

BALKES & MORHOFF

HOCHZEITS – ARRANGEMENTS

Heiraten bei Balkes

UNSER 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
Miete Traubereich	550,00 €
Traumöbel	50,00 €
Weißer Gardinen am Trau Pavillon	40,00 €



M

*Ihre Traumhochzeit -
Perfekt inszeniert bei
Balkes Morhoff.*





IN 3 SCHRITTEN ZUM.. PERFEKTEN *Hochzeitsmenü*

- Getränkepauschale
- + Buffetangebot
- + exklusive Leistungen



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.

**TRAUMHOCHZEITSANGEBOT
GETRÄNKEPAUSCHALE**

„Marhoff's Rustikal“

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Pauschale für 12 Std.

Empfang

Secco, Pilsener vom Fass, Maracuja Schorle
Stilles Wasser mit Früchten und Minze

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen spritzig, naturell
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 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

Ramazzotti, Obstler, ein Süßer, Ouzo, Baileys

**PREIS GETRÄNKEPAUSCHALE
46,50 € PRO ERWACHSENEN**

Preise für Kinder

0-3 Jahre: –
4-6 Jahre: 35%
7-12 Jahre: 50%

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



M

*Ihre Traumhochzeit -
Perfekt inszeniert bei
Balkes Marhoff.*

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT GETRÄNKEPAUSCHALE

„Morhoff's Classic“

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Pauschale für 12 Std.

Empfang

Prosecco, Pilsener vom Fass
Stilles Wasser mit Früchten und Minze
Und je 1 Cocktail
Mango-Maracuja-Spritz mit Lillet oder Virgin Mojito

Alkoholfreie Getränke

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

Biere

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

* * * * *

Winzerweine

die ausgewählten Empfangsgetränke des Abends

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Digestif

eine Runde nach dem Essen

Ramazzotti, Fernet Branca, Obstler, Williamsbirne
Himbeerbrand, Haselnussbrand
ein Süßer, Limoncello, Ouzo, Baileys, Linie

Bitte wählen Sie 4 Sorten aus
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

* * * * *

Spirituosen

die den Abend begleiten

Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchén, Grüner, Ramazzotti
Limoncello, Obstler, Baileys, Wodka Gorbatschow, Havana Club

Bitte wählen Sie 4 Sorten aus
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

PREIS GETRÄNKEPAUSCHALE 53,50 € PRO ERWACHSENEN

Preise für Kinder

0-3 Jahre: –

4-6 Jahre: 35%

7-12 Jahre: 50%

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

**TRAUMHOCHZEITSANGEBOT
GETRÄNKEPAUSCHALE**

„Morhoff's Exclusive“

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Pauschale für 12 Std.

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 Limoncello-Spritz oder P31 Green spritz

Alkoholfreie Getränke

Carolinenbrunnen spritzig, naturell
Coca-Cola, Coca-Cola light, 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

die ausgewählten Empfangsgetränke des Abends

Kaffee und Tee vom Kaffeetisch

Kaffeespezialitäten

Digestif

eine Runde nach dem Essen

Fernet Branca, Ramazzotti, Grappa, Obstler, Himbeerbrand
Haselnussbrand, Hausschnaps oder Birnerla von Prinz
Linie, Jubi, Malteser, Mandarinchen, Rhabarber, Roter, Grüner
Limoncello, Baileys

Bitte wählen Sie 5 Sorten aus
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

* * * * *

Spirituosen

die den Abend begleiten

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

Bitte wählen Sie 5 Sorten aus
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

**PREIS GETRÄNKEPAUSCHALE
59,50 € PRO ERWACHSENEN**

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

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Marhoff's BBQ Classic

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Champignons, Zucchini, Zwiebeln

Peperoni lombardischer Art

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Scharfe Hack-Crostini mit Oliven und Parmesanbröckchen

Original italienische Bruschetta mit Mozzarella überbacken

* * * * *

Hauptgänge

Hauptgänge sind alle inklusive

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

Buntes Ofengemüse aus Zucchini, Paprikaschoten
Schalotten, Möhren und Tomaten

Kartoffelkroketten, Linguine oder Reis

Süßkartoffelwürfel mit Ahornsirup
Paprika und Chili gewürzt und im Ofen gebacken

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Tiramisu mit Beeren, eine sommerliche Variante des Klassikers

