



romantik hotel
am brühl

Speisen & Getränke

Das Romantik Hotel am Brühl begrüßt Sie ganz herzlich in Quedlinburg. Erlebnisse bleiben unvergessen – große Anlässe, romantische Hochzeiten, gemütliche Familienfeiern sowie Abende in geselliger Runde werden zu Schätzen der Erinnerung. Im Romantik Hotel am Brühl finden Sie einen außergewöhnlichen und persönlichen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

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



romantik hotel
am brühl



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.





Menüs & Buffets

Menüs sind als solche nur im Restaurant Weinstube verfügbar. In Billungstube, Brühlstube und Galerie werden die Hauptgerichte als Buffet gestellt. Die Preise bleiben gleich.



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





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 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

Artischocken-Bärlauchsalat
mit Serranoschinken und Kresse

Cremesuppe 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
Parmesanchips

Kaffee
mit Bergamotte, Kuvertüre und Mandel

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 und Mohn

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



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

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

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

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

PREISE

als 4-Gang Menü 60,50 € pro Person

als 3-Gang Menü
(Vorspeise + Hauptgang + Dessert) 56,50 € pro Person

(Suppe + Hauptgang + Dessert) 53,50 € pro Person





romantik hotel
am brühl



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

Artischockensalat mit Bärlauchpesto

Räucherlachs mit Gurkenrelish und Kaviar-Creme Fraîche

Honigmelone mit Serranoschinken und Kresse

Cremesuppe vom Frühlingslauch

Brot, Baguette und Butter

Tranchen vom Apfelschwein in Wildkräuter-Senfsauce

Skreifilet in Limonensauce

Glasierte Karotten / sautierter Chinakohl

Bärlauch-Gnocchi / Serviettenknödel

Vegetarische Ebly-Pfanne

Kaffee-Creme Brûlée mit Yuzu und Pekannuss

Matcha mit weißer Kuvertüre und Bergamotte

Zitronenverbene mit Skyr und Veilchen

59,50 € pro Person

FRÜHJAHR/SOMMER

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 / Buntessommergemüse

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

59,50 € pro Person

SOMMER / HERBST

Blatt- und Rohkostsalate

Tabouleh mit Ziegenkäse

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Peperonata

Marinierter Rucola mit Parmesan und Schinken chips

Blumenkohlcremesuppe

Brot, Baguette und Butter

Tranchen vom Linumer Kalb in Estragonsauce

Doradenfilet auf Tomatensugo

Bunter Mangold / grüne Bohnen

Kartoffelkrapfen / Kräuter-Limonenpasta

Vegetarische Quinoapfanne mit Süßkartoffeln

Kirsche mit Shiso und Buttermilch

Himbeer mit Valrhona Kuvertüre und Kaffee

Aprikose mit Honig und Pistazie

62,50 € pro Person



HERBST

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

Harzer Wildgulasch mit Waldpilzen

Filet vom Havelzander in Kräuterbutter

Romanesco mit Mandeln / Buntess Wurzelgemüse

Kräuterspätzle / Kürbisgnocchi

Vegetarischer Kartoffelaufbau

Sanddorn mit Schmand und Pekannuss

Pflaume mit Shiso und weißer Kuvertüre

Küchlein vom Herbstapfel mit Muscovado

62,50 € pro Person

HERBST / WINTER

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





romantik hotel
am brühl

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 Kerbelsauce

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





romantik hotel
am brühl



Getränkeangebot



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, Weingut Thürkünd, Saale Unstrut Cuvée aus Zweigelt und Portugieser ¹, fruchtig, trocken 0,75l 33,00 €

- 2021 Pinkfein Rosé, Franken, VDP Gutswein, Weingut zur Schwane, halbtrocken ¹  0,75l 39,50 €

ROTWEIN

- 2021 Handverlesen Cuvée, Weingut Thürkünd, Saale Unstrut Cuvée aus Dornfelder und Portugieser, fruchtig, trocken ¹ 0,75l 38,00 €

- 2023 Heredad Graula Tempranillo, Terra Cellars trocken, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren, Waldbeeren ¹ 0,75l 34,00 €

- 2022 Byrne Estate Shiraz, Süd-Australien trocken, feine Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren 0,75l 35,00 €

- 2020 Sissi und Franz, Weingut Hammel & Cie, Pfalz Cuvée aus Portugieser, Dornfelder, und Spätburgunder, lieblich, schmeckt nach Aromen von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere 0,75l 38,00 €

- Le Petit Béret Rouge Cabernet Sauvignon alkoholfrei, beerig, vollmundig und kräftig 0,74l 29,00 €

BIER

- Hasseröder ^a vom Fass / Alster ^a 0,3l 4,50 €
0,5l 5,90 €

- 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 / Kirschsft  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 €

Wir empfehlen maximal drei Cocktails mit und ohne Alkohol zu wählen.



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





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



romantik hotel
am brühl