



Ihre Tagung

Das **Romantik Hotel am Brühl** und unsere exklusive neue Event-location **Le Mariage** begrüßen Sie ganz herzlich **in Quedlinburg**.

Entspannt arbeiten: Ambiente, Service, Technik und Ausstattung unseres Hauses sorgen für einen entspannten und persönlichen Rahmen, der Raum für kreatives Arbeiten lässt. Gleichzeitig eröffnet der Ort Quedlinburg und seine malerische Umgebung viele attraktive Gelegenheiten für ein unterstützendes Rahmenprogramm.

Unser Serviceteam steht mit Hingabe und Erfahrung bereit, um Ihnen, Ihren Mitarbeitern, Partnern und Gästen eine Wohlfühl-atmosphäre zu bieten.

Besuchen Sie uns online unter **www.hotelambruehl.de** und **www.lemariage.de** und lassen sich von unserem außergewöhnlichen Ambiente begeistern.

Le Mariage Events
Romantik Hotel am Brühl e.K
Claudia Wiese, Inhaberin
Billungstraße 10 -11
06484 Quedlinburg

Tel.: 03946 9618-0
Fax: 03946 9618-246
Mail: event@lemariage.de
Web: www.lemariage.de



romantik hotel
am brühl

Unsere Tagungsräume

Für Ihre Tagungen stehen vier unterschiedliche Tagungsräume mit verschiedenem technischem Equipment zur Verfügung.



Romantik Hotel am Brühl

Zzgl. Raummiete:
150,00 EUR pro Tag

Billungstube – ca. 114 qm (5–30 Personen)

Bestuhlung: U-Form/ Parlamentarische / Stuhlreihen

Technik: 86" Multifunktions-Smartboard der Marke WeFrame für Präsentation und interaktives Arbeiten (ersetzt Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, Moderationskoffer)

Brühlstube – ca. 75 qm (5–25 Personen)

Bestuhlung: Block

Technik: 86" Multifunktions-Smartboard für Präsentation und interaktives Arbeiten

Kleines Büro – ca. 18 qm (2–6 Personen)

Bestuhlung: Block

Technik: Technik: 65" Monitor für Präsentation und interaktives Arbeiten



Billungstube



Brühlstube



Kleines Büro

Le Mariage – Tagungsraum

Zzgl. Raummiete:

250,00 EUR pro Tag

Ihr exklusiver Tagungsraum – ca. 42 qm

Bestuhlung: Tafel

Technik: 86" Multifunktions-Smartboard der Marke WeFrame für Präsentation und interaktives Arbeiten (ersetzt Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, Moderationskoffer)





Tagungspaulen

Le Mariage &
Romantik Hotel



Businesspauschale

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Bonbons für Naschkatzen im Tagungsraum

Ablauf:

Beginn der Tagung

Kaffeepause am Vormittag mit Obst und Keksen

Mittagessen als Tellergericht inkl.

Mineralwasser auf dem Tisch

Kaffeepause am Nachmittag mit aufgeschnittenem Obst und Kuchen

Ende der Tagung

1/2 Tag 40,50 € pro Person
(Kaffeepause nur Vormittag oder nur Nachmittag)

1 Tag 48,50 € pro Person

Romantikpauschale

Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke, Candy-bar für Naschkatzen im Tagungsraum

Ablauf:

Beginn der Tagung

Kaffeepause am Vormittag mit herzhaften Snacks

(bspw. Obstsalat, belegte Sandwiches, Gemüsesticks mit Kräuterdip)

Mittagessen als Menü in 2 Gängen inkl.

Mineralwasser und Saft auf dem Tisch

Kaffeepause am Nachmittag mit süßen Snacks (bspw. griech. Joghurt mit Früchtemüsli und Ahornsirup, Obstvariation, süße Stücke)

Ende der Tagung

1/2 Tag 52,50 € pro Person
(Kaffeepause nur Vormittag oder nur Nachmittag)

1 Tag 65,00 € pro Person

Verwöhnpauschale

Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke, Candy-bar für Naschkatzen im Tagungsraum

Ablauf:

Beginn der Tagung

Kaffeepause am Vormittag mit herzhaften Snacks

(bspw. Ananas-Melonensalat mit Minze, Tomate-Mozzarella im Glas, Bagels mit Räucherlachs und Meerrettich, Wraps mit Hirschschinken und Rucola)

Mittagessen als Menü in 3 Gängen inkl. alkoholfreie Getränke auf dem Tisch und Kaffeespezialitäten auf Wunsch

Kaffeepause am Nachmittag mit süßen Snacks (bspw. Fruchtspieße, Mini Cremeschnitten, Eclair-Auswahl, Cakepops)

Ende der Tagung

1/2 Tag 73,50 € pro Person
(Kaffeepause nur Vormittag oder nur Nachmittag)

1 Tag 88,50 € pro Person



Saisonale Menüs

Romantik Hotel

Frühjahr

Artischocken-Bärlauchsalat
mit Serranoschinken und Kresse

Cremsuppe vom Frühlingslauch
mit Creme Fraîche und Tramezzini

Tranchen vom Havelländer Apfelschwein
an Wildkräuter- Senfsauce mit glasierten
Karotten und Serviettenknödel

— oder —

Filet vom Skrei an Limonensauce
mit sautiertem Chinakohl und Bärlauch-
Gnocchi

— oder —

Vegetarische Ebly-Pfanne
mit buntem Frühlingsgemüse und Parme-
sanchips

Kaffee
mit Bergamotte, Kuvertüre und Mandel

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 49,50 € p.P.

mit Suppe 46,50 € p.P.

