



BALKES *MORHOFF*

Restaurant · Hotel · Catering

UNSERE HOCHZEITSARRANGEMENTS



*Heiraten
bei Balkes*



GÜLTIG AB FEBRUAR 2024



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.

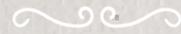
Individuelle Hochzeitsarrangements und Menüs werden nach Absprache und Ihren Wünschen entsprechend zusammengestellt. Vom aufwendigen 5-Gänge Menü über das klassische Buffet bis hin zum hochmodernen Hochzeits-BBQ.

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 | 5,00 € 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 | 20,00 € |
| Traumöbel für das Brautpaar mit externer Traurednerin | 40,00 € |
| Weißer Gardinen am Trau Pavillon | 40,00 € |





BALKES MORHOFF
Restaurant · Hotel · Catering

Ihre Traumhochzeit BEI BALKES MORHOFF

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die im Rahmen der Pauschalen inkludierten Hochzeitsarrangements und Getränkepauschalen gültig für 12 Stunden ab Empfang.

Sie wünschen mehr Auswahl?
Selbstverständlich können wir auch Menübausteine in Ihr persönliches Hochzeitsarrangement 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 Arrangement 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, Maracuja Schorle

Stilles Wasser mit Früchten und Minze

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen spritzig, naturell

Coca Cola, Pepsi light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade

Verschiedene Säfte

Biere

Barre Bräu oder Veltins Pilsener vom Fass

Veltins alkoholfrei, Maisels Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Winzerweine

Secco

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Digestif

Eine Runde nach dem Essen

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer, Ouzo, Baileys

weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)



Getränkepauschale
46,50 € pro Person
für 12 Stunden

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

Cocktails verschiedene Sorten + 7,00 € p.P.

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
Stilles Wasser mit Früchten und Minze
Und je 1 Cocktail
Limoncello-Spritz oder Virgin Mojito

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen spritzig, naturell
Coca-Cola, Pepsi Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
Verschiedene Säfte

Biere

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

Winzerweine

**Prosecco, Limoncello-Spritz
oder Virgin Mojito über den Abend**

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Digestif

Eine Runde nach dem Essen

Bitte wählen Sie 4 Sorten aus

Ramazzotti, Fernet Branca, Obstler, Williamsbirne
Himbeerbrand, Haselnussbrand
ein Süßer, Limoncello, Ouzo, Baileys, Linie
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

Spirituosen die den Abend begleiten

Rhabarber, Waldmeister, Mandarinen, Ramazzotti
Limoncello, Obstler, Baileys, Wodka Gorbatschow, Havana Club
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)



Getränkepauschale
53,50 € pro Person
für 12 Stunden

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

Cocktails verschiedene Sorten + 7,00 € p.P.

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 Pfirsich-Maracujaschorle
 Stilles Wasser mit Früchten und Minze
 Und je 1 Cocktail

Virgin Mojito oder Aperol Spritz oder Mango-Maracuja-Spritz mit Lillet
 oder Lillet White Peach oder Limoncello-Spritz oder P31 Green spritz

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen spritzig, naturell
 Coca-Cola, Pepsi light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
 Bitter Lemon, Tonic, Energy
 Verschiedene Säfte

Biere

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

Winzerweine

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, Obstler, Himbeerbrand, Haselnussbrand
 Hausschnaps oder Birnerla von Prinz, Linie, Jubi, Malteser, Mandarinchen, Rhabarber,
 Roter, Limoncello, Baileys

weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

Spirituosen die den Abend begleiten

Bitte wählen Sie 5 Spirituosen aus

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

weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)



Getränkepauschale
59,50 € pro Person
 für 12 Stunden

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

Cocktails verschiedene Sorten + 7,00 € p.P.

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, Knoblauch süß sauer
 Peperoni lombardischer Art
 Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
 Scharfe Hack-Crostini mit Oliven und Parmesanbröckchen
 Bruschetta mit Zucchini auf würziger Minz-Ricottacreme

Hauptgänge

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

dazu 3 verschiedene Saucen, Sour Cream, Kräuterbutter

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

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

Baguette

Dessert

Klassisches Tiramisu
 Vanillepudding-Rhabarber-Trifle

Mitternachtsimbiss

Brezeln, kleine Frikadellen, kleine Käsewürfel mit Traube

**Hochzeitsbuffet „Rustikal“
 inklusive Mitternachtssnack
 45,50 € pro Person**

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

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Tischen, von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stoffischdecken in Weiß oder Creme
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stoffischdecken 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 600,00€
- Platinum 400,00€

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 5,00 €
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung
- DJ Strompauschale 150,00€
- Müll Entsorgung nach Hochzeit 25,00€

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 48,00 €
- 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



mit
Liebe
gemacht

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*

Mezzoro halbierte halbtrocknete Tomaten mit Burrata und altem Balsamico
Duett von Bruschetta mit Zucchini und Tomaten
Crostini mit Thunfisch, Tomate, Parmesan überbacken
Pimentos de Padron und schwarze Oliven auf Cous Cous Salat
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“
Brokkoli-Curry-Kokos-Süppchen, Kräuterschaumsüppchen mit Croutons
Pikante Thaisuppe mit Kokos und Hühnchen, Petersilienwurzelsüppchen mit Sahne
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 aus der Schweineschulter und Burgunderbraten schneidet der Koch
vom Aktionsbrett (Frontcooking)

