



Le Mariage

QUEDLINBURG

Speisen und Getränke

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

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.

Unsere Menüs und Buffets arrangieren wir gerne für Sie ab einer Gruppengröße von 20 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei kleineren Gesellschaften die Pauschale für 20 Gäste als Mindestumsatz zugrunde legen.

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

Besuchen Sie uns online unter www.hotelambruehl.de und 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

Web www.lemariage.de



romantik hotel
am brühl

Le Mariage

QUEDLINBURG



Kuchen & Fingerfood



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



romantik hotel
am brühl

KAFFEE & KUCHEN 18,50 € p.P.

Kaffee soviel Sie mögen, dazu 3 verschiedene
Sorten Kuchen vom Blech:

Pflaumen-Walnuss-Schnitte / Kirsch-Schokoschnitte /
Apfel-Mandelschnitte / Erdbeer-Buttermilch /
Mandarinen-Käsesahne / Himbeer-Käsesahne /
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte / Erdbeer-Soja-Schnitte
(vegan) / Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan) /
Schoko-Sahne-Schnitte (laktosefrei, glutenfrei)
(Änderungen vorbehalten)

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)

HERZHAFTER EINTOPF 9,00 € p.P.

nach Wahl mit Brotauswahl:

Chili con Carne / Chili sin Carne / Gulascheintopf mit
Kartoffeln / Hochzeitssuppe (vegan möglich) / Käse-
Lauchsuppe mit Hackfleisch / Klassische Soljanka

SALTY SNACK BAR 24,50 € p.P.

Nachos mit Dip, kleine Brezeln mit Salzbutter, herzhaftes
Popcorn, verschiedene Nüsse, Blätterteiggebäck,
Gemüsechips, Trauben-Käsespieße, Mini Quiches

SNACKS AM ABEND 5,50 € p.P.

verschiedene Nüsse, Salzstangen, Erdnussflips

THUNFISCH-TATAR 11,50 € p.P.

mit Frischkäse-Mousse, Eiskraut und Kalamansi

TATAKI VOM LA PASTORIL RIND 11,50 € p.P.

mit Kartoffelflan, Ponzu und Erdnuss

CREME VON DER KERBELKNOLLE 10,00 € p.P.

mit Winterportulak, Zwetschge und eingelegte Bete

WILD-ARANCINI 13,50 € p.P.

mit Rotkohl-Espuma, Kräuterseitling und Trüffel

„OPERA“-SCHNITTE 11,50 € p.P.

mit Tulakalum, Sudachi, Opalys und Pekannuss

WRAPS 8,50 € p.P.

mit Hirschschinken und Rucola

"CEASAR SALAD" 7,00 € p.P.

mit Hähnchenspieß

LAMMSPIESSE MIT PAPRIKASALSA 7,50 € p.P.

PETIT FOURS – AUSWAHL 5,50 € p.P.

VERSCHIEDENE MACARONS 6,00 € p.P.

HARZER CHEESECAKE 5,50 € p.P.

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

Le Mariage

QUEDLINBURG

Menüs & Buffets



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



romantik hotel
am brühl

Menüs in 3 Gängen

MENÜ 1

Harzer Hochzeitssuppe
mit buntem Gemüse, Hackbällchen und Kräutern

Filet vom Havelländer Apfelschwein im Schinkenmantel an
Wildkräuter-Senfsauce und Wurzelgemüse-Kartoffelpüree
oder

Zitronen-Kabeljaufilet mit Kurkumafenchel und cremigen
Tomatenrisotto
oder

Vegetarische Ziegenkäseravioli mit Paprika, Bärlauch und
Mairübchen

Variation von der Brombeere mit Opalys und Pekannuss

51,50 € pro Person

MENÜ 2

Schaumsuppe vom Blumenkohl mit Traubenreduktion
und gebackenem Rucola

Tranchen vom Linumer Kalb mit violetter Senfsauce,
grünem Spargel und Süßkartoffelpüree
oder

Gebratenes Lachsfilet an Limonen-Kräutersauce
mit glasierten Vanillekarotten und cremiger Polenta
oder