Frühjahr/Sommer

Mariniertes Grillgemüse
mit Fetakäse, Wiesenkräutern und
Zitronen-Vinaigrette

Schaumsuppe und Saltim Bocca
vom Spargel mit Gartenkresse

Portion Beelitzer Spargel
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise
und geklärter Butter, dazu wahlweise:
Paniertes Kalbsschnitzel oder sautiertes
Lachsfilet

— oder —

Vegetarische Pastapfanne
mit Spargel, Cherrytomaten und Bärlauch

Rhabarber
mit Vanille, Lavendel, Mohn

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 50,50 € p.P.

mit Suppe 47,50 € p.P.

Sommer

Salat von der Urtomate
mit Büffelmozzarella und Basilikumeis

Gazpacho „Andaluz“
mit geröstetem Ciabatta und Balsamico

Sautierte Maishähnchenbrust an Zitronen-Knoblauch-Sud
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

— oder —

Kabeljaufilet an Safranschaum
mit buntem Sommergemüse und Fregola „Sarda“

— oder —

Vegetarische Ziegenkäse-Ravioli
mit Cherrytomaten und jungem Spinat

Erdbeere
Originals Beans, Sauerampfer und Mandel

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 49,50 € p.P.

mit Suppe 46,50 € p.P.

Sommer/Herbst

Geräuchertes Forellenfilet
mit Couscous, Peperonata und jungen Blattsalaten

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit Granatapfel und gebackenem Rucola

Tranchen vom Linumer Kalb
an Estragonsauce mit buntem Mangold und Süßkartoffelpüree

— oder —

Sautiertes Doradenfilet
auf fruchtigem Tomatensugo und Kräuter-Limonen-Tagliarini

— oder —

Vegetarische Gemüse-Curry
in pikanter Zitronengras-Sauce mit Koriander und aromatisiertem Jasminreis

Kirsche
mit Manjari Valrhona, Shiso und Pistazie

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € p.P.

Herbst

Marinierte Flusskrebse

mit Gurke, Sesam und Wiesenkräutern

Sellerie-Birnensuppe und Shisokresse

Feines Wildragout

mit Waldpilzen, Portwein-Schalotten und Kräuterspätzle

— oder —

Filet vom Havelzander

an Verjus-Buttersauce mit Wurzelgemüse und Risoleekartoffeln

— oder —

Vegetarische Kürbis-Gnocchi

mit Topinambur, Kalé und Quitten- Sud

Herbstapfel

mit Muscovado, Popcorn Dulcey Kuvertüre und Haselnuss

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü

mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € p.P.

Herbst/Winter

Buntes Beete-Carpaccio

mit Pumpernickel, Traubenmost und Frisée

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Kokosmilch, steirischem Öl und Kernen

Geschmorte Ochsenbacke

an Backpflaumen-Jus mit Schwarzwurzel und Kartoffelgratin

— oder —

Piccata vom Rotbarschfilet

auf cremigem Rahm-Wirsing und Kräuter-Gnocchi

— oder —

Vegetarische Pilz-Ravioli

mit wildem Blumenkohl, Eiszapfen und karamellisierten Walnüssen

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü

mit Vorspeise 51,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € p.P.

Pflaume

mit Nougat, Buttermilch und Walnuss

Winter

Marinierter Feldsalat

mit Pomelo, Wurzelbrot-Croûtons und
Kartoffel-Dressing

Pastinaken-Cremesuppe

mit Amaranth und grünem Apfel

Geschmorte Entenkeule

an Orangenjus mit Apfel-Rotkohl und
Kräuter-Kartoffelklöße

— oder —

Filet vom roten Wels an Kerbelsauce

mit gelbem Rettich und Venere-Risotto

— oder —

Vegetarische Trüffel-Gnocchi

mit wildem Brokkoli, Hokkaidokürbis und
gerösteten Cashews

Blutorange

mit Süßholz, Honig und Mascarpone

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 49,50 € p.P.





