

BALKES *& MORHOFF*

HOCHZEITS – ARRANGEMENTS



2026

Heiraten bei Balkes

UNSER TRAUBEREICH

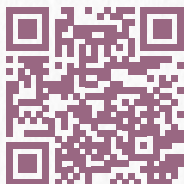
Unser idyllischer Traubereich, eignet sich hervorragend für eine unvergessliche romantische Trauung. Nutzt den ländlichen Charme der Location und sagt „Ja“ zwischen Feldern, Wiesen und Schafen.

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 €

Besucht uns auch auf **Instagram** und erhaltet noch mehr Eindrücke, Inspirationen und aktuelle Neuigkeiten rund um Balkes Morhoff.

Dort zeigen wir euch besondere Momente unserer Veranstaltungen, kulinarische Highlights und viele Ideen für eure perfekte Feier.



Instagram





M

*Ihre Traumhochzeit -
Perfekt inszeniert bei
Baltes 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

„Morhoff's Rustikal“

Gültig ab Januar 2026

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 51,50 € PRO ERWACHSENEN

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

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





M

*Ihre Traumhochzeit -
Perfekt inszeniert bei
Balles Morhoff.*

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT GETRÄNKEPAUSCHALE

Morhoff's Classic

Gültig ab Januar 2026

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, Alster 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, Mandarinchen, Grüner, Ramazzotti
Limoncello, Obstler, Baileys, Wodka, Havana Club
Pernod

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

PREIS GETRÄNKEPAUSCHALE 58,50 € PRO ERWACHSENEN

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

Kukki Flaschen Cocktails

verschiedene Sorten
+ 7,00 € p.P.



Bei unserer Getränkepauschale wartet ein **besonderes Highlight** auf euch: **KUKKI COCKTAILS**. Die leckersten Cocktails – fix und fertig gemixt, direkt aus der Flasche. Einfach probieren, genießen und auf einen unvergesslichen Abend anstoßen!



kukki
Cocktail



TRAUMHOCHZEITSANGEBOT GETRÄNKEPAUSCHALE

Morhoff's Exclusive

Gültig ab Januar 2026

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 Sarti 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, Alster 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

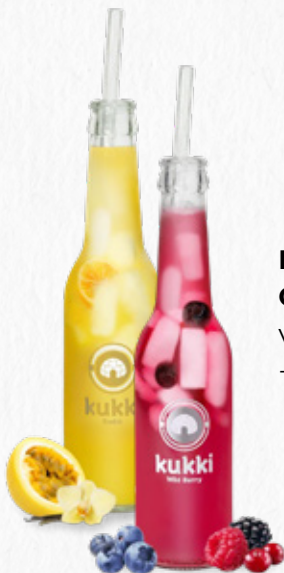
Rhabarber/Waldmeister/Mandarinchen, Limoncello
Jägermeister, Obstler, Ramazzotti, Baileys, Wodka, Bacardi
Havanna Club, Jim Beam oder Jack Daniels, Bombay Dry Gin
Korn, Weinbrand, Pernod

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

PREIS GETRÄNKEPAUSCHALE

64,50 € PRO ERWACHSENEN

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



Kukki Flaschen

Cocktails

verschiedene Sorten
+ 7,00 € p.P.

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Morhoff's BBQ Classic

Locker und lässig schlemmen vom Grill

Gültig ab Januar 2026
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Vorspeisen & Salate

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus marinierten Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mal anders – Cherrytomaten und Mini-Mozzarella
in grünem Pesto mit Basilikumblättern und Balsamicoöl

Trio von Bruschetta: klassische Tomate, Avocado-Limette, Grillpaprika & Feta

Hummus mit Olivenöl und Paprika

Vegetarisch gefüllte Pizzaschnecken mit frischen Kräutern und fein geraspelttem Parmesan

Kartoffelsalat und Krautsalat

* * * * *

Vom Grill

Hauptgänge sind alle inklusive

Kräuter-Nackensteaks in zwei Marinaden

Marinierte Schweine-Minutensteaks

Bratwürstchen – frisch und gebrüht

Hähnchenbrust in Paprika-Marinade und Curry-Kokos

Lachsmedaillons in Folie gegart

Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit frischen Champignons

* * * * *

Dips & Saucen

Ketchup, Mayonnaise, Aioli, Curry-Dip, Barbecue-Sauce, Chili-Dip, Kräuterquark, Senf

Beilagen

Kleine Meersalz-Kartöffelchen aus dem Ofen
Bandnudeln mit geschmorten Kirschtomaten, Olivenöl, Chili
und Knoblauch
Frisch gebackenes Baguette

* * * * *

Dessert

Klassisches Tiramisu
Waldbeeren-Mousse mit Biskuitwürfeln und Amaretto-Honig
Schokoladenpudding mit Sahnetupfer

