



Ihre Veranstaltung

Das **Romantik Hotel am Brühl** und unsere exklusive neue Event-location **Le Mariage** begrüßen Sie ganz herzlich **in Quedlinburg**.

Erlebnisse bleiben unvergessen – große Anlässe, romantische Hochzeiten oder gemütliche Familienfeiern werden zu Schätzen der Erinnerung. Im Romantik Hotel am Brühl finden Sie einen außergewöhnlichen und persönlichen Rahmen für Ihre Feier.

Genießen Sie Ihre ganz besonderen Tage im Kreis vertrauter Menschen, wir ziehen die Fäden im Hintergrund. Ihre Gäste sind bei uns herzlich willkommen. Unser Team ist für seine Aufmerksamkeit und Zuwendung bekannt – und für Professionalität! Hotel und Restaurant arbeiten harmonisch Hand in Hand.

Besuchen Sie uns online unter **www.hotelambruehl.de** und **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
Web: www.lemariage.de

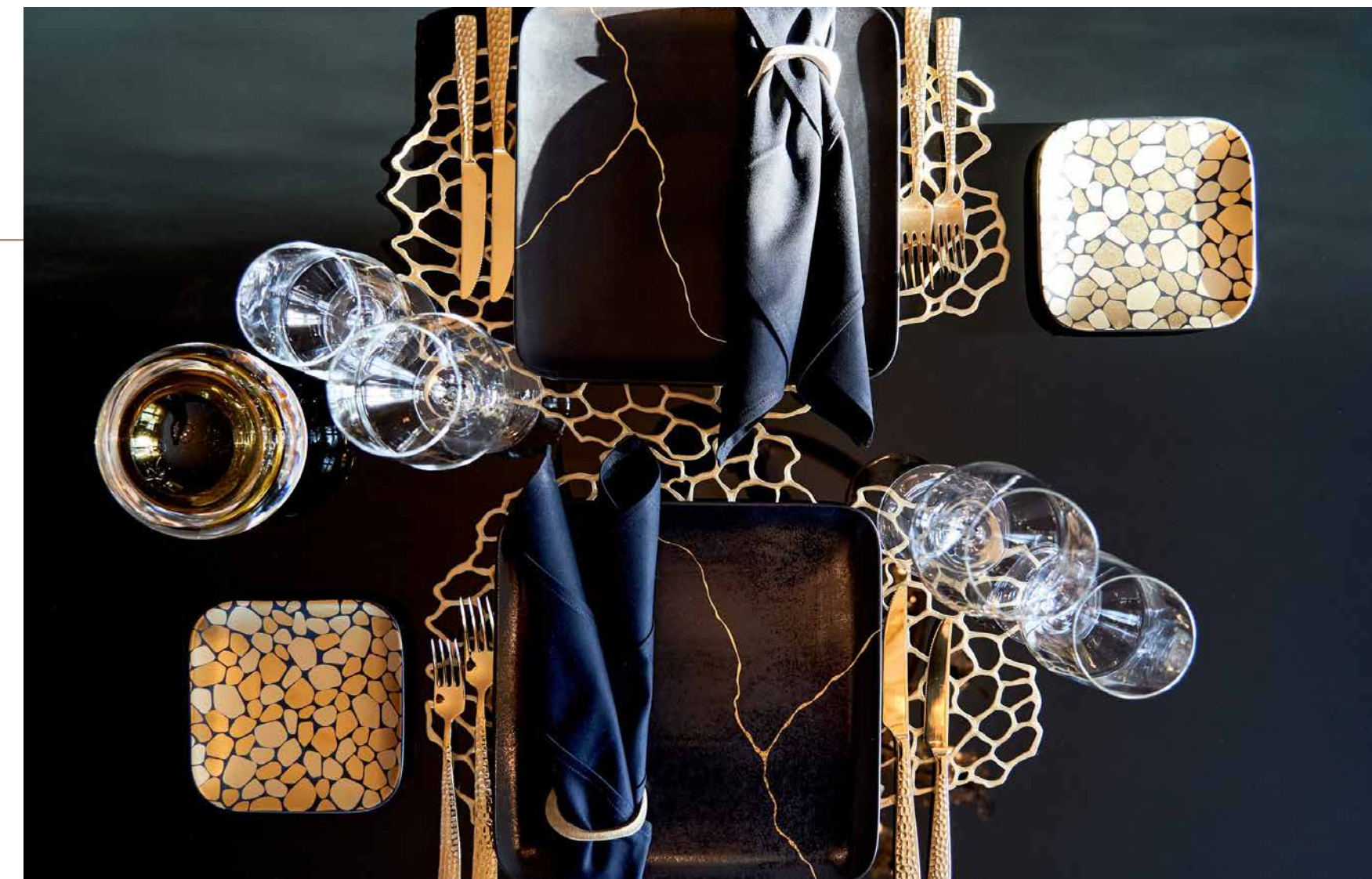


romantik hotel
am brühl



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 1.500,00 €

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.

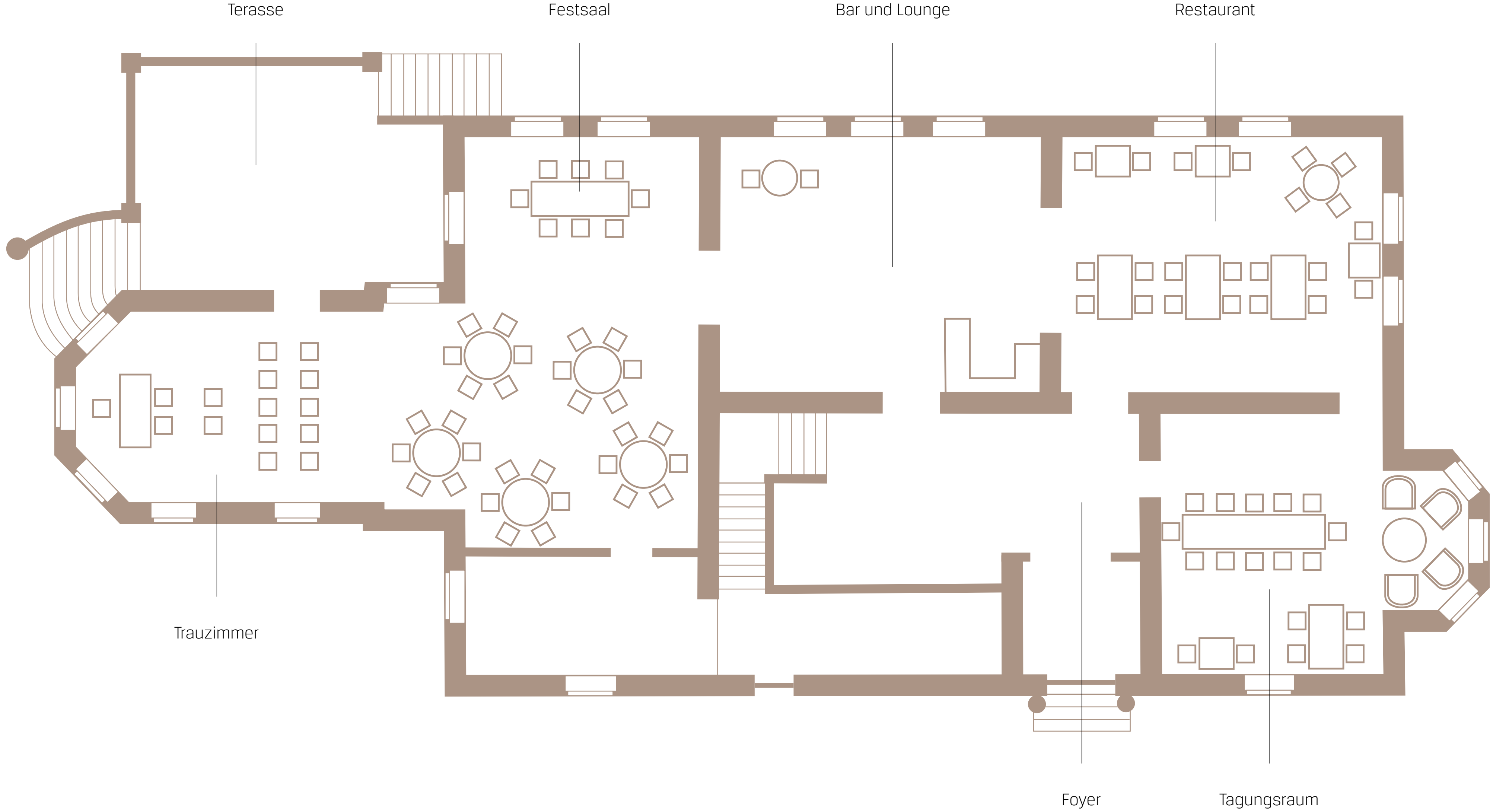
In unserer stimmungsvollen **Galerie** im Erdgeschoss des Hotels feiern Sie mit 40-70 Personen an Tafeln für acht oder zehn Personen. Die Nutzung dieses Raums bedingt die Buchung der Hotelzimmer im Romantik Hotel am Brühl, um Ruhestörungen fremder Hotelgäste zu vermeiden.

