



# Ihre Traumhochzeit

Das **Romantik Hotel am Brühl** und unsere exklusive neue Eventlocation **Le Mariage** 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 Hotelzimmer sind mit allem Komfort ausgestattet. So stehen für das Brautpaar im Hotel wunderschöne Suiten zur Verfügung. Auch im Le Mariage befindet sich eine Hochzeits-suite mit Bad en suite, Pantryküche und eigenem Ankleidebereich. Abgerundet wird das Zimmerangebot dort durch vier weitere Doppelzimmer mit zwei Gemeinschaftsbädern für Ihre Freunde oder Familienangehörige.

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. Gerne vereinbaren wir natürlich auch einen Termin für eine Besichtigung unserer Räume.

**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](mailto:event@lemariage.de)  
**Web:** [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl

## Die Locations

Für Ihre Feier stehen verschiedene Räumlichkeiten im Hotel und die exklusive Eventlocation Le Mariage zur Verfügung.





## Romantik Hotel am Brühl

**Galerie** 500,00 €

**Brühlstube** 350,00 €

**Billungstube** 350,00 €

Nutzung der Räumlichkeiten und Service bis 1 Uhr nachts.

**Le Mariage** 1500,00 €

Die Miete umfasst die erste Veranstaltungsebene mit Trauzimmer, Festsaal, Bar und Lounge, sowie dem Restaurant.

Nutzung der Räumlichkeiten und Service bis 3 Uhr nachts.

Die angegebenen Preise beziehen sich auf eine Veranstaltung pro Tag und beinhalten die gesetzlich Mehrwertsteuer sowie Service.

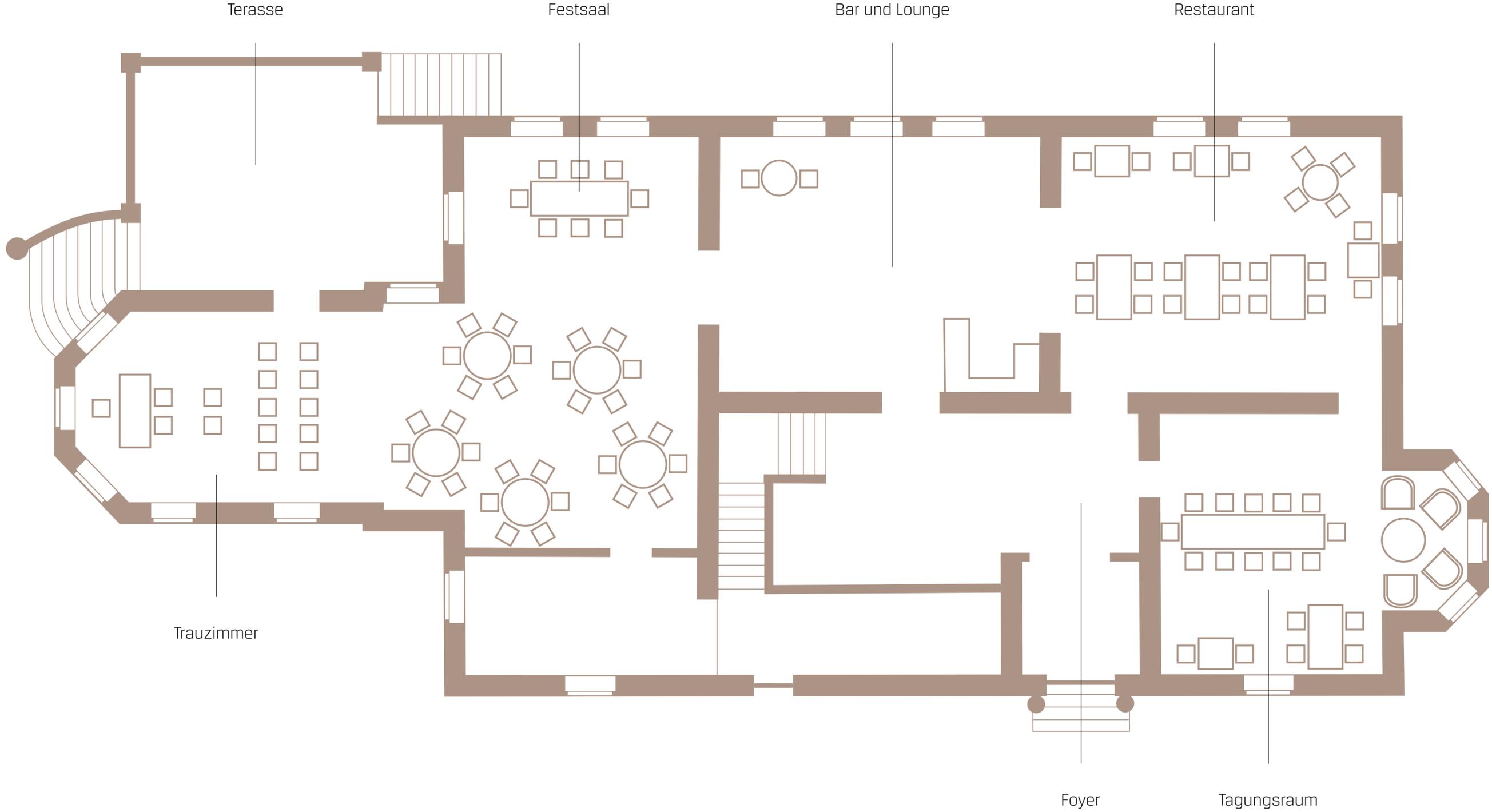
In unserer stimmungsvollen **Galerie** im Erdgeschoss des Hotels feiern Sie mit 40-70 Personen an Tafeln für acht oder zehn Personen. Die Nutzung dieses Raums bedingt die Buchung der Hotelzimmer im Romantik Hotel am Brühl, um Ruhestörungen fremder Hotelgäste zu vermeiden.