Vanille Mascarponecreme geschichtet
mit Himbeeren und dekoriert mit weißer Schokolade

Nutella Mousse

* * * * *

Snack um Mitternacht

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder eine
herzhaft Mitternachtssuppe
z.B. Gulaschsuppe, Hack-Käse-Lauch Suppe oder Gyrossuppe

Zu den Suppen Baguette

BBQ CLASSIC INKLUSIVE MITTERNACHTSSNACK 54,50 € PRO ERWACHSENEN

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Marhoff's BBQ Exklusive

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Zucchini, Champignons
Knoblauch süß sauer, Peperoni lombardischer Art, rote Zwiebeln
Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto
und altem Balsamico

„Hähnchen Crostini“ geröstete Brotscheiben belegt mit gegrilltem
Hähnchen, Pesto und Mozzarella überbacken

Original italienische Bruschetta mit Mozzarella überbacken
Basilikum Pesto

Crostini mit Zucchini und Tomate auf würziger Minz-Ricotta-Creme

Curken-Radieschen-Cocktail mit Eismeershrimps im Glas

Gegrillte Süßkartoffel Scheiben mit Kichererbsen Salat

* * * * *

Hauptgänge

Hauptgänge sind alle inklusive

Marinierte Nackensteaks vom Hof Hormann aus Freilandhaltung

Eingelegte Hähnchenfilets vom Hof Hormann aus Freilandhaltung
mit Gemüse auf dem Spieß

Lammspieß mit Joghurt-Minz-Dip

Roastbeef rosa am Holzbrett tranchiert (Frontcooking)

Lachsmedaillons in Folie gegart

„Surf and Turf“ vom Grill, kleine Rinder Steak
mit einer gegrillten Garnele – (Frontcooking)

Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen

Gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit in Knoblauch
gegrillten Strauchtomaten mit Pesto

Spitzpaprika mit Feta gefüllt

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Süßkartoffel Pommes frites, scharfe Kartoffelchen aus dem Ofen

Bandnudeln mit geschmorten Kirschtomaten
Olivenöl, Chili, Knoblauch

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln
Paprika und Schafskäse

Toskanischer Brotsalat

Bunter Couscous Salat, Coleslaw, Tortellini- Salat
mit Tomaten und Burrata

dazu 3 verschiedene Grill Saucen, Sour Cream, Kräuterbutter

Feta Creme mit Datteln

Brotkorb

* * * * *

Dessert

Panna Cotta mit Himbeer-Kiwi-Topping

Erdbeer Tiramisu

Grillanas mit Karamellsauce und Vanilleeis

Zitronen-Sorbetto mit Erdbeer Limes

* * * * *

Mitternachtsimbiss

unsere Morhoff´s Spezial Currywurst mit Pommes
Brezeln, Käsewürfel mit Traube und Allerlei Anderem garniert

**BBQ EXCLUSIVE
INKLUSIVE MITTERNACHTSSNACK
68,00 € PRO ERWACHSENEN**

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

**TRAUMHOCHZEITSANGEBOT
BUFFETANGEBOT**

Marhoff's Vegetarisch/Vegan

Gültig ab Januar 2025
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Zucchini, Champignons
Knoblauch süß sauer

Peperoni lombardischer Art, rote Zwiebeln in Olivenöl geschmort
Tomate mit vegetarischem Mozzarella, Basilikum Pesto
und altem Balsamico

Original italienische Bruschetta mit Mozzarella überbacken
Basilikum Pesto

Crostini mit Zucchini und Tomate auf würziger Minz-Ricotta Creme

Gurken-Radieschen-Cocktail im Glas

Gegrillte Süßkartoffel Scheiben mit Kichererbsen Salat

Falafel mit Humus im Salatbett

Mini Frühlingsrollen mit süß scharfem Dip

* * * * *

Suppe am Tisch

bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Sommerliches leichtes Tomatensüppchen
„Toskana“

Brokkoli-Curry-Kokos-Süppchen, Kräuterschaumsüppchen
mit Croutons

Cremiges Zucchini-Basilikumsüppchen, Erbsen-Mint-Süppchen
mit einem Hauch Zitrone

Spargelsüppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)

leichtes Erbsensüppchen von der grünen Erbse

Hauptgänge

Wählen Sie bitte 4 Gerichte aus den Vorschlägen

* * * * *

Vegetarisch

Knuspriger Ofentofu süß sauer
In Panko gebratener Naturtofu mit chinesischen Gemüsen
in leichter süß saurer Sauce

Baked Feta Gnocchi
Gnocchi, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl und Brühe geschmort
und mit Feta überbacken, verziert mit Basilikumblättchen und Balsamico

Parmesanlaib mit Tagliatelle, Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Süßkartoffel Flammkuchen mit saurer Sahne, Harissa und roten
Zwiebeln

Weitere vegetarische Flammkuchenvariationen
möglich, fragen Sie uns gerne

Chill out Nudeln featuring Antipasti

Nudeln mit Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Knoblauch
Chili in Olivenöl geröstet mit Parmesan oder vegetarischem Hartkäse

Lasagne von verschiedenen Gemüsen

Nudelplatten, verschiedene Gemüse, Bechamel- und Tomatensauce
mit Käse überbacken

Süßkartoffel-Linsen-Curry

Italienische Parmigiana mit Auberginen
Auberginen gebraten, Knoblauch, Mozzarella mit Tomatensauce
geschichtet und im Ofen gebacken mit Parmesan gratiniert

Risotto alla Milanese mit gebratenen Kräutersaitlingen

Kürbisrisotto mit in Sojasauce mariniertem gebratenem Tofu

Gemüsepaella

Spanische Paella mit Paprika, Erbsen, Tomaten, Zucchini, Safranreis
Angerichtet mit Zitronenspalten und frischer Petersilie

Viele Gerichte von den Vegetarischen sind auch Vegan möglich

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Buntes Ofengemüse aus Zucchini, Paprikaschoten

Schalotten, Möhren und Tomaten

Kartoffelkroketten, Linguine oder Reis

Süßkartoffelwürfel mit Ahornsirup, Paprika und Chili gewürzt und im Ofen gebacken

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

* * * * *

Dessert

Veganes Mousse au chocolat

Veganes Vanille-Crunch-Trifle mit Sauerkirschen

Vegane Panna Cotta aus Kokosmilch mit Mangomus

Oder Kokosmilchreis mit marinierten Erdbeeren

* * * * *

Snack um Mitternacht

Deftige Mitternachtssuppe mit Tomaten, Paprika, Mais
Kidneybohnen, dazu Baguette

Käseauswahl mit Laugenvariation

VEGAN/VEGETARISCHES BUFFET INKLUSIVE MITTERNACHTSSNACK 56,50 € PRO ERWACHSENEN

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Buffetangebot Classic

Gültig ab Januar 2025

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

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Sonnengereifte halbgetrocknete Tomaten mit original italienischem Mozzarella

Basilikum Pesto und altem Balsamico

Original italienische Bruschetta mit Mozzarella überbacken

Chicken Fingers BBQ mit süß scharfem Dip

Luftgetrockneter italienischer Landschinken mit einem Hauch von Honig, Feigen und Walnüssen auf Crostini

Gebratener Antipasti Salat mit griechischen Oliven, geriebener Zitrone und Schafskäse Würfeln

Brotkorb mit Baguette und Laugengebäck

* * * * *

Suppe

bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Sommerliches leichtes Tomatensüppchen „Toscana“

Brokkoli-Curry-Kokos-Süppchen, Kräuterschaumsüppchen mit Croutons

Cremiges Zucchini-Basilikumsüppchen, Erbsen-Mint-Süppchen mit einem Hauch Zitrone

Spargelsüppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)

Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn mit Nudeln
Eierstich, Gemüsejulienne

Schaumburger Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen
Nudeln und Gemüsejulienne

Hauptgänge

bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen

* * * * *

Fleisch

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

Schweinefilet im Ganzen sanft gegrillt mit Honig-Senf-Glasur geschmorte Champignons

Rinderbraten „Toskana“ sanft geschmort mit Sauce verfeinert mit Tomaten, Kapern und Oliven

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

„Räuberfleischtopf“
Schnitzfleisch, Speck, Champignons, Gewürzgurken Paprika Knoblauch in einer tomatisierten Schmandsauce gebacken

* * * * *

Geflügel

Hähnchen Saltimbocca
Hähnchenstreifen mit Salbei und Parmesan umwickelt in Weißwein und Butter gebraten

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

Mit Ricotta, Parmesan und Spinat gefüllte Hähnchenbrust anschließend goldbraun gebacken

„Kokos-Curry-Hähnchen“ zarte Hähnchenstücke in einer leichten Kokos-Curry-Sauce mit Limetten und Koriander

Griechisches Zitronenhähnchen
Marinierte Hähnchenschenkel mit Zitrone, Oregano Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken

Hauptgänge

bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen

* * * * *

Fisch

Zartes Lachsfilet in Kräuterkruste belegt mit einer Mischung aus Kräutern, Semmelbröseln und Zitronenzesten

„Marokkanischer Fischtopf (Tagine)“
Fischfilets, Tomaten, Paprika, Oliven in einer leichten Safran-Sauce serviert mit Cous cous

Seelachsfilet in Pankokruste
Knusprig gebackener Seelachs in einer Kruste aus Panko-Semmelbröseln Parmesan und Kräutern

„Zitronen-Kräuter-Kabeljau“
Kabeljaufilets im Ofen gegart mit einer Zitronen-Kräuter Marinade serviert mit Kapern und Pinienkernen

* * * * *

Vegetarisch

Weißer Tagliatelle mit gedünsteten Cherry Tomaten, Schafskäse Würfeln und Rucola an einer Kresse Sauce

Gefüllte Auberginenhälften
Mit einer Mischung aus Couscous, Feta, Kirschtomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern im Ofen gebacken

„Spanische Tortilla mit Gemüse“
Ein herzhafter Kartoffel-Ei-Auflauf, angereichert mit Zucchini Paprika und Zwiebeln

Polentaschnitten mit Pilzen
Gebratene Polenta-Stücke belegt mit einem Pilzragout aus Champignons Thymian und Sahne

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Buntes Ofengemüse aus Zucchini, Paprikaschoten
Schalotten, Möhren und Tomaten

Kartoffelkroketten, Linguine oder Reis

Süßkartoffelwürfel mit Ahornsirup, Paprika und Chili gewürzt
und im Ofen gebacken

Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing
und Baguette

* * * * *

Dessert

Tiramisu mit Beeren, eine sommerliche Variante des Klassikers

Vanille Mascarponecreme geschichtet mit Himbeeren und
dekoriert mit weißer Schokolade

Nutella Mousse

* * * * *

Snack um Mitternacht

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder
eine herzhaft Mitternachtssuppe
z.B. Gulaschsuppe, Hack-Käse-Lauch Suppe oder Gyrossuppe

Zu den Suppen Baguette

DAS BUFFET CLASSIC INKLUSIVE MITTERNACHTSSNACK 54,50 € PRO ERWACHSENEN

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Buffetangebot Exklusive

Gültig ab Januar 2025

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“

ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

„Calamares a la Romana“

frittierte Tintenfischringe mit Zitronenspalten und Aioli

„Hähnchen Crostini“ geröstete Brotscheiben belegt

mit gegrilltem Hähnchen, Pesto und Mozzarella überbacken

Antipasti von Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilzen

italienischem Landschinken, Parmesansplittern

Balsamico und frischem Rosmarin

Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern

am Spieß im Rucolabett

Mezzoro halbierte halbgetrocknete Tomaten

mit Büffelmozzarella und altem Balsamico

Original italienische Bruschetta mit Mozzarella überbacken

Tatar vom Lachs auf kleinen Pfannkuchen

Baguette, Kräuterbutter, Sour Cream, pikanter Dattel-Frischkäse-Dip

* * * * *

Suppe am Tisch

bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Sommerliches leichtes

Tomatensüppchen „Toskana“

Brokkoli-Curry-Kokos-Süppchen, Kräuterschaumsüppchen

mit Croutons

Cremiges Zucchini-Basilikumsüppchen, Erbsen-Mint-Süppchen

mit einem Hauch Zitrone

Spargelsüppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)

Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn mit Nudeln

Eierstich, Gemüsejulienne

Schaumburger Hochzeitssuppe mit Eierstich

Fleischklösschen, Nudeln und Gemüsejulienne

Hauptgänge

bitte wählen Sie je 1 Gericht aus den Vorschlägen

* * * * *

Fleisch

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

„Filettopf Toskana“ Schweinefiletscheiben in einer Tomaten-Sahnesauce mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Parmesan

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
Gegrillte Medaillons serviert mit einer Rahmsauce aus verschiedenen Waldpilzen

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

Saftiges Gyrosgeschnetzeltes aus der Partypfanne mit Zwiebeln und Zaziki

Sous vide gegarte Rinderhuft an ihrer Sauce und frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert (Frontcooking möglich)

Hausgemachte Rinderrouladen in Sauce, lecker gefüllt mit Speck Zwiebeln, Gurke

* * * * *

Geflügel

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

„Hähnchen-Curry“ milder Curry mit Hähnchenbrust, Kokosmilch Gemüse und indischen Gewürzen

„Hähnchen-Teriyaki“ marinierte Hähnchenstreifen in einer würzigen Teriyaki Sauce kombiniert mit Gemüse und Sesam

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

Asiatische Maishähnchenbrust in Teriyakisauce mariniert

Putenmedaillons in Sahnesauce verfeinert mit frischen Champignons

Hauptgänge

bitte wählen Sie je 1 Gericht aus den Vorschlägen

* * * * *

Fisch

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

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

Zartes Lachsfilet in Kräuterkruste
belegt mit einer Mischung aus Kräutern, Semmelbröseln und Zitronenzesten

Seelachsfilet in Pankokruste
Knusprig gebackener Seelachs in einer Kruste aus Panko-Semmelbröseln Parmesan und Kräutern

„Zitronen-Kräuter-Kabeljau“
Kabeljaufilets im Ofen gegart mit einer Zitronen-Kräuter Marinade serviert mit Kapern und Pinienkernen

* * * * *

Vegetarisch

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Champignons, Parmegiano

Penne Rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Weißer Tagliatelle mit gedünsteten Cherrytomaten, Schafskäsewürfeln und Rucola an einer Kresse Sauce

Gefüllte Auberginenhälften
mit einer Mischung aus Couscous, Feta, Kirschtomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern im Ofen gebacken

„Spanische Tortilla“ mit Gemüse
Ein herzhafter Kartoffel-Ei-Auflauf, angereichert mit Zucchini Paprika und Zwiebeln

Polenta Schnitten mit Pilzen
Gebratene Polenta-Stücke belegt mit einem Pilzragout aus Champignons, Thymian und Sahne

Beilagen

Beilagen sind alle inklusive

Saisonaler mediterraner Gemüse Mix dem Backofenoder klassisches Gemüsebukett aus Erbsen, Möhrchen, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen

Gnocchi-Gratin in Knoblauchsahnesauce, Parmesan überbacken

Mediterrane Fusili mit rotem und grünem Pesto

„Smashed Potatoes“ kleine Kartoffeln vorgegart leicht zerdrückt mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan im Ofen knusprig gebacken

Auswahl von bunten Salaten und Blattsalaten mit Hausdressing und Baguette

* * * * *

Dessert

Himbeer-Kokos-Mousse

Kleine Windbeutel gefüllt mit Erdbeersahnecreme und frischer Erdbeere garniert

Karamellpudding mit Fleur de Sel und hausgemachtem Karamell überzogen

Verschiedene dekorierte Eisvariationen

* * * * *

Snack um Mitternacht

Wahlweise Currywurst mit Pommes oder eine herzhaft Mitternachtssuppe z.B. Gulaschsuppe, Hack-Käse-Lauch Suppe oder Gyrossuppe

dazu kommend Käsesticks mit verschiedener fruchtiger Senfauswahl

kleine kalte Minischnitzel

verschiedene belegte Flammkuchen

bunter Brotkorb

BUFFET EXCLUSIVE INKLUSIVE MITTERNACHTSSNACK 65,00 € PRO ERWACHSENEN

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 Geschenketch, 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€

BEINHALTET

- 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 oder Jutefarbener 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 €
- Jeder Mitarbeiter wird nach Stunden abgerechnet

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