Vegetarisch gefüllte Dim Sum's
mit rotem Curry, Kokosmilch und Wokgemüse

Cheesecake mit Zitrone, Waldbeeren und Keks

58,50 € pro Person

Menüs in 4 Gängen

MENÜ 3

Salat von der Urtomate mit Büffelmozzarella, Ciabatta und Basilikumeis

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Amaranth, Frischkäse und Limette

Rosa Rinderfilet an Café de Paris- Sauce mit Pak Choi und Kräutergnocchi

oder

Sautiertes Loup de Mer-Filet an Gurken-Dill-Sud mit wildem Blumenkohl und violetten Kartoffeln

oder

Fregola „Sarda“ mit Artischocken, jungem Spinat und Parmesanchips

Mousse von der Dulcey-Schokolade mit Thaimango, Popcorn und Estragon

69,50 € pro Person

MENÜ 4

Marinierte Flusskrebsschwänze mit Gurke, Sesam und Gin Tonic Sorbet

Vichyssoise mit Wurzelbrot, Frühlingslauch und Chorizo

Ruppiner Lammrücken mit Schwarzkirsch-Jus, wildem Brokkoli und Kichererbsenpüree
oder

Filet vom weißen Heilbutt
mit Verjus, Kaviar, Rettich und Venere-Risotto
oder

Vegetarische Trüffelnocchi mit Kräuterseitlingen, buntem Mangold und Johannisbeere

Variation von der Blaubeere
mit Yuzu, Mascarpone und Walnuss

73,50 € pro Person

Buffets

BUFFET 1

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings
Marinierte Urtomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto
Räucherfisch-Variation mit Honig-Dill-Dip
und Sahne-Meerrettich

Auswahl von verschiedenen Schinken mit frischer
Melone und Kresse

Eingelegtes Grillgemüse mit mariniertem Fetakäse und
altem Balsamico

Harzer Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse,
Hackbällchen und Kräutern

Auswahl von Brot, Baguette und aufgeschlagener Butter

Maishähnchenbrust in Limonen-Kräuterbutter

Gebratener Havel-Zander in Sauerampfersauce

Buntes Marktgemüse / grüne Bohnen mit Speck

Kartoffelgratin / Bärlauch-Gnocchi

Vegetarische Ziegenkäse-Ravioli mit jungem Spinat

Variation von der Vanille mit Blaubeere und Pistazie

Schokoladenbrownies mit Erdnuss und Karamell

Brombeere mit Mascapone und Zitrone

73,50 € pro Person

BUFFET 2

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Marinierte Flusskrebse mit Sesam, Gurke und Algensalat

Thunfischfilet mit grünem Apfel, Erdnuss und Wiesenkräutern

In Tempura gebackene Hähnchenstreifen

mit Bulgursalat und Sauerampfer-Aioli

Rucola-Panna Cotta mit Baumtomate, Amaranth

und Shisokresse

Harzer Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Hackbällchen
und Kräutern

Auswahl von Brot, Baguette und verschiedener Butter

Rosa Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce

Medaillons vom Apfelschwein an Tomatensud

Lachsfilet an Yuzu-Beurre Blanc

Gebackene Kräuter-Kartoffeln / Trüffel-Gnocchi

Glasierte Vanille-Karotten / Mediterranes Ofengemüse

Fregola „Sarda“ mit Cherrytomaten und jungem Spinat

Dulcey-Schokolade mit Himbeeren und Zitronenverbene

Kaffee mit Yuzu und Pekanuss

Blütenpollen mit Honig und Mandarine

84,50 € pro Person

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



romantik hotel
am brühl

Le Mariage

QUEDLINBURG

Saisonale Menüs

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



romantik hotel
am brühl

FEBRUAR / MÄRZ / APRIL / MAI

Im Tempura gebackene Garnele mit
Rucola-Panna Cotta, Tamarillo
und Takuwan

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit Ziegenfrischkäse, Finnenbrot
und Limette