Mit einer kleineren Gesellschaft bis zu 20 Personen feiern Sie in unserer **Brühlstube**. Diese befindet sich in der ersten Etage über unserem Hotelrestaurant. Dort stellen wir Ihnen eine festliche Tafel. Sie können zwischen köstlichem Buffet und festlichem Menü wählen. Dort ist auch Platz für eine kleine Tanzfläche.

Mit größeren Gesellschaften bis zu 50 Personen feiern Sie in unserer großzügigen **Billungstube**, ebenfalls in der ersten Etage gelegen. Auch hier können Sie an Tafeln für acht oder zehn Personen Platz nehmen und zwischen erlesenem Buffet und Ihrem Wunsch Menü wählen. In diesem Fall planen wir die Tanzfläche im selben Raum oder in der Brühlstube gegenüber.

Im **Le Mariage** starten Sie bei entsprechendem Wetter Ihre Hochzeitsfeier im idyllischen Garten, oder genießen Kaffee und Kuchen im Innenbereich der Villa. Den Höhepunkt Ihrer Feier erleben Sie mit der Eröffnung des Abends in unserem opulent dekorierten Festsaal. Der Saal bietet Platz für bis zu 40 Personen an runden Tischen für sechs Personen. Das Brautpaar sitzt an einer Tafel für zehn Personen. Der exklusive Barbereich verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit ausgesuchten Weinen und Spirituosen und steht Ihnen, wie die gesamte Location, exklusiv zur Verfügung. Die Lounge im Barbereich bietet ausreichend Platz für Ihre Tanzeinlage, natürlich auch mit einem Discjockey.

# Eventlocation – Le Mariage



# Bestuhlungsformen

## Romantik Hotel am Brühl

### Galerie

<b>Bankett</b> 70 Personen	<b>Parlamentarisch</b> 40 Personen	<b>Block</b> 40 Personen
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

