BALKES MORHOFF

Restaurant · Hotel · Catering

KULINARISCHER KALENDER



Raclette & Fondue in der Hütte

Gänsewochen

Weihnachts-Feierabend
mit Live-Musik

Balkes to go!
an Weihnachten

Tag des Reibekuchens &
Tag der Pizza

Omas Klassiker

Stippgrütze &
Grünkohlbuffet

Valentinstag

Irische Wochen &
Irischer Abend mit Live-Musik

Karfreitag & Ostern

BBQ Feuer & Genuss

Tischgrillen
in der Hütte

RACLETTE & FONDUE
IN UNSERER HÜTTE

30.10.2026 – 14.03.2027
Startzeit ab 17:30 Uhr. Mittwochs bis sonntags buchbar!



Erlebt gemütliche Genussabende in ganz besonderer Atmosphäre! In unserer Hütte auf der Terrasse erwartet Euch von Herbst bis Winter ein geselliger Abend für 4 bis 12 Personen – perfekt für Familie, Freunde oder Kollegen.

Dabei habt Ihr die Wahl zwischen geselligem Raclette oder gemütlichem Fleisch- oder Käsefondue. Gemeinsam am Tisch genießen, selbst zubereiten und in entspannter Atmosphäre einen schönen Abend verbringen – genau das macht unseren Hüttenabend so besonders.

Zu Eurem Raclette oder Fondue servieren wir Euch eine Auswahl an passenden Beilagen, frischem Salat, Brot und leckeren Dips. Bei den Getränken dürft Ihr Euch ganz unkompliziert selbst versorgen und Eure Lieblingsgetränke zaubern.

Raclette oder Fleisch-/Käsefondue, gute Gesellschaft und eine gemütliche Hütte – so schmecken Herbst und Winter!

31,99 € pro Person — **4–12 Personen**

GENUSSMOMENTE: HERBST / WINTER

GÄNSEWOCHEN 2026

06.11. – 20.12.2026

Freut Euch auf unsere traditionellen Gänsewochen und genießt die kalte Jahreszeit mit einem festlichen Klassiker.

Unsere knusprig gebratene Gans für 4 Personen (ca. 5.000 g) servieren wir ganz klassisch mit feiner Gänsesauce, Rotkohl, Rosenkohl, Klößen und gefülltem Bratapfel.

Keine Stopfgans und kein Lebendrupf!

Ausschließlich auf Vorbestellung erhältlich – mit 48 Stunden Vorlaufzeit.



154,99 € pro Gans
für 4 Personen

UNSER ERÖFFNUNGSWOCHENENDE

06.11. – 08.11.2026

Zu jeder bestellten Gans servieren wir Euch eine Kartoffel-Lauch-Suppe mit feinem Trüffelöl – als Geschenk des Hauses.

Genießt gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen einen besonderen Abend und lasst Euch von uns auf die Gänsesaison einstimmen.

GUT ZU WISSEN

Anmeldung für alle Aktionen unbedingt erforderlich!

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Etwas dazwischengekommen? Kein Problem! Bei allen unseren Aktionen könnt Ihr Eure Reservierung bis 48 Stunden vorher ganz einfach und kostenfrei stornieren.

WEIHNACHTS-FEIERABEND

02.12. - 09.12. - 16.12.2026
Immer mittwochs ab 17:30 Uhr

Wir laden Euch zu einem ganz besonderen Weihnachts-Feierabend ein! Lasst den Alltag hinter Euch und genießt einen stimmungsvollen Abend auf unserer Terrasse. Bei gemütlichem Lagerfeuer und wärmendem Glühwein kommt schon vor dem Essen echte Weihnachtsstimmung auf. Anschließend erwartet Euch ein festliches Weihnachtsbuffet mit vielen winterlichen Köstlichkeiten.

Für die passende musikalische Atmosphäre sorgt Sören Rodenberg von Modern Walking mit handgemachter Livemusik.

Glühwein, Lagerfeuer, Livemusik, Weihnachtsbuffet und gemütliche Stunden – macht Euch eine schöne Auszeit und stimmt Euch gemeinsam mit uns auf Weihnachten ein.

43,50 € pro Person

HUTKONZERT AM WEIHNACHTSFEIERABEND

Mittwoch, 16.12.2026

Der letzte Weihnachts-Feierabend wird zu einem besonderen Hutkonzert: An diesem Abend freuen wir uns über Eure freiwilligen Spenden, die vollständig an den Gnadenhof Allys kleine Farm e.V. gehen. So verbinden wir Genuss, Weihnachtsstimmung und gute Musik mit einem guten Zweck.