Espressosorbet
mit Yuzu, Macarpone, Kakao

Sous Vide gegartes Kalbsfilet
mit Dijonsenf, grünem Spargel
und Kräutergnocchi

Melone
mit Bergamotte, Schmand und Kuvertüre

APRIL / MAI / JUNI

Geräucherte Forelle
mit Kresse, Radieschen und Sesam

Erbsen-Thymiansuppe
mit Joghurt und Tramezzini

Zitronensorbet
mit Waldmeister, Ricotta und Cashew

Rinderfilet
mit Sauce Hollandaise, Beelitzer Spargel
und Drillingen

Rhabarber
mit Erdbeere, Mohn und Lavendel

JUNI / JULI / AUGUST

Salat von der Urtomate
mit Mozzarella, Basilikum und Ciabatta

Kaltes Gurkensüppchen
mit Schmand, Kiwi und Amaranth

Kokossorbet
mit Passionsfrucht, Koriander
und Reischip

Maishähnchenbrust
mit Artischocke, lila Kartoffeln
und Bergamotte

Valrhona Kuvertüre
mit Banane, Estragon und Buttermilch

SOMMER/HERBST

Gebackener Enoki

mit Yuzu, schwarzem Knoblauch
und Kaviar

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit Granatapfel, Kakao und Wasabirauke

Lycheesorbet

mit Kokos, Pandau und Lotuswurzel

Bison-Roastbeef

mit violetter Senf, Mangold
und Süßkartoffel

Kirsche mit Hibiskus, Opalyskuvertüre
und Pistazie

HERBST

Königskrabbe

mit Beurre Blanc, Feldsalat und
Cranberry

Suppe vom Hokkaidokürbis
mit Kokos, Ingwer und Kürbiskernen

Birnensorbet

mit Ahorn, Thymian und Walnuss

Lammrücken mit Gojibeeren,
wildem Brokkoli und Polenta

Herbstapfel mit Popcorn, Muscovado,
Dulcey Kuvertüre und Haselnuss

HERBST/WINTER

Thunfisch

mit Erdnuss, Apfel und Koriander

Suppe von der Kerbelknolle
mit Pomelo, Walnuss und Zorrikrresse

Mirabellensorbet

mit Zitronenthymian, Ricotta und
Pekannuss

Rosa Entenbrust

mit Ponzu, Kürbis-Risotto und
jungem Grünkohl

Pflaume

mit Shiso, Miso und Mandel

WINTER

Geräucherter Heilbutt
mit bunter Beete, Portulak und
Meerrettich

Selleriesuppe
mit Nashi, Blätterteig und Salbei-
Cheddar

Mandarinensorbet
mit Timutpfeffer, Honig und Sesam

Hirschrücken
mit Pastinaken, Preiselbeeren und
Kürbis-Gnocchi

Nougat
mit Kalamansi, Sauerklee und Karamell

PREISE

als 5-Gang Menü 89,00 € pro Person

als 4-Gang Menü 83,00 € pro Person
(ohne Sorbet)