Filetkröstchen vom Schwein mit geschmorten Champignons, Lauchzwiebeln
und Hollandaise überbacken

Belgisches Biergulasch mit Kartoffelgratin überbacken

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



Geflügel

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

„Paprika-Sahne-Hähnchen“, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, stückige Tomaten
Parmesan überbacken

„Philadelphia Hähnchen“ zartes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Zwiebeln
und Champignons in einer cremigen Kräutersahnesauce

Fisch

Süß scharfer Lachs auch Spinat in Sahnesauce
und Honigkruste

Gebratenes Seelachsfilet an Bärlauch Sahnesauce, Frühlingszwiebeln
Cocktailtomaten an Spaghetti

Honiglachs aus dem Ofen mit Rahm-Gurken-Kartoffeln

Vegetarisch

„Tikka Masala“ indisches Hähnchencurry ohne Fleisch, dazu Reis

Vegetarische Sommerlasagne

Tortellini Pfanne mit Porree, Champignons, Brokkoli und Cocktailtomaten
in einer leichten Kräuter-Sahnesauce, Parmesan überbacken

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Buntes Ofengemüse aus Zucchini, Paprikaschoten, Schalotten
Aubergine und Champignons

Kartoffelkroketten, Linguine al Limone

mediterrane Grillkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Desserts sind alle inklusive

Raffaello Creme mit Himbeeren

Windbeuteldessert mit Mascarpone-Quarkcreme und roter Grütze

Limetten Mousse mit Frucht

Snack um Mitternacht

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

**Hochzeitsbuffet „Classic“
inklusive Mitternachtssnack
49,50 € pro Person**

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

Inklusive Leistungen

- Personalkosten Küche und Spülküche
- Saalmiete
- Nutzung der Terrasse mit Tischen, von uns für Sie perfekt vorbereitet
- Festlich gedeckte Tische mit Stoffischdecken in Weiß oder Creme
- Stoffservietten oder Dunicell Servietten in Wunschfarbe
- Gläser, Bestecke, Glas Platzteller
- Ein mit Stoffischdecken 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 600,00€
- Platinum 400,00€

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 5,00 €
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung
- DJ Strompauschale 150,00€
- Müll Entsorgung nach Hochzeit 25,00€

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 48,00 €
- 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

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

Pflaumen im Speckmantel gegrillt

„Gambas con Ajo“ spanische Knoblauchgarnelen, spanischer Thunfischsalat

Antipasti von Zucchini, Paprika, Zwiebeln mit Knoblauch,

italienischem Landschinken, Parmesansplittern, Balsamico und frischem Rosmarin

Aceto Balsamico Champignons, Birne in italienischem Landschinken

Mezzoro halbierte halbtrocknete Tomaten mit Burrata und altem Balsamico

Duett von Bruschetta mit Zucchini und Tomaten, original italienischem Mozzarella überbacken

Crostini mit Thunfisch, Tomate, Parmesan überbacken

Baguette, Kräuterbutter, Sour Cream, Guacamole

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, Tomatensüppchen „Toscana“

Brokkoli-Curry-Kokos-Süppchen, Kräuterschaumsüppchen mit Croutons

Pikante Thaisuppe mit Kokos und Hühnchen, Petersilienwurzelsüppchen mit Sahne

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 aus der Schweineschulter und Burgunderbraten schneidet
 unser Koch vom Aktionsbrett (Frontcooking)

Schweinefilet „Caprese“ mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella überbacken

„Spätzlepfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf Spätzlen
 mit Lauchzwiebeln und rosa Pfefferbeeren in leichter Chili-Sahnesauce, Käse überbacken

Schweinefilet gefüllt mit Basilikum, Parmesan und Pesto Rosse,
 umwickelt mit italienischem Landschinken

Sous vide gegarte Rinderhuft an ihrer Sauce und frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert (Frontcooking möglich)

Bratnudeln mit Rinderhüftsteak-Streifen, rote und gelbe Paprika, Lauchzwiebeln, Shitakepilze
 Mungo Sprossen in Sojasauce

Tafelspitz vom Jungrind an Meerrettichsauce

Geschmortes Ochsenbäckchen in Barolo Sauce

Geflügel

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

Truthahnsteaks mit cremigem Spinat-Käse überbacken

Gefüllte Hähnchenröllchen mit Pesto, Feta und Schinken a la Toskana auf Tomatensugo

Hähnchenbrust „Melba“ überbacken mit Pfirsich, Käse und Sauce Hollandaise

Zitronen-Maishähnchenbrust

Truthahnsteaks in grünem Pesto mit Tomaten-Feta Kruste gratiniert

Fisch

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

Paniert gebratenes Rotbarschfilet an einer Dijon-Senfsauce auf „Omas's Sauerkraut“

