



romantik hotel  
am brühl



## Aperitif & Fingerfood

Unsere exklusive Eventlocation Le Mariage by Romantik Hotel am Brühl begrüßen Sie ganz herzlich in Quedlinburg. Für Sie ist es der wohl schönste Tag im Leben und wir wollen Sie und Ihre Gäste an diesem besonderen Tag mit unserem erstklassigen Service verwöhnen. Unser Hotel und die Eventlocation Le Mariage, direkt gegenüber vom Hotel, sind nahe der historischen Altstadt gelegen und gut zu erreichen. Es bietet Ihnen mit seinem unvergleichlichen Flair den Idealen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

„Hungrig auf Vielfalt? Ob herzhaft, vegetarisch oder süß: Wir bieten eine breite Auswahl an Häppchen und Fingerfood nach Ihrer Trauung.

Besuchen Sie uns online unter [www.hotelambruehl.de](http://www.hotelambruehl.de) und [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de) und lassen sich von unserem außergewöhnlichen Ambiente begeistern.

**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

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

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



romantik hotel  
am brühl

*Le Mariage*

QUEDLINBURG



## *Aperitif & Fingerfood*



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Tel. 03946-9618-0

Billungstraße 10-11

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

06484 Quedlinburg

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



## APERITIF

- Riesling Sekt brut C.A. Hausmann, Traben 0,75l 39,00 €  
Trarbach, Mosel, Flaschengärung, handgerüttelt <sup>1</sup>
- Prosecco Apfelsinfonie alkoholfrei, 0,75l 35,00 €  
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg  
Sämlingsäpfel der Sorte Bittenfelder bilden die  
Grundlage für diesen säurebetonten ProSecco
- Secco C.A. Hausmann, Traben Trarbach. Mosel 0,75l 33,00 €  
trocken, spritzig, fruchtig <sup>1</sup>
- Bernard Remy Carte Blanche, 0,75l 89,00 €  
Champagner, Frankreich  
leichte, elegante Aromen von Lindenblüten, Honig  
und Zitrone <sup>1</sup>
- Bernard Remy Rosé, brut, 0,75l 119,00 €  
Champagner, Frankreich <sup>1</sup>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Apfelsaft / Orangensaft / Kirschsft  0,2l Fl. 3,50 €
- Rhabarbersaftschorle / Maracujasaftschorle  0,33l Fl. 5,70 €
- Tonic <sup>10</sup> / Bitter Lemon <sup>3,10</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> 0,2l Fl. 3,50 €
- Coca Cola <sup>1,9,11</sup> / Fanta <sup>1,3,</sup> / Sprite 0,2l Fl. 3,50 €
- Bad Liebenwerda classic / naturell  0,75l Fl. 6,90 €

## FINGERFOOD

- AUSWAHL DEUTSCHER KÄSE 17,50 € p.P.  
mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl
- HARZER SCHINKEN- UND 19,50 € p.P.  
SALAMIVARIATION  
mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl
- DREIERLEI FINGERFOOD 19,50 € p.P.  
mit gefüllten Miniwraps, Garnele im Kartoffelmantel mit  
schwarzer Aioli, Lammhackbällchen mit Joghurt-Dip
- VEGETARISCHE PITABROTE 9,50 € p.P.  
mit Falafel, Krautsalat und Sesam-Dip
- VEGANE GEMÜSEFRITES 7,50 € p.P.  
mit Dreierlei Dips  
(Guacamole, Hummus, Kräuter-Soja-Dip)

- |   |              |   |             |
|---|--------------|---|-------------|
| <input type="radio"/> THUNFISCH-TATAR<br>mit Frischkäse-Mousse, Eiskraut und Kalamansi                | 11,50 € p.P. | <input type="radio"/> "CEASAR SALAD"<br>mit Hähnchenspieß | 7,00 € p.P. |
| <input type="radio"/> TATAKI VOM LA PASTORIL RIND<br>mit Kartoffelflan, Ponzu und Erdnuss             | 11,50 € p.P. | <input type="radio"/> LAMMSPIESSE MIT PAPRIKASALSA        | 7,50 € p.P. |
| <input type="radio"/> CREME VON DER KERBELKNOLLE<br>mit Winterportulak, Zwetschge und eingelegte Bete | 10,00 € p.P. | <input type="radio"/> PETIT FOURS – AUSWAHL               | 5,50 € p.P. |
| <input type="radio"/> WILD-ARANCINI<br>mit Rotkohl-Espuma, Kräuterseitling und Trüffel                | 13,50 € p.P. | <input type="radio"/> VERSCHIEDENE MACARONS               | 6,00 € p.P. |
| <input type="radio"/> „OPERA“-SCHNITTE<br>mit Tulakalum, Sudachi, Opalys und Pekannuss                | 11,50 € p.P. | <input type="radio"/> HARZER CHEESECAKE                   | 5,50 € p.P. |
| <input type="radio"/> WRAPS<br>mit Hirschschinken und Rucola  | 8,50 € p.P.  |   |             |

Berechnungsgrundlage ist die Mindestpersonenzahl und die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in Quedlinburg zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen! Damit wir alles perfekt für Sie vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speise- & Getränkewünsche mit einem kleinen Kreuz im Kreis (  ) zu bestätigen.



romantik hotel  
am brühl

*Le Mariage*

QUEDLINBURG



vegan

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

#### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin  
Billungstraße 10-11  
06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0  
Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)  
Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



romantik hotel  
am brühl



## 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 telefonsich zur Verfügung.

ZUM  
KONTAKTFORMULAR

oder

Telefon: 03946 9618-0

Mail: kontakt@hotelambruehl.de  
event@lemariage.de



Scannen für mehr Informationen

**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin  
Billungstraße 10-11  
06484 Quedlinburg

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