Als musikalisches Highlight: Sören Rodenberg von Modern Walking

BALKES TO GO!

Weihnachten wird lecker!

Weihnachten steht vor der Tür – und wir übernehmen gerne einen Teil der Arbeit für Euch! Mit unserem „Balkes to go!“ versorgt Ihr Euch zu den Feiertagen mit leckeren Spezialitäten und genießt ganz entspannt zu Hause.



Abhol- & Lieferzeiten

24.12.2026 | 17:00 – 18:30 Uhr – nur Abholung
25.12.2026 | 11:00 – 17:30 Uhr
26.12.2026 | 11:00 – 14:00 Uhr

Damit Weihnachten ganz entspannt bleibt, bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung. Bestellschluss ist der 20.12.2026.

Lieferpreise
20,00 Euro die ersten 10 Kilometer und jeder weitere Kilometer 2,00 Euro

WAS GIBT ES AN WEIHNACHTEN?

Waldpilzrahmsüppchen „Gran Sasso“
8,00 € pro Person
* * *
Ganze Gans für 4 Personen (ca. 5.000 g)
mit Sauce, Rotkohl, Rosenkohl & Klößen
164,99 €
* * *
Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, gerösteten Walnüssen & Parmesan
26,90 € pro Person
* * *
Rouladen
mit Sauce, Rotkohl, Rosenkohl & Klößen
31,99 € pro Person
* * *
Weihnachtsdessert „Balkes Spezial“
Spekulatius, Bratapfel, Mascarpone & karamellisierte Nüsse
5,00 € pro Person

Anmeldung für alle Aktionen unbedingt erforderlich!
Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Weihnachten ist bei uns Hochsaison. Falls Ihr verhindert seid, könnt Ihr Eure Reservierung/Bestellungen bis 48 Stunden vorher kostenfrei stornieren.

An Weihnachten ist unser Restaurant geschlossen – nur Außer-Haus-Service!

Betriebsurlaub: 27.12.2026 bis einschließlich 14.01.2027

KURIOSE FEIERTAGE AUS ALLER WELT IM MORHOFF

TAG DES REIBEKUCHENS

16.01. • 30.01. • 12.02.2027
Ab 17:30 Uhr

„Essen, so viel Ihr mögt!“

Knusprig, frisch und einfach lecker! Freut Euch auf frisch gebratene Reibekuchen, dazu eine große Auswahl an hausgemachten Salaten, Räucherlachs, Matjes, Schwarzbrot, Apfelmus, Preiselbeeren und viele weitere leckere Beilagen.

So viel Reibekuchen, wie das Herz begehrt – frisch aus der Pfanne auf Euren Teller!

26,50 € pro Person

TAG DER PIZZA

23.01. • 13.03.2027
Ab 17:30 Uhr

Pasta & Pizza Buffet

Buon appetito! Freut Euch auf einen genussvollen italienischen Abend mit einer großen Auswahl an Vorspeisen, frischen Salaten, köstlichen Pastagerichten und natürlich Pizza.

Das Besondere: Eure Pizza wird ganz nach Euren Wünschen zusammengestellt und direkt am Buffet frisch für Euch gebacken. So kommt sie heiß und knusprig auf den Teller – genau so, wie Ihr sie am liebsten mögt.

Natürlich erwarten Euch auch vegetarische Variationen sowie leckere italienische Desserts zum süßen Abschluss.



31,99 € pro Person

GENUSSMOMENTE: FRÜHJAHR

OMAS KLASSIKER SIND ZURÜCK

17.01. – 07.02.2027
Immer sonntags, 11:30 – 14:00 Uhr

Es gibt Dinge, die schmecken einfach nach Zuhause – und Omas Klassiker gehören definitiv dazu! Deshalb holen wir die traditionellen Lieblingsgerichte aus Omas Küche zurück auf unseren Tisch und laden Euch sonntags zu einem gemütlichen Mittagessen voller Erinnerungen und echter Hausmannskost ein.

Zum Auftakt servieren wir Euch eine Möhren-Kartoffel-Suppe direkt am Tisch. Anschließend erwartet Euch unser liebevoll zusammengestelltes Oma-Buffet mit herzhaften Klassikern, leckeren Beilagen und süßen Köstlichkeiten zum Abschluss. Freut Euch auf viele Lieblingsrezepte unserer Oma Helga – mit viel Liebe und nach bewährten Rezepten zubereitet.