Tagliatelle „al Salmone“ Tagliatelle in Tomaten-Weißweinsauce
 mit Knoblauch verfeinert und gebratenen Lachswürfeln

Gebratener Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnusskruste

Fish and Chips an Remouladensauce in der original Times Tüte

Zanderfilet in der Polentakruste gebraten auf grünen Böhnchen

Vegetarisch

Blumenkohl-Süßkartoffelauflauf

Tortellinipfanne mit Porree, Champignons, Brokkoli

und Cocktailtomaten in einer leichten Kräuter-Sahnesauce, Parmesan überbacken

Vegetarische Spinat-Gemüselasagne mit Tomatensauce

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Champignons, Parmegiano

Penne Rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Mediterraner Gemüse Mix aus dem Backofen mit Spitzpaprika, Zucchini, Aubergine, Champignons

Cherrytomaten, Bratpaprika, Schalotten

Parmesan-Knoblauch-Kartoffelecken

Rigatoni mit Tomaten, Rucola und cremiger Ricotta

„Papas arrugadas“ mit Mojo picón- kanarische Kartoffeln

Auswahl von bunten Salaten und Blattsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Desserts sind alle inklusive

Käse-Sahne-Dessert

Griesflammerie mit Erdbeeren in Balsamico

Zwetschgen Mascarponecreme mit Schokostückchen

Verschiedene dekorierte Eisvariationen

Mitternachtsimbiss

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder Mitternachtssuppe mit Hackfleisch und Lauch

oder feurige Gulaschsuppe mit Paprika dazu kommt

Nacho-Platten Käsesauce, Jalapenos und verschiedenen Dips ein super Snack für zwischendurch und Käsesticks mit verschiedener fruchtiger Senfauswahl Partywraps mit Frischkäse und Putenbrust, bunter Brotkorb

**Hochzeitsbuffet „Exclusive“
inklusive Mitternachtssnack
59,90 € pro Person**

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

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 600,00€
- Platinum 400,00€

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 5,00 €
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung
- DJ Strompauschale 150,00€
- Müll Entsorgung nach Hochzeit 25,00€

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 48,00 €
- 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



BUFFETANGEBOT

Morhoff's BBQ Exclusive

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

Locker und lässig schlemmen vom Grill

Auf Anfrage auch ein ganzes Spanferkel aus unserem Buchenholz Grill
oder andere Bratenvariationen über dem offenen Feuer gegart.

Sprechen sie uns gerne an

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Champignons, Knoblauch süß sauer,
Peperoni lombardischer Art, rote Zwiebeln
Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum
Scharfe Hack-Crostini mit Oliven und Parmesanbröckchen
Crostini mit Paprikacreme und Guacamole
Bruschetta mit Zucchini und Tomate auf würziger Minz-Ricottacreme und
Tapenade Rustica aus Leccino Oliven
Marinierte Zucchini mit Ei und Kapern
Fetacreme mit Datteln

Hauptgänge

Marinierte Nackensteaks vom Hof Hormann aus Maaslingen
Französische Maishähnchenbrust Supreme
Eingelegte Hähnchenfilets vom Hof Hormann aus Freilandhaltung
Schaschlik wie im Kaukasus
Roastbeef rosa am Holzbrett tranchiert
Hausgemachte Burger aus dem Rindfleisch von Hof Hellmig Freilandhaltung
Gurkenrelish, hausgemachte Burgersaucen und alles,
was man für einen leckeren Burger braucht

Lachsmedaillons in Folie gegart
BBQ-Garnelen in Honig-Senfsauce am Spieß
Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen
Gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons
Gegrilltes mediterranes Gemüse
dazu verschiedene 3 Saucen, Sour Cream, Kräuterbutter

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Süßkartoffel Pommes frites, scharfe Kartoffelchen
 Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse
 Krautsalat, Blattsalate
 Bunter Couscous Salat, Kartoffel-Bohnensalat von blauen Kartoffeln

bunter Brotkorb

Dessert

Desserts sind alle inklusive

Panna Cotta mit Himbeer-Kiwi-Topping
 Limoncello Mousse mit gezuckerter gegrillter Zitrone
 Heidelbeer-Mascarpone-Pudding mit gerösteten Mandeln
 Zitronen-Sorbetto mit Erdbeer Limes

Mitternachtsimbiss

unsere Morhoff's Spezial Currywurst mit Pommes

Hochzeitsbuffet
„Morhoff's BBQ Exclusive“
inklusive Mitternachtssnack
62,00 € pro Person

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

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 600,00€
- Platinum 400,00€

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 5,00 €
- pro Schleifenband 1,50€
- Festliche Kerzenleuchter 5,00 € pro Stück
- Roter Teppich 100,00 € zzgl. 30,00 € Reinigung
- DJ Strompauschale 150,00€
- Müll Entsorgung nach Hochzeit 25,00€

Service Mitarbeiter

- Pro Mitarbeiter pro Stunde 48,00 €
- 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 *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

