BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

Heiraten bei Balkes

GÜLTIG AB FEBRUAR 2023

„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 gestaltet 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 Geschichte 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 **humorvoll, sympathisch und mit Liebe zum Detail** gestaltet, ohne darauf zu verzichten worauf Es ankommt - wahrhaftige 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	4,50 € inkl. Auf- und Abbau
Trauteppich Rot & Jutefarben	100,00 € + 30,00 € Reinigung
Traubereich mit hauseigener Traurednerin	350,00 €
Traubereich mit externer Traurednerin	550,00 €
Traumöbel für das Brautpaar mit hauseigener Traurednerin mit externer Traurednerin	 20,00 € 40,00 €

Just
married

114/90

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

Secco, Pilsener vom Fass und Orangensaft
Stilles Wasser mit Zitrone und Minze

***

Alkoholfreie Getränke

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

***

Biere

Barre Bräu oder Veltins Pilsener vom Fass
Veltins alkoholfrei

***

Rotwein und Weißwein

unser Hauswein

***

Prosecco

***

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

***

Digestif

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer, Fernet Branca,
Ouzo, Wacholder

Getränkepauschale
42,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden

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

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,
Stilles Wasser mit Zitrone und Minze 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

Eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 4 Digestifs aus

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer, Ouzo, Linie, Fernet Branca, Williamsbirne, Limoncello

***

Spirituosen die den Abend begleiten

Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Wodka Gorbatschow, Ramazzotti,
Montajo weißer Rum, Limoncello, Obstler

Getränkepauschale
45,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden

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

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
Stilles Wasser mit Zitrone und Minze
Und je 1 Cocktail
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Secco, Crushed Ice, Minze, Limette oder Ipanema
oder „Aperol Spritz oder „Frozen Bellini“ oder „Gin Sparkler“ oder Lillet Wild Berry
hausgemachte Zitronenlimonade

***

Alkoholfreie Getränke

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

***

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, Mandarinchen, Rhabarber, Roter, Cynar, Limoncello, Pflaumenbrand,
Marille, Calvados, Baileys, Himbeerbrand, Hausmarke von Prinz
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

Spirituosen die den Abend begleiten

Bitte wählen Sie 5 Spirituosen aus

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

Mixis aus den oben genannten Spirituosen, Karaffen möglich
(auch andere Spirituosen möglich gegen Aufpreis)

Getränkepauschale
50,50 € pro Erwachsener
für 9 Stunden

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

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

BUFFETANGEBOT

Morhoff's Rustikal

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

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Champignons, Zucchini, Parmaschinken,
Parmesanbröckchen
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Crostini mit Paprika-Ajvar-Schafskäse-Aufstrich
Bruschetta klassisch

***

Hauptgänge

Worcestershire-Kräuter-Nackensteaks
Marinierte Schweine Minutensteaks
Bratwürstchen frisch und gebrüht
Putenspieße mit Gemüse
Lachsmedaillons in Folie gegart
Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen
Gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Gegrillte Maiskolben

***

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Steak Frites, scharfe Kartöffelchen
Kartoffelsalat, Kritharakisalat
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse
Krautsalat, Blattsalate

Baguette & dazu 3 verschiedene Saucen, Sour Cream, Kräuterbutter

***

Dessert

Klassisches Tiramisu
Mascarpone Himbeer Quark

***

Snack um Mitternacht

Brezeln, kleine Frikadellen, kleine Käsewürfel mit Traube

Das Hochzeitsbuffet „Rustikal“ inklusive Mitternachtssnack kostet 39,00 € pro Person

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Tischen, 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 (mit Vorreservierung

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff´s 500,00€
- Platinum 300,00€

BEEINHALTET

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

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff´s 450,00€
- Klimaanlage Platinum 300,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 43,00 €
- 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

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

BUFFETANGEBOT

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
Crostini mit Paprika-Tomaten-Butter
Cous Cous mit Paprika, Oliven, Frühlingszwiebeln, Gurke und Peperoni umlegt mit Bratpaprika
Antipasti von gegrillten Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln in Balsamico, Parmaschinken, Oliven und Parmesanbröckchen
Brotkorb mit Baguette und Laugengebäck

Auf der Etagere am Tisch serviert möglich - Aufpreis pro Person 8,00 €

***

Suppe am Tisch serviert

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

Italienische Minestrone, Tomatensüppchen „Toscana“
Blumenkohlcremesüppchen „Dubarry“, Möhren-Kokos-Süppchen
Mediterrane Zucchinicremesuppe mit Brotcroutons
Spargelsüppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn mit Nudeln, Fleisch, 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)

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

Geflügel

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

Gegrillte Putenmedaillons
in Tomaten-Käsesauce überbacken

„Asiatische Hähnchenpfanne“ geschnetzeltes Hähnchen
in einer leicht scharfen asiatischen Sauce

Fisch

Lachsfilet im Zucchinimantel
(Frontcooking möglich)

Gebratenes Seelachsfilet auf Rahmporree
(Frontcooking möglich)