### Billungstube

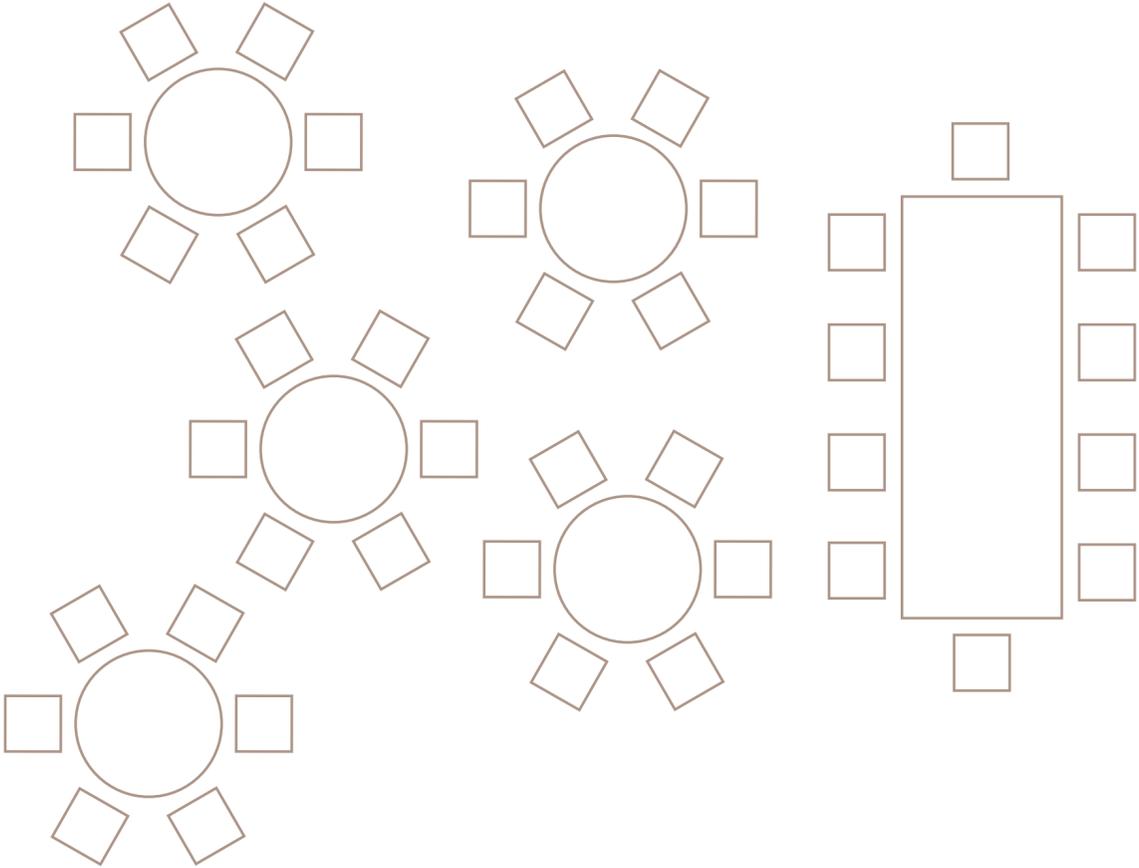
<b>Bankett</b> 50 Personen	<b>Parlamentarisch</b> 40 Personen	<b>Block</b> 30 Personen	<b>U-Form</b> 30 Personen	<b>Reihe</b> 70 Personen
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

### Brühlstube

<b>Parlamentarisch</b> 20 Personen	<b>Block</b> 25 Personen	<b>U-Form</b> 25 Personen	<b>Reihe</b> 30 Personen
---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

## Le Mariage

**Bankett**  
40 Personen





Kaffee & Kuchen,  
Nachmittags-,  
Mitternachtssnacks



### Kaffee & Kuchen am Nachmittag

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

Orangen-Panna-Cotta-Schnitte

Erdbeer-Soja-Schnitte (vegan)

Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan)

Himbeer-Brownie (Glutenfrei)

Aprikose-Limetten-Schnitte (glutenfrei)

13,50 € pro Person

### Auswahl deutscher Käse

mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl

13,50 € pro Person

### Harzer Schinken- und Salamivariation

mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl

15,00 € pro Person

### Dreierlei Fingerfood

mit gefüllten Miniwraps, Garnele im Kartoffelmantel mit schwarzer Aioli, Lammhackbällchen mit Joghurt-Dip

15,50 € pro Person

### Vegetarische Pitabrote

mit Falafel, Krautsalat und Sesam-Dip

7,50 € pro Person

### Vegane Gemüsefrites

mit Dreierlei Dips (Guacamole, Hummus, Kräuter-Soja-Dip)

6,00 € pro Person

### Herzhafter Eintopf

nach Wahl mit Brotauswahl

je 7,50 € pro Person

Chili con Carne

Gulascheintopf mit Kartoffeln

Erbseintopf mit Knackern

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Klassische Soljanka

### Salty Snack Bar

mit 8 Snacks nach Wahl z.B. Nachos mit Dip, kleine Brezeln mit Salzbutter, herzhaftes Popcorn, verschiedene Nüsse, Blätterteiggebäck, Gemüsechips, Trauben-Käsespieße, Mini Quiches, etc.