als 3-Gang Menü
(Vorspeise + Hauptgang + Dessert) 75,00 € pro Person

(Suppe + Hauptgang + Dessert) 69,00 € pro Person

Le Mariage

QUEDLINBURG

Saisonale Buffets

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



romantik hotel
am brühl

FRÜHJAHR

Blatt- und Rohkostsalate

Bunter Spargelsalat mit marinierten Shrimps

Perlhuhnbrust mit Zitronen-Vinaigrette und Wiesenkräutern

Eingelegtes Grillgemüse mit Fetakäse

Spargelcremesuppe

Brot, Baguette und Butter

Panierte Kalbsschnitzel

gebratenes Lachsfilet an Zitronenbutter

Stangenspargel mit Hollandaise

Kräuter-Kartoffeln

Vegetarische Pastapfanne mit buntem Gemüse

Variation von der Vanille mit Rhabarber und Erdbeere

Cheesecake mit Waldbeeren und Keks

Waldmeister mit Joghurt und Mandel

62.50 € pro Person

SOMMER

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

Maishähnchenbrust mit confierter Zitrone und Knoblauch

Kabeljaufilet in Safransauce

Ratatouille / Bunt Sommergemüse

Rosmarinkartoffeln / Fregola „Sarda“ mit Tomaten

Vegetarische Ziegenkäseravioli mit jungem Spinat

Banane mit Dulcey Kuvertüre und Popcorn

Thai Mango, mit Passionsfrucht und Kokos

Erdbeere mit Joghurt und Sauerampfer

62,50 € pro Person

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



romantik hotel
am brühl

HERBST

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

Geschmorte Ochsenbrust in Backpflaumenjus

Piccata vom Rotbarschfilet

Rahm-Wirsing / Schwarzwurzelgemüse

Kartoffelgratin / Kräuter-Serviettenknödel

Vegetarische Schupfnudelpfanne

Tiramisu

Buttermilchküchlein mit Birne und Thymian

Dulcey Kuvertüre mit grünem Apfel und Zitrone

64,50 € pro Person

WINTER

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

Geschmorte Entenkeule in Orangenjus

Filet vom roten Wels in Korbelsauce

Apfelrotkohl / Rosenkohl mit Speck

Kartoffelklöße / Trüffel-Gnocchi

Vegetarische Kartoffel-Gemüsepfanne in Honig-Rosmarinsauce

Tonkabohne mit Mandarine und Cashew

Blutorange mit Safran und Ricotta

Nougat mit Zwetschke und Macadamia

63,50 € pro Person

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



romantik hotel
am brühl

Le Mariage

QUEDLINBURG



Getränkangebot



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



romantik hotel
am brühl

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 Getränkewünsche mit einem kleinen Kreuz im Kreis (○) zu bestätigen. Für eine harmonische Auswahl empfehlen wir, jeweils maximal zwei Rot- und Weißweine sowie bis zu drei Cocktails (mit und ohne Alkohol) zu bestimmen.

Gut zu wissen: Biere und alkoholfreie Getränke halten wir ohnehin in bester Auswahl für Sie bereit – diese müssen Sie nicht extra auswählen.

APERITIF

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

WEISSWEIN

- | | | |
|--|-------|---------|
| ☐ 2023 Handverlesen Cuvée Qualitätswein, Weingut Thürkind, Saale Unstrut, Cuvée aus Grauburgunder, Kerner und Sauvignon blanc, fruchtig ¹ | 0,75l | 35,00 € |
| ☐ 2024 Grauburgunder Qualitätswein, Weingut Schneider Pfaffmann. Pfalz frisch, fruchtig, trocken ¹ | 0,75l | 39,00 € |
| ☐ 2022 Riesling Qualitätswein, Weingut Gröhl, Rheinhessen Aromen von Limette, grünem Apfel und Pfirsich, trocken ¹ | 0,75l | 41,00 € |
| ☐ 2020 Sissi und Franz, Weingut Hammel & Cie, Pfalz Cuvée aus Rivaner, Silvaner und Scheurebe lieblich, schmeckt nach Apfel, Birne, Cassis und Grapefruit ¹ | 0,75l | 35,00 € |
| ☐ Le Petit Béret Sauvignon Blanc alkoholfrei fruchtige Aromen, spritzig und erfrischend | 0,74l | 29,00 € |

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

ROSÉWEIN

- 2023 Handverlesen Cuvée Qualitätswein, 0,75l 33,00 €
Weingut Thürkind, Saale Unstrut Cuvee aus
Zweigelt und Portugieser ¹, fruchtig, trocken
- 2021 Pinkfein Rosé, Franken, VDP Gutswein, 0,75l 39,50 €
Weingut zur Schwane, halbtrocken ¹ 

ROTWEIN

- 2021 Handverlesen Cuvée, Weingut Thürkind, 0,75l 38,00 €
Saale Unstrut Cuvée aus Dornfelder und
Portugieser, fruchtig, trocken ¹
- 2023 Heredad Graula Tempranillo, Terra Cellars 0,75l 34,00 €
trocken, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren,
Waldbeeren ¹
- 2022 Byrne Estate Shiraz, Süd-Australien 0,75l 35,00 €
trocken, feine Aromen von reifen Brombeeren und
Heidelbeeren
- 2020 Sissi und Franz, Weingut Hammel & Cie, 0,75l 38,00 €
Pfalz Cuvée aus Portugieser, Dornfelder, und
Spätburgunder, lieblich, schmeckt nach Aromen
von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere
- Le Petit Béret Rouge Cabernet Sauvignon 0,74l 29,00 €
alkoholfrei, beerig, vollmundig und kräftig