Fischfilet in Sesampanade auf Möhren
und Brokkoli in Currysauce

Vegetarisch

„Tika Masala“ indisches Hähnchencurry
ohne Fleisch, dazu Reis

Gemüselasagne

Süßkartoffelauflauf mit Feta
und Pinienkernen

***

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Crossover Gemüse Mix aus Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Erbsen
Kartoffelkroketten, Thailändische Eiernudeln mit Ingwer und Pak Choi
mediterrane Grillkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

***

Dessert

Desserts sind alle inklusive

Eierlikör Tiramisu
Baileys-Oreo-Trifle
Panna Cotta Sunny side up

***

Snack um Mitternacht

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder herzhafte Mitternachtssuppe oder Gyrossuppe
Zu den Suppen Baguette

Das Hochzeitsbuffet „Classic“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 41,50 € pro Person

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Tischen, 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 (mit Vorreservierung

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff´s 500,00€
- Platinum 300,00€

BEEINHALTET

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

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff´s 450,00€
- Klimaanlage Platinum 300,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 43,00 €
- 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

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

BUFFETANGEBOT

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

Yakitori von der Pute am Spieß gegrillt angerichtet im Glas auf Chillisauce
Antipasti von gegrillten Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln mit Knoblauch, Balsamico und frischem Rosmarin
Burrata mit Melone, Schinken und Basilikumpesto
Scharfes Puten-Carpaccio
Original italienische Bruschetta mit Zwiebel-Tomaten-Concasse und Mozzarella überbacken
Geröstetes Bauernbrot mit gezupftem Forellenfilet auf Meerrettichcreme
Camembert-Zwiebel-Crostini
Baguette

auch auf der Etagere am Tisch serviert möglich - Aufpreis pro Person 10,00€

***

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, Brokkolicremesuppe 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 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 mit frischen geschmorten Champignons,
Pfefferrahmsauce (Frontcooking möglich)

Sous vide gegarte Rinderhuft an ihrer Sauce
und frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert
(Frontcooking möglich)

„Zwiebelfleisch“ dünne Roastbeefscheiben mit geschmolzenen Zwiebeln
in einer leichten dunklen Biersauce

Bandnudeln mit geschmortem Rindfleisch-Kürbis-Ragout

Geflügel

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

Sesamhähnchenfilet in asiatischer Sauce auf Wok Gemüse

Hähnchenbrust gefüllt mit Cheddar, Parmesan und Feta
im Speckmantel gegrillt auf Lauchgemüse

Zitronen-Maishähnchenbrust

Pulled Chicken Burger

Fisch

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

Zanderfilet mit Champagnersauce und Wurzelgemüse

Auf der Haut gegrilltes Fischfilet, Tomaten-Kartoffel-Rucolapfanne, Zitronenbutter

Gebratener Lachs mit Zitronenkruste auf Spitzkohl

Fischpfanne „Amrumer Art“ verschiedene Fischfilets mit Birnen-Tomatengemüse,
Hollandaise und Schafskäse überbacken

Vegetarisch

Blumenkohl-Süßkartoffelauflauf

Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Champignons,
Parmegiano (Frontcooking möglich)

Penne Rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen
und Rucola (Frontcooking)

***

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini, Paprika,
Blumenkohl, Böhnchen, Erbsen
Röstiecken, Kartoffelkroketten, Spaghetti in Thymianbutter,
Zitronen-Meersalz-Kartöffelchen
Auswahl von bunten Salaten und Blattsalaten
mit Hausdressing und Baguette

***

Dessert

Desserts sind alle inklusive

Snickers Dessert
Erdbeer-Mascarpone-Creme auf Biskuit
„Solero Dessert“ ein fruchtiges Dessert mit Maracuja und Pfirsichen
Verschiedene dekorierte Eisvariationen

***

Mitternachtsimbiss

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder einer Mitternachtssuppe
mit Hackfleisch und Lauch
oder feurige Gulaschsuppe mit Paprika

dazu kommend
Nacho-Platten und Käsesauce, Jalapenos und verschiedenen Dips - Ein super Snack für zwischendurch
Käsesticks mit verschiedener fruchtiger Senfauswahl,
Partywraps mit Frischkäse und Putenbrust
Baguette

Das Hochzeitsbuffet „Exclusive“ inklusive Mitternachtssnack
kostet 51,90 € pro Person

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Tischen, 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 (mit Vorreservierung

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff´s 500,00€
- Platinum 300,00€

BEEINHALTET

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

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff´s 450,00€
- Klimaanlage Platinum 300,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 43,00 €
- 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

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

BUFFETANGEBOT

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

UNSER HOCHZEITSBUFFETS

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 Schweinemedaillons 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

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

Lachsfilet auf getrüffeltem Blattspinat

Gratinierter 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
Amaizening 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 Schweinemedaillons 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 Tischen, 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 (mit Vorreservierung

Exklusive Leistungen

- Auf- und Abbau der gastronomischen Peripherie
- Morhoff´s 500,00€
- Platinum 300,00€

BEEINHALTET

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

ZUSÄTZLICH

- Klimaanlage Morhoff´s 450,00€
- Klimaanlage Platinum 300,00€
- pro Husse mit auf- und abziehen 4,50€
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 43,00 €
- 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

...für Ihre Notizen.

BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

mit Liebe gemacht
BALKES 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