19,50 € pro Person



## Menüs & Buffets



## Hochzeitsmenüs & Buffets

Le Mariage &  
Romantik Hotel

## Menüs in 3 Gängen

### Menü 1

**Harzer Hochzeitssuppe**

mit buntem Gemüse, Hackbällchen und Kräutern

**Filet vom Havelländer Apfelschwein**

im Schinkenmantel an Wildkräuter-Senfsauce und Wurzel-  
gemüse-Kartoffelpüree

— oder —

**Zitronen-Kabeljaufilet**

mit Kurkumafenchel und cremigen Tomatenrisotto

— oder —

**Vegetarische Ziegenkäseravioli**

mit Paprika, Bärlauch und Mairübchen

**Vanillemousse**

mit Erdbeere, Sauerampfer und Crumble

40,00 € 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

**„Harzer Cheesecake“**

mit marinierten Beeren, Amarettini und Basilikum

46,00 € pro Person

## Menüs in 4 Gängen

### Menü 3

**Salat von der Urtomate**

mit Büffelmozzarella, Ciabatta und Basilikumreis

**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

56,00 € 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 Trüffelgnocchi**

mit Kräuterseitlingen, buntem Mangold und Johannisbeere

**Ruby Schokolade**

mit Mascarpone, Himbeere und Basilikum

60,00 € pro Person

# Buffet

## Buffet 1

### Vorspeise

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

### Hauptgang

Maishähnchenbrust in Limonen-Kräuterbutter  
 Gebratener Havel-Zander in Sauerampfersauce  
 Buntes Marktgemüse / grüne Bohnen mit Speck  
 Kartoffelgratin / Bärlauch-Gnocchi  
 Vegetarische Ziegenkäse-Ravioli mit jungem Spinat

### Dessert

Vanillemousse mit marinierten Erdbeeren und Keks-Crumble  
 Schokoladenbrownies mit Erdnuss und Karamell  
 Exotischer Fruchtsalat

56,00 € pro Person

## Buffet 2

### Vorspeise

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

### Hauptgang

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

### Dessert

Mousse von der Dulcey-Schokolade mit marinierten Beeren  
 und Zitronenverbene  
 Creme von der Tahitivanille mit Thaimango und Popcorn  
 Kokos-Panna Cotta mit Holunder und Macadamia