Natürlich kommen auch unsere vegetarischen Gästenichtzukurz:EineAuswahlanvegetarischen Klassikern steht ebenfalls auf unserem Buffet.

32,99 € pro Person



STIPPGRÜTZE & GRÜNKOHLBUFFET

06.02.2027
Ab 17:30 Uhr

Freut Euch auf einen echten Klassiker aus der Region! An unserem Grünkohlbuffet erwartet Euch Grünkohl in verschiedenen Variationen mit vielen passenden Beilagen – herzhaft, traditionell und mit viel Liebe zubereitet. Dazu gibt es unsere leckere Stippgrütze aus der Region, frisch für Euch in der Gusspfanne knusprig gebraten.

Auch unsere vegetarischen Gäste dürfen sich freuen: Neben vegetarischen Beilagen bieten wir Euch vegetarische Grünkohlvariationen und passende fleischlose Spezialitäten an.

Regional. Traditionell. Deftig. Einfach lecker!

33,99 € pro Person

Anmeldung für alle Aktionen unbedingt erforderlich!

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Etwas dazwischengekommen? Kein Problem! Bei allen unseren Aktionen könnt Ihr Eure Reservierung bis 24 Stunden vorher ganz einfach und kostenfrei stornieren.



VALENTINSTAG

14.02.2027
Ab 17:30 Uhr

4-Gänge-Menü

Rinder-Carpaccio | Parmesan | Rucola
Balsamico

* * *

Cappuccino von der Marone mit
Parmesan-Crunch

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Portweinjus, Kartoffelgratin, glasierten
Möhren & grünen Bohnen

oder als vegetarische Alternative:

Gebratene Kräuterseitlinge | Kartoffelgratin
glasiertes Gemüse | Schalottenjus

* * *

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse
mit Himbeeren, Vanille & knusprigem
Schokoladen-Crumble

69,00 € pro Person

Anmeldung für alle Aktionen unbedingt erforderlich!

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Etwas dazwischengekommen? Kein Problem! Bei allen unseren Aktionen könnt Ihr Eure Reservierung bis 24 Stunden vorher ganz einfach und kostenfrei stornieren.

IRISCHE WOCHEN

24.02. – 21.03.2027
Ab 17:30 Uhr

Taucht ein in die kulinarische Welt Irlands! Freut Euch auf herzhafte irische Spezialitäten und traditionelle Gerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Köstlichkeiten.

Dazu darf natürlich ein frisch gezapftes Guinness oder Kilkenny vom Fass nicht fehlen. Für Whiskey-Liebhaber gibt es eine Auswahl verschiedener irischer Whiskeys – und auch Freunde des irischen Ciders kommen auf ihre Kosten.

Die vollständige Speisekarte findet Ihr rechtzeitig auf unserer Website.



GENUSSMOMENTE: FRÜHJAHR

IRISCHER ABEND

27.02.2027
Einlass: 17:30 Uhr | Beginn Essen: 18:00 Uhr
Konzertbeginn: ca. 20:00 Uhr

Einen Großteil ihres aktuellen Repertoires haben Wild Molly auf zahlreichen Irlandreisen während ihrer Sessions mit Größen der irischen Folkszene gesammelt. Akkordeon, Gitarre, Banjo und Fiddle, gepaart mit mehrstimmigem Gesang – mal sehen, wer dabei still sitzen bleiben kann. Spätestens wenn der „freilaufende Akkordeonspieler und der rasende Geiger“ wieder ihre Runden über Tische und Bänke drehen, ist die Stimmung auf dem Höhepunkt.

Natürlich wird das Publikum eingebunden – vom einfachen Mitklatschen mit Takthalten (Vorsicht, es könnte immer schneller werden ...) bis hin zum Mitsingen einzelner Textpassagen bietet Wild Molly einen Abend, den man so leicht nicht vergisst.

Mit Selbstironie nehmen sich die Musiker selbst aufs Korn – ganz nach dem Motto: Für Luke kommen die Mädels, für Martin die Frauen und für Chris und Frank das Sauerstoffzelt. Freut Euch auf schwermütige irische Balladen, Songs zum Mitsingen und absolute Klassiker aus der Irish-Folk-Kiste – Wild Molly steht für Pubstimmung pur.

WILD MOLLY
IRISH CRAIC MUSIC



Eintrittskarten sind vom Umtausch/ Rücknahme ausgeschlossen.