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

Bankett 70 Personen	Parlamentarisch 40 Personen	Block 40 Personen
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Billungstube

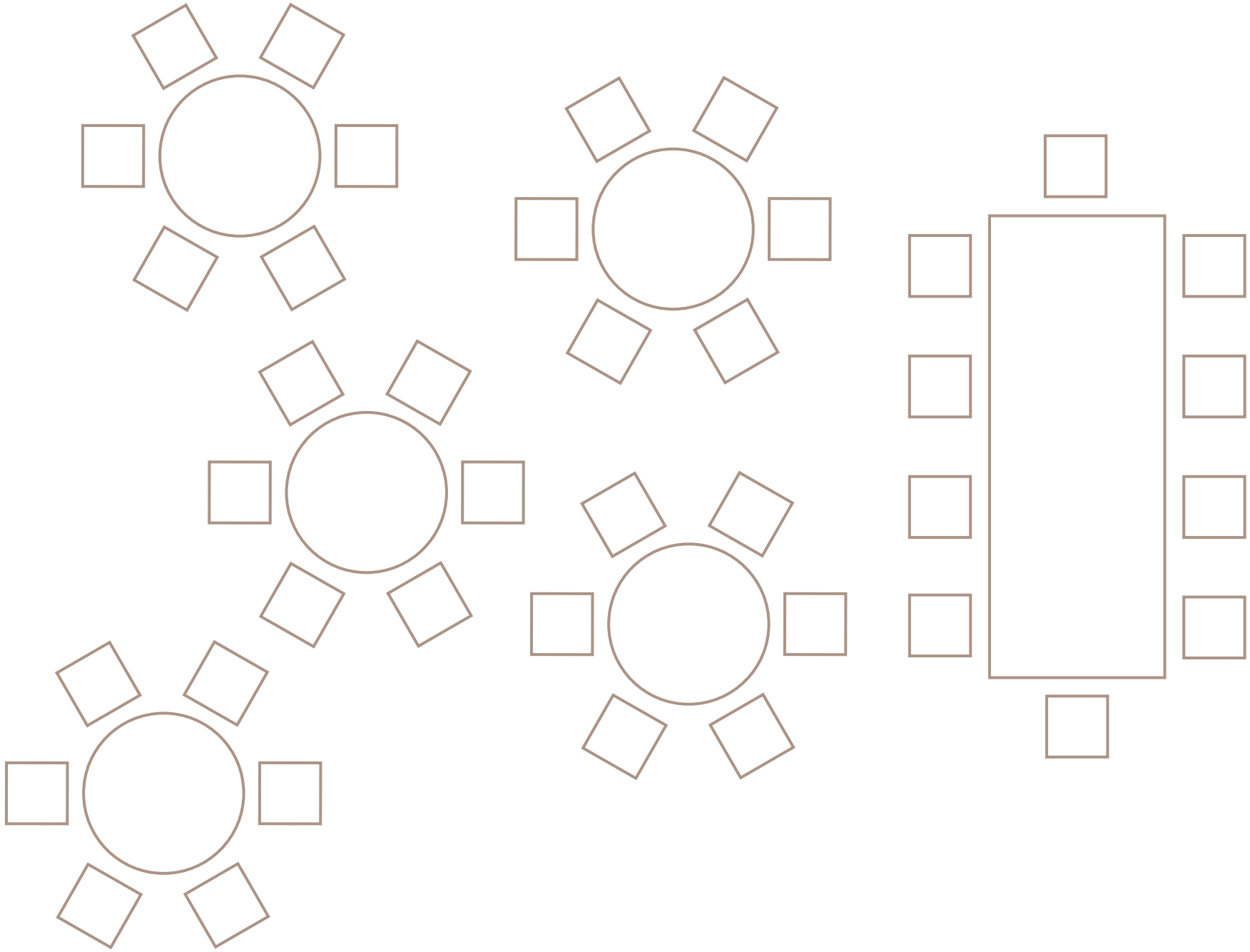
Bankett 50 Personen	Parlamentarisch 40 Personen	Block 30 Personen	U-Form 30 Personen	Reihe 70 Personen
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