64,00 € pro Person



## Saisonale Menüs

Le Mariage

## Frühjahr

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

**Schaumsuppe von der Brunnenkresse**  
mit Ziegenfrischkäse, Finnenbrot  
und Limette

**Blutorangensorbet**  
mit Honig, Sezuan-Blüte und Ingwer

**Sous Vide gegartes Kalbsfilet**  
mit Dijonsenf, grünem Spargel und  
Kräutergnocchi

**Ruby Schokolade**  
mit Kaki, Estragon und Cashew

## Frühjahr/Sommer

**Geräucherte Forelle**  
mit Kresse, Radieschen und Sesam

**Erbsen-Thymiansuppe**  
mit Joghurt und Tramezzini

**Sorbet von der Thaimango**  
mit Kokos, Basilikum und Zitronen-Pfeffer

**Rinderfilet**  
mit Sauce Hollandaise, Beelitzer Spargel  
und Drillingen

**Vanille mousse**  
mit Rhabarber, Mohn und Kaffirlimette

## Sommer

**Salat von der Urtomate**  
mit Mozzarella, Basilikum und Ciabatta

**Kaltes Gurkensüppchen**  
mit Schmand, Kiwi und Amaranth

**Kalamansisorbet**  
mit Erdnuss, Petersilie und Holunder

**Maishähnchenbrust**  
mit Artischocke, lila Kartoffeln und  
Bergamotte

**Erdbeere**  
mit Mandel, griechischem Joghurt und  
Sauerampfer



## Sommer/Herbst

### **Gebackener Enoki**

mit Yuzu, schwarzem Knoblauch  
und Kaviar

### **Schaumsuppe vom Blumenkohl**

mit Granatapfel, Kakao und Wasabirauke

### **Melonensorbet**

mit Frischkäse, Blätterteig und Ahorn

### **Bison-Roastbeef**

mit violetter Senf, Mangold und  
Süßkartoffel

### **Kokosmousse**

mit Panach-Beeren, Kuvertüre und  
Zitronen-Verbene

## Herbst

### **Königskrabbe**

mit Beurre Blanc, Feldsalat und Cranberry

### **Suppe vom Hokkaidokürbis**

mit Kokos, Ingwer und Kürbiskernen

### **Guavorsorbet**

mit Haferflocken, Johannisbeere  
und Quark

### **Lammrücken**

mit Gojibeeren, wildem Brokkoli  
und Polenta

### **Herbstapfel**

mit Popcorn, Muscovado und Haselnuss

## Herbst/Winter

### **Thunfisch**

mit Erdnuss, Apfel und Koriander

### **Suppe von der Kerbelknolle**

mit Pomelo, Walnuss und Zorrikresse

### **Birnensorbet**

mit Mürbeteig, creme Fraîche und  
Balsamico

### **Rosa Entenbrust**

mit Ponzu, Kürbis-Risotto und  
jungem Grünkohl

### **Dulcey-Kuvertüre**

mit Quitte, Buttermilch und Amaranth

## Winter

### **Geräucherter Heilbutt**

mit bunter Beete, Portulak und Meerrettich

### **Selleriesuppe**

mit Nashi, Blätterteig und Salbei-Cheddar

### **Sorbet vom grünen Apfel**

mit Riesling, Spekulatius und Zitronen- Pfeffer

### **Hirschrücken**

mit Pastinaken, Preiselbeeren und Kürbis-Gnocchi

### **Nougatmousse**

mit Gewürzorange, Pekannuss und Mascarpone

## Preise

### **Als 5-Gang Menü**

74,00 € pro Person

### **Als 4-Gang Menü**

(ohne Sorbet)

68,00 € pro Person

### **Als 3-Gang Menü**

(Vorspeise + Hauptgang + Dessert)

60,00 € pro Person

(Suppe + Hauptgang + Dessert)

54,00 € 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

**Vanillemousse**  
mit Rhabarberragout und Macadamia

**Als 4-Gang Menü** 48,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**  
mit Vorspeise 42,00 € p.P.

mit Suppe 39,00 € 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

**Dreierlei von der Erdbeere**  
mit Joghurt, Sauerampfer und Mandel

**Als 4-Gang Menü** 48,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**  
mit Vorspeise 43,00 € p.P.

mit Suppe 40,00 € 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

**Joghurtmousse**  
mit Himbeeren, Pistazien und Melisse

**Als 4-Gang Menü** 47,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**  
mit Vorspeise 42,00 € p.P.

mit Suppe 39,00 € 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

**Kokosmousse mit**  
marinierten Panach-Beeren, Zitronenverbene und Kuvertüre

**Als 4-Gang Menü** 49,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**  
mit Vorspeise 45,00 € p.P.

mit Suppe 41,00 € 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

**Küchlein vom Herbstapfel**

mit Muscovado, Popcorn und Frischkäse

**Als 4-Gang Menü** 48,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**

mit Vorspeise 44,00 € p.P.

mit Suppe 40,00 € 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** 47,00 € p.P.

**Als 3-Gang Menü**

mit Vorspeise 43,00 € p.P.

mit Suppe 40,00 € p.P.

**Nougatmousse**

mit Gewürz-Orangen, Spekulatius und Buchweizen

## 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

### Blätterteig-Tartelett

mit Lebkuchencreme, Zwetschgen und  
Dulcey-Schokolade

Als 4-Gang Menü 49,00 € p.P.

Als 3-Gang Menü  
mit Vorspeise 45,00 € p.P.

mit Suppe 41,00 € 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  
Glasierte Karotten / sautierter Chinakohl  
Bärlauch-Gnocchi / Serviettenknödel  
Vegetarische Ebly-Pfanne

### Dessert

Vanillemousse mit Rhabarberragout  
Macadamiamousse mit eingelegter Ananas  
Auswahl deutscher Käse

45,00 € 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

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren  
Mousse von der Ruby-Schokolade mit Papaya und Kokos  
Erdnussbrownies

47,00 € 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 / Buntes Sommergemüse  
Rosmarinkartoffeln / Fregola „Sarda“ mit Tomaten  
Vegetarische Ziegenkäseravioli mit jungem Spinat

### Dessert

Blaubeer-Pancakes mit Pistaziencreme  
Mangomousse mit Skyr und Himbeeren  
Exotischer Fruchtsalat

44,00 € 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

Kokosmousse mit Panachbeeren und Zitronenverbene  
Sauerampfer-Joghurtcreme mit Pfirsichragout  
Buttermilch-Küchlein im Glas

46,00 € 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

Birnentiramisu im Glas  
Frischkäsemousse mit Heidelbeeren und Amarettini  
Küchlein vom Herbstapfel mit Muscovado

47,00 € 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

Harzer „Cheesecake“ mit Bratapfelragout  
Nougatmousse mit Gewürzorange  
Spekulatius Creme Brûlée

48,00 € 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 Kerbelsauce  
Apfelrotkohl / Rosenkohl mit Speck  
Kartoffelklöße / Trüffel-Gnocchi  
Vegetarische Kartoffel-Gemüsepfanne in Honig-Rosmarinsauce

### Dessert

Stollenküchlein im Glas  
Lebkuchentartelett mit Zwetschgen  
Mandelcreme mit Zitrusfrüchten

47,00 € 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](mailto: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](mailto:event@lemariage.de)  
**Web:** [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl