



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



Kaffee & Kuchen,  
Nachmittagssnacks



## 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)

## Auswahl deutscher Käse

mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl

## Harzer Schinken- und Salamivariation

mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl

13,50 € pro Person

13,50 € pro Person

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

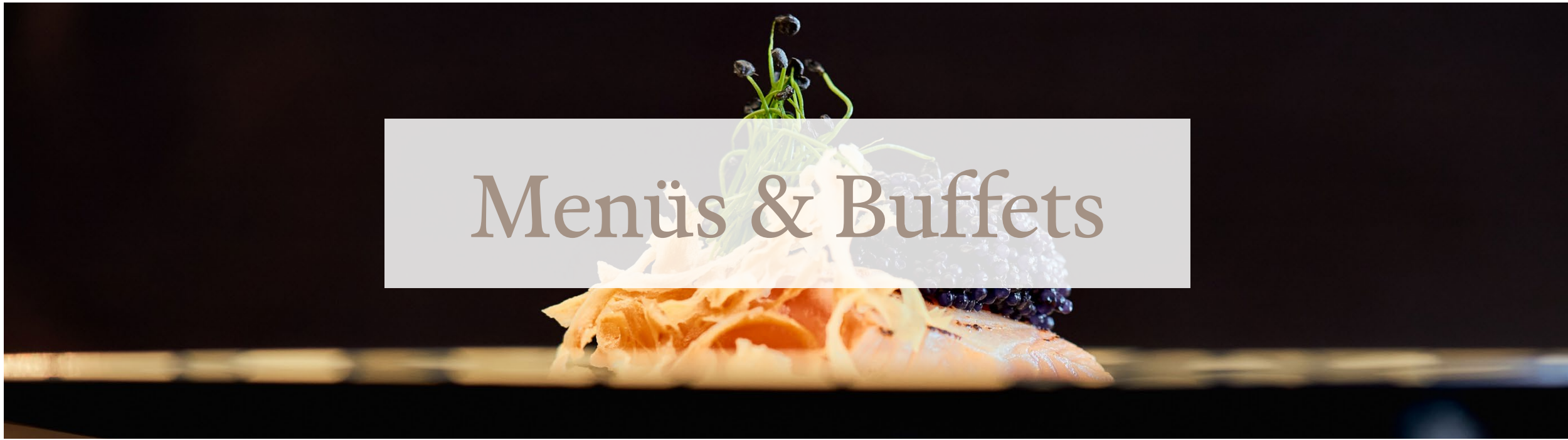


*Le Mariage*

QUEDLINBURG



## Menüs & Buffets



Menüs & 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

**Vanillemousse**  
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

Creemesuppe 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 / Bunt 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 Korbelsauce  
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 telefonsich 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