene Bananen
 Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus
 Hähnchenbrust im Schinkenmantel, im Ganzen gegrillt
 gefüllt mit Kräuterbutter an Tomatensugo, Parmesan überbacken
 Saltimbocca vom Putenfilet mit Serranoschinken und Salbei in Marsalasauce
 Hähnchenbrust „Caprese“ gefüllt mit Basilikum, Tomate, Mozzarella im Ganzen gegrillt
 Zart rosa gebratene Entenbrust an Johannisbeerjus
 Zitronen-Mais-Hähnchenbrust

Fisch

Medallions vom Lachs in Pesto gebraten
 und mit Zucchini umhüllt (Frontcooking möglich)
 Lachsfilet auf getrüffelem Blattspinat
 Gratiniertes Kabeljau auf glasierten Tomatenscheiben unter der Zwiebel-Pestohaube
 Gebratenes Steinbeinbeißerfilet und Scampis mit Kräutern und Knoblauch auf Pestorisotto
 Kabeljau in Weißweinsauce mit Vanillekarotten und Grießschnitte
 Meeresfrüchte Risotto mit Garnelen
 Gebratenes Zanderfilet mit Pilzen und Kräutern

Vegetarisch

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce
 mit Austernpilzen, Parmegiano (Frontcooking möglich)
 Penne Rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)
 Käse-Tortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Tomatenpesto (Frontcooking möglich)
 Pappardelle mit Champignons in Steinpilz-Trüffelsauce
 Pecorino-Spinat-Ravioli mit Tomatenconfit und Basilikumpesto

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive.

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini, Paprika,
Blumenkohl, Böhnchen, Erbsen,
Zucchini-Tomatengratin
Kartoffelkroketten, Penne mit getrockneten Tomaten,
geschmorte Pimentokartoffeln
Amaizing Fries oder Süßkartoffel Frites
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Desserts sind alle inklusive.

No bake Cheesecream im Glas mit Heidelbeeren
Nugat Panna Cotta
Erdbeer Tiramisu
Mövenpick Eisauswahl mit heißen Kirschen und Schokoladensauce,
Sahne und bunten Streuseln
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Süsse Candybar

Snack um Mitternacht

Hausgemachte Gulaschsuppe, Currywurst mit Pommes, Chilli con Carne ,
oder Hot Dog Buffet zum „Selbst-zusammenstellen“ mit dänischer Remo, Senf, Ketchup,
Gurken und Röstzwiebeln oder 2 Sorten Flammkuchen

dazu kommend

Kleine Schweinemedallions mit Früchten dekoriert
Räucherfischauswahl von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich,
erlesene europäische Käseauswahl,
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Möhren, Porree, Bambus und Zwiebeln an Dip,
bunter Brotkorb, Butter, Aioli



***Das Hochzeitsbuffet „Deluxe“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 55,90 € pro Person***

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Stehtischen von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stofftischdecken in Weiß oder Creme,
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stofftischdecken eingedeckter Geschenketisch, Blumenvasen
- Ein tragbarer Safe für Ihre Geldgeschenke
- Parkplätze am Haus
- Die gesamte Beratung und Organisation Ihres Veranstaltungstages mit Tipps und Anregungen vom Profi
- Falls Sie möchten fahren wir Ihre Hochzeitstorte mit Sprühfeuerwerk in den Saal
- Als unser Geschenk eine Übernachtung für das Brautpaar inklusive Frühstück am nächsten Morgen

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff's 450,00€
- Platinum 250,00€

BEEINHALTET

- Raum Reinigungskosten vor und nach der Veranstaltung
- Herrichten der Terrasse mit Stehtischen
- es werden die Veranstaltungsräume mit Tischen und Stühlen, der Personenzahl entsprechend bestückt

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff's 300,00€
- Klimaanlage Platinum 200,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 80,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 38,00€
- Wir berechnen für jeden Mitarbeiter pauschal 10 Arbeitsstunden
- Die Dauer der Bewirtung ist mit 9 Stunden Feier Zeitraum, 1 Stunde Vor- und Nachbereitung angesetzt
- Natürlich ist es möglich über die 9 Stunden hinweg zu feiern, dann berechnen wir für Sie nach Verbrauch und die Mitarbeiter nach Stunden.
- Es müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.

BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

Berechnungsbeispiel „Traumhochzeitsangebot „Morhoff's Deluxe“ 100 Personen für 9 Stunden

Buffet „Deluxe“ inklusive Mitternachtssnack
100 x 55,90 € = 5590,00 €

Getränkepauschale „Classic“ 100 x 40,50€ = 4050,00 €

Servicepersonal 5 Pers. á 380,00 € = 1900,00 €

Auf- und Abbau der Peripherie = 450,00 €

Bruttobetrag inklusive 19% Mehrwertsteuer
11900,00 € = 119,00 € pro Person

Nettobetrag exklusive 19% Mehrwertsteuer
10078,63 € = 100,79 € pro Person



BALKES *M* **MORHOFF**

Restaurant · Hotel · Catering

Forststraße 1 ~ 32469 Petershagen

Telefon: +49 (5707) - 93 03 - 0

Telefax: +49 (5707) - 93 03 - 61

info@balkes-morhoff.de

www.balkes-morhoff.de