Brühlstube

Parlamentarisch 20 Personen	Block 25 Personen	U-Form 25 Personen	Reihe 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)

Auswahl deutscher Käse

mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl

Harzer Schinken- und Salamivariation

mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl

18,50 € pro Person

Dreierlei Fingerfood

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

19,50 € pro Person

Vegetarische Pitabrote

mit Falafel, Krautsalat und Sesam-Dip

9,50 € pro Person

Vegane Gemüsefrites

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

7,50 € pro Person

Herzhafter Eintopf

nach Wahl mit Brotauswahl

je 9,00 € pro Person

Chili con Carne

Gulascheintopf mit Kartoffeln

Erbseintopf mit Knackern

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Klassische Soljanka

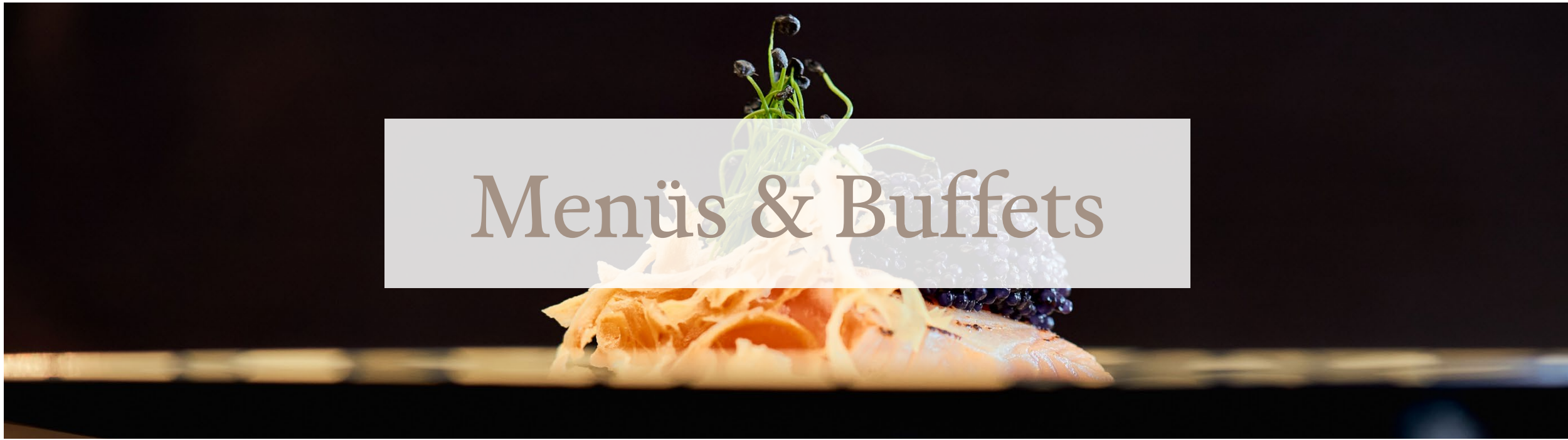
Salty Snack Bar

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.

24,50 € pro Person



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

Variation von der Brombeere

mit Opalys und Pekanus

47,50 € 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

53,50 € 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

64,50 € 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 Trüffelgnocchi

mit Kräuterseitlingen, buntem Mangold und Johannisbeere

Variation von der Blaubeere

mit Yuzu, Mascarpone und Walnuss

68,50 € 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

Variation von der Vanille mit Blaubeere und Pistazie
 Schokoladenbrownies mit Erdnuss und Karamell
 Brombeere mit Mascapone und Zitrone

68,50 € 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

Dulcey-Schokolade mit Himbeeren und Zitronenverbene
 Kaffee mit Yuzu und Pekanuss
 Blütenpollen mit Honig und Mandarine

78,50 € pro Person



Saisonale Menüs

Le Mariage



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 Honig, Sezuan-Blüte und Ingwer

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 Erdbeer, 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 Zorrikresse

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

(ohne Sorbet)

83,00 € pro Person

Als 3-Gang Menü

(Vorspeise + Hauptgang + Dessert)

75,00 € pro Person

(Suppe + Hauptgang + Dessert)

69,00 € pro Person



Saisonale Menüs

Romantik Hotel

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 Parme-
sanchips

Kaffee
mit Bergamotte, Kuvertüre und Mandel

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 49,50 € p.P.

mit Suppe 46,50 € 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

Rhabarber
mit Vanille, Lavendel und Mohn

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 50,50 € p.P.

mit Suppe 47,50 € 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

Erdbeere
Originals Beans, Sauerampfer und Mandel

Als 4-Gang Menü 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 49,50 € p.P.

mit Suppe 46,50 € 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

Kirsche
mit Manjari Valrhona, Shiso und Pistazie

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € 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

Herbstapfel

mit Muscovado, Popcorn, Dulcey Kuvertüre und Haselnuss

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü

mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € p.P.

Herbst/Winter

Buntes Beete-Carpaccio

mit Pumpernickel, Traubenmost und Frisée

Creemesuppe 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 55,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü

mit Vorspeise 51,50 € p.P.

mit Suppe 48,50 € p.P.

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

Als 4-Gang Menü 56,50 € p.P.

Als 3-Gang Menü
mit Vorspeise 52,50 € p.P.

mit Suppe 49,50 € 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

Kaffee-Creme Brûlée mit Yuzu und Pekannuss
Matcha mit weißer Kuvertüre und Bergamotte
Zitronenverbene mit Skyr und Veilchen

56,00 € 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

Variation von der Vanille mit Rhabarber und Erdbeere
Cheesecake mit Waldbeeren und Keks
Waldmeister mit Joghurt und Mandel

58,00 € 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 / Buntessommergemüse
Rosmarinkartoffeln / Fregola „Sarda“ mit Tomaten
Vegetarische Ziegenkäseravioli mit jungem Spinat

Dessert

Banane mit Dulcey Kuvertüre und Popcorn
Thai Mango, mit Passionsfrucht und Kokos
Erdbeere mit Joghurt und Sauerampfer

56,00 € 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

Kirsche mit Shiso und Buttermilch
Himbeer mit Valrhona Kuvertüre und Kaffee
Aprikose mit Honig und Pistazie

58,00 € 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

Sanddorn mit Schmand und Pekannuss
Pflaume mit Shiso und weißer Kuvertüre
Küchlein vom Herbstapfel mit Muscovado

58,00 € 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

Tiramisu
Buttermilchküchlein mit Birne und Thymian
Dulcey Kuvertüre mit grünem Apfel und Zitrone

60,00 € 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

Tonkabohne mit Mandarine und Cashew
Blutorange mit Safran und Ricotta
Nougat mit Zwetschke und Macadamia

59,00 € 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

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
Web: www.lemariage.de



romantik hotel
am brühl