Saisonale Buffets

Romantik Hotel

Frühjahr

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Artischockensalat mit Bärlauchpesto
Räucherlachs mit Gurkenrelish und Kaviar-Creme Fraîche
Honigmelone mit Serranoschinken und Kresse

Cremesuppe vom Frühlingslauch
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Tranchen vom Apfelschwein in Wildkräuter-Senfsauce
Skreifilet in Limonensauce
Glasierete Karotten / sautierter Chinakohl
Bärlauch-Gnocchi / Serviettenknödel
Vegetarische Ebly-Pfanne

Dessert

Kaffee-Creme Brûlée mit Yuzu und Pekannuss
Matcha mit weißer Kuvertüre und Bergamotte
Zitronenverbene mit Skyr und Veilchen

56,00 € pro Person

Frühjahr/Sommer

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Bunter Spargelsalat mit marinierten Shrimps
Perlhuhnbrust mit Zitronen-Vinaigrette und Wiesenkräutern
Eingelegtes Grillgemüse mit Fetakäse

Spargelcremesuppe
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Panierte Kalbsschnitzel
gebratenes Lachsfilet an Zitronenbutter
Stangenspargel mit Hollandaise
Kräuter-Kartoffeln
Vegetarische Pastapfanne mit buntem Gemüse

Dessert

Variation von der Vanille mit Rhabarber und Erdbeere
Cheesecake mit Waldbeeren und Keks
Waldmeister mit Joghurt und Mandel

58,00 € pro Person

Sommer

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln
Bunter Tomatensalat mit Basilikum und Büffelmozzarella
Frittata-Röllchen mit Chorizo und Rucola

Gazpacho „Andaluz“ (kalte Gemüsesuppe)
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Maishähnchenbrust mit confierter Zitrone und Knoblauch
Kabeljaufilet in Safransauce
Ratatouille / Bunt Sommergemüse
Rosmarinkartoffeln / Fregola „Sarda“ mit Tomaten
Vegetarische Ziegenkäseravioli mit jungem Spinat

Dessert

Banane mit Dulcey Kuvertüre und Popcorn
Thai Mango, mit Passionsfrucht und Kokos
Erdbeere mit Joghurt und Sauerampfer

56,00 € pro Person

Sommer / Herbst

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Tabouleh mit Ziegenkäse
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Peperonata
Marinierter Rucola mit Parmesan und Schinchenchips

Blumenkohlcremesuppe
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Tranchen vom Linumer Kalb in Estragonsauce
Doradenfilet auf Tomatensugo
Bunter Mangold / grüne Bohnen
Kartoffelkrapfen / Kräuter-Limonenpasta
Vegetarische Quinoapfanne mit Süßkartoffeln

Dessert

Kirsche mit Shiso und Buttermilch
Himbeer mit Valrhona Kuvertüre und Kaffee
Aprikose mit Honig und Pistazie

58,00 € pro Person

Herbst

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Wildschinken mit geräuchertem Spitzkohl
Marinierte Flusskrebse mit Sesam und Algensalat
Champignon-Wildkräutersalat mit Traubenmost und
eingelegtem Rettich

Minestrone mit Cremolata
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Harzer Wildgulasch mit Waldpilzen
Filet vom Havelzander in Kräuterbutter
Romanesco mit Mandeln / Buntes Wurzelgemüse
Kräuterspätzle / Kürbisgnocchi
Vegetarischer Kartoffelauflauf

Dessert

Sanddorn mit Schmand und Pekannuss
Pflaume mit Shiso und weißer Kuvertüre
Küchlein vom Herbstapfel mit Muscovado

58,00 € pro Person

Herbst / Winter

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Thunfischfilet mit Erdnuss und grünem Apfel
Fasanen-Terrine mit Preiselbeeren und Chicorée
Beete-Carpaccio mit Pinienkernen und Granatapfel

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbrust in Backpflaumenjus
Piccata vom Rotbarschfilet
Rahm-Wirsing / Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelgratin / Kräuter-Serviettenknödel
Vegetarische Schupfnudelpfanne

Dessert

Tiramisu
Buttermilchküchlein mit Birne und Thymian
Dulcey Kuvertüre mit grünem Apfel und Zitrone

60,00 € pro Person

Winter

Vorspeise

Blatt- und Rohkostsalate
Sellerie- Birnensalat mit karamellisierten Walnüssen
und Mandarine
Wurzelbrot mit Creme Fraîche und geräuchertem Heilbutt
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Pomelo

Pastinakencremesuppe
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Geschmorte Entenkeule in Orangenjus
Filet vom roten Wels in Korbelsauce
Apfelrotkohl / Rosenkohl mit Speck
Kartoffelklöße / Trüffel-Gnocchi
Vegetarische Kartoffel-Gemüsepfanne in Honig-Rosmarinsauce

Dessert

Tonkabohne mit Mandarine und Cashew
Blutorange mit Safran und Ricotta
Nougat mit Zwetschke und Macadamia

59,00 € pro Person





Kontaktaufnahme

Für ein erstes Gespräch können Sie sich über das Kontaktformular auf unserer Website bei uns melden. Wir stehen Ihnen bei Fragen oder Interesse gern auch per Mail oder telefonisch zur Verfügung.

[Zum Kontaktformular](#)

oder

Telefon: 03946 9618-0

Mail: [kontakt@hotelambruehl.de/](mailto:kontakt@hotelambruehl.de)
event@lemariage.de

Le Mariage Events
Romantik Hotel am Brühl e.K
Claudia Wiese, Inhaberin
Billungstraße 10 -11
06484 Quedlinburg

Tel.: 03946 9618-0
Fax: 03946 9618-246
Mail: event@lemariage.de
Web: www.lemariage.de



romantik hotel
am brühl