* * * * *

Mitternachtsimbiss

Brezeln
Kleine Frikadellen
Kleine Käsewürfel mit Trauben

* * * * *

BBQ CLASSIC
INKLUSIVE SNACK UM MITTERNACHT
55,00 € PRO ERWACHSENEN

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



TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Marhoff's BBQ Exklusive

Locker und lässig schlemmen vom Grill

Gültig ab Januar 2026
buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Platinum“
ab 70 Personen im Saal „Morhoff´s“

Auf Anfrage auch ein ganzes Spanferkel aus unserem Buchenholzgrill
oder andere Bratenvariationen über dem offenen Feuer gegart
oder Spezialitäten aus unserem Smoker

Sprechen Sie uns gerne an
Wir reichen Ihnen vorab auf dem Tisch eingesetzt zum Dippen:
Frisch aufgebackenes Baguette mit Olivenöl, Balsamico und Meersalz
sowie Kräuter-Dip

* * * * *

Vorspeisen vom Buffet

Vorspeisen sind alle inklusive

Antipasti aus Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons
und Zwiebeln

Tomate-Büffelmozzarella modern – gewürfelt, gemischt
in Basilikum-Pesto auf Salatbett

Crostini mit würziger Thunfischcreme

Trio von Bruschetta: klassische Tomate, Avocado-Limette
Grillpaprika & Feta

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeer-Shrimps im Glas

Gegrillte Süßkartoffelscheiben mit Kichererbsensalat

Fetacreme mit Datteln

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse

Toskanischer Brotsalat

Marktfrische Blattsalate mit Vinaigrette

* * * * *

Beilagen

Scharfe Kartoffelchen aus dem Ofen

Bandnudeln mit geschmorten Kirschtomaten, Olivenöl, Chili und Knoblauch
Brotkorb

Gegrillte Zwiebeln und gegrillte Champignons

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit in Knoblauch gegrillten
Strauchtomaten und Pesto

Vom Grill

In Kräutern marinierte Nackensteaks vom Freilandschwein

Eingelegte Hähnchenfilets in Paprika-Chili-Marinade und Curry-Kokos

Schweinefilet im Speckmantel

Roastbeef rosa im Ganzen gegrillt und vor Ort auf dem Holzbrett tranchiert mit Rosmarinjus

Marinierter Lachs in Teriyaki-Sauce, in Folie gegart

„Surf & Turf“ vom Grill – kleines Rindersteak mit einer gegrillten Garnele

Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen

* * * * *

Dips & Saucen

Ketchup, Mayonnaise, Aioli, Curry-Dip, Barbecue-Sauce, Chili-Dip
Kräuterquark, Senf

* * * * *

Dessert

Panna Cotta mit Himbeer-Kiwi-Topping

Erdbeer-Tiramisu

Grillananas mit Karamellsauce und Vanilleeis

Zitronen-Sorbetto mit Erdbeer-Limes

* * * * *

Mitternachtsimbiss

Brezeln sowie Käsewürfel mit Trauben
und allerlei Garnitur

* * * * *

BBQ EXCLUSIVE INKLUSIVE SNACK UM MITTERNACHT 70,00 € 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 2026

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
Angereicht 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 SNACK UM MITTERNACHT
56,50 € PRO ERWACHSENEN

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Morhoff's Classic

Gültig ab Januar 2026

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“
Schnitzelfleisch, 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 herzhafte Mitternachtssuppe
z.B. Gulaschsuppe, Hack-Käse-Lauch Suppe oder Gyrossuppe

Zu den Suppen Baguette

* * * * *

BUFFET CLASSIC
INKLUSIVE SNACK UM MITTERNACHT
54,50 € PRO ERWACHSENEN

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

TRAUMHOCHZEITSANGEBOT BUFFETANGEBOT

Marhoff's Exclusive

Gültig ab Januar 2026

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, Parmesansplitttern

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 Backofen oder 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

Vanillecreme mit frischen Früchten - NEU

* * * * *

Snack um Mitternacht

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

dazu kommend Käsesticks mit fruchtiger Senfauswahl

kleine kalte Minischnitzel

verschiedene belegte Flammkuchen

bunter Brotkorb

* * * * *

BUFFET EXCLUSIVE
INKLUSIVE SNACK UM MITTERNACHT
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 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 650,00€
- Platinum 450,00€

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 51,00 €
 - Jeder Mitarbeiter wird nach Stunden abgerechnet
- 

*Ihre Traumhochzeit -
Perfekt inszeniert bei
Balkes Morhoff*

BALKES *M* **MORHOFF**
Restaurant · Hotel · Catering

Forststraße 1 ~ 32469 Petershagen
Telefon: +49 (5707) - 93 03 - 0
info@balkes-morhoff.de
instagram.com/balkes_morhoff

www.balkes-morhoff.de