KARFREITAG

26.03.2027

11:30 – 14:00 Uhr, Genuss vom Buffet

Genießt in gemütlicher Atmosphäre erlesene Fischvariationen. Bedient Euch am Buffet, so oft und so viel Ihr mögt: Alles rund um den Fisch Beilagen und vielem mehr für Euch bereit.

Zum Abschluss genießt Ihr unsere feine Dessertauswahl.

39,99 € pro Person



OSTERSONNTAG

28.03.2027

11:30 – 14:00 Uhr, Genuss vom Buffet

Freut Euch auf einen genussvollen Mittag voller Vielfalt und regionaler Küche. Zum Auftakt erwartet Euch eine kesselfrische Suppe – herzhaft, aromatisch und direkt am Tisch serviert.

Anschließend laden wir Euch an unser frisches Salat- und Vorspeisenbuffet ein: Knackige Salate, ausgewählte Zutaten und hausgemachte Dressings sorgen für den perfekten Start.

Danach erwartet Euch unser warmes Gourmet-Buffet mit einer abwechslungsreichen Auswahl an regionalen und saisonalen Spezialitäten – liebevoll zubereitete Gerichte, herzhafte Klassiker und feine Köstlichkeiten, natürlich auch vegetarisch. Zum krönenden Abschluss verführen wir Euch mit unserer feinen Dessertauswahl in verschiedenen Variationen.

Vielfalt, Qualität und echte Gastlichkeit – alles an einem Buffet.

44,50 € pro Person

GENUSSMOMENTE: FRÜHJAHR

BBQ FEUER & GENUSS

22.05.2027

Ab 17:30 Uhr

Rippchen & Schaschlik vom Grill

Freut Euch auf einen geselligen BBQ-Abend voller herzhafter Grillklassiker und leckerer Beilagen! Bei unserem „BBQ Feuer & Genuss" dreht sich alles um saftige Rippchen, würziges Schaschlik und den unverwechselbaren Geschmack vom Grill.

Dazu erwartet Euch ein abwechslungsreiches Buffet mit knusprigen Kartoffel-Wedges und Curly Fries, Maiskolben mit Kräuterbutter, cremigem Coleslaw, würzigen BBQ-Bohnen, frischen Salaten und Baguette. Verschiedene hausgemachte Dips runden das BBQ-Erlebnis perfekt ab.

Zum süßen Abschluss verwöhnen wir Euch mit Brownie und Vanilleeis sowie feinem Cheesecake im Glas.

Grillgenuss, gute Gesellschaft und jede Menge BBQ – wir freuen uns auf Euch!

39,90 € pro Person



TISCHGRILLEN IN UNSERER HÜTTE

21.04. – 03.10.2027

Mittwochs bis sonntags ab 17:30 Uhr buchbar!

Erlebt einen geselligen Grillabend in ganz besonderer Atmosphäre! In unserer gemütlichen Hütte auf der Terrasse erwartet Euch ein kleines Tischgrillen für 4 bis 12 Personen – perfekt für einen entspannten Abend mit Familie, Freunden oder Kollegen.

Ihr grillt Euer Fleisch ganz nach Eurem Geschmack selbst direkt am Tisch und genießt dabei das gesellige Miteinander. Dazu servieren wir Euch eine Auswahl an passenden Beilagen, frischem Salat, Brot und leckeren Dips. Bei den Getränken dürft Ihr Euch ganz unkompliziert selbst versorgen.

Grill an, Freunde zusammen und einen gemütlichen Abend genießen!

34,99 € pro Person

Anmeldung für alle Aktionen unbedingt erforderlich!

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Etwas dazwischengekommen? Kein Problem! Bei allen unseren Aktionen könnt Ihr Eure Reservierung bis 24 Stunden vorher ganz einfach und kostenfrei stornieren.

Forststraße 1 ~ 32469 Petershagen
Telefon: 05707 - 93 03 0 ~ info@balkes-morhoff.de
www.balkes-morhoff.de



GENUSS
SCHMIEDE
CATERING & EVENTS
by Balke's

Catering • Events •
Hochzeiten • Firmenfeiern

Planen Sie ein Event?
Wir beraten Sie
gerne persönlich.
0170 - 8965130

Besucht uns und entdeckt eine Welt der kreativen Küche, des charmanten Hotel-Komforts und einer Gastfreundschaft, die ihresgleichen sucht.

Ob als Restaurant, Hotel, Catering oder Hochzeitslocation – hier findet Ihr alles, was Euer Herz begehrt.

Designed by
comon