BIER

- Hasseröder ^a oder 0,5l Fl. 5,20 €
Spaten Münchner Hell ^a
- Alster ^a 0,5l Fl. 5,20 €
- Hasseröder alkoholfrei ^a 0,33l Fl. 4,40 €
- Köstritzer Schwarzbier ^a 0,33l Fl. 4,40 €
- Franziskaner Hefeweizen hell/dunkel/alkoholfrei ^a 0,5l Fl. 5,90 €

Nicht das Bier Ihrer Wahl dabei? Bringen Sie die Ihr Lieblingsbier in
Kästen mit und wir berechnen pro ausgeschenktem Bier unseren Hauspreis.
Was übrigbleibt, nehmen Sie mit nach Hause.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

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

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁹	3,70 €
Cappuccino ^{9,g}	4,70 €
Espresso ⁹	4,10 €
Milchkaffee ^{9,g}	5,50 €
Glas Tee versch. Sorten	4,00 €

SPIRITUOSEN

LONGDRINKS / COCKTAILS

○ Gin Tonic ¹⁰ (Bombay Dry Gin, Tonic)	9,00 €
○ Hugo ¹ (Holundersirup, Prosecco, Soda)	9,00 €
○ Aperol Spritz ^{1,10,1} (Aperol, Prosecco, Soda)	9,00 €
○ Lillet Wildberry ^{1,1} (Lillet, Original Wild Berry)	9,00 €
○ Wodka Lemon ^{3,10} (Three Sixty, Bitter Lemon)	9,00 €
○ Cuba Libre ^{1,9,11} (Havanna Rum, Cola, Rohrzucker)	9,00 €
○ Tequila Sunrise ¹ (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	9,00 €
○ Mai Tai (Brauner Rum, Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup)	11,50 €
○ Sex on the Beach (Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichmark, Zitronensaft)	10,50 €
○ Brühl Martini (Wodka, Prosecco, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup)	11,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

○ Wild Berry Dreams (Wild Berry, Limettensaft, Zuckersirup) ¹	7,50 €
○ Alkoholfreier Aperol Spritz (Monin Bitter Apéritif, Tonic, Sprudelwasser, Orangensaft) ^{1, 10}	7,50 €
○ Hugo Alkoholfrei (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser) ¹	7,50 €
○ Virgin on the Beach (Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichmark, Zitronensaft, Ananassaft)	6,50 €
○ Virgin Mai Tai (Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft)	6,50 €
○ Virgin Brühl Martini (Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Apfelsaft, Apfelsinfonie)	7,50 €

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

OBSTBRÄNDE

○ Birnenbrand	43%	2cl	7,00 €
○ Apfelbrand	43%	2cl	7,00 €
○ Himbeerbrand	43%	2cl	7,00 €
○ Marillenbrand	43%	2cl	7,60 €
○ Herzkirsche	43%	2cl	7,60 €

GRAPPA MAROLO

○ Moscato ¹	42%	2cl	7,00 €
○ Barolo ¹	50%	2cl	7,00 €
○ Nebbiolo ¹	44%	2cl	5,80 €

○ Linie Aquavit ¹	41,5%	2cl	5,20 €
○ Malteser Aquavit	40%	2cl	5,20 €
○ Amarula Creme Likör ^{1, g}	17%	2cl	4,50 €
○ Harzgeist Kräuterbitter	40%	2cl	4,70 €
○ Brockenhexe Waldfruchtlikör	18%	2cl	4,70 €
○ Ramazotti	30%	2cl	4,70 €
○ Cardenal Mendoza Brandy ¹	42%	2cl	7,00 €
○ Château de Montifaud Napoléon Cognac	40%	2cl	7,00 €
○ Elsburn Journey Whiskey Single Malt	42%	4cl	8,80 €
○ Glenfarclas Single Malt 15 Jahre	40%	4cl	10,00 €
○ Amarula Creme Likör ^{1, g}	17%	2cl	4,50 €



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 Glutenthaltiges 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
Web www.lemariage.de



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

