



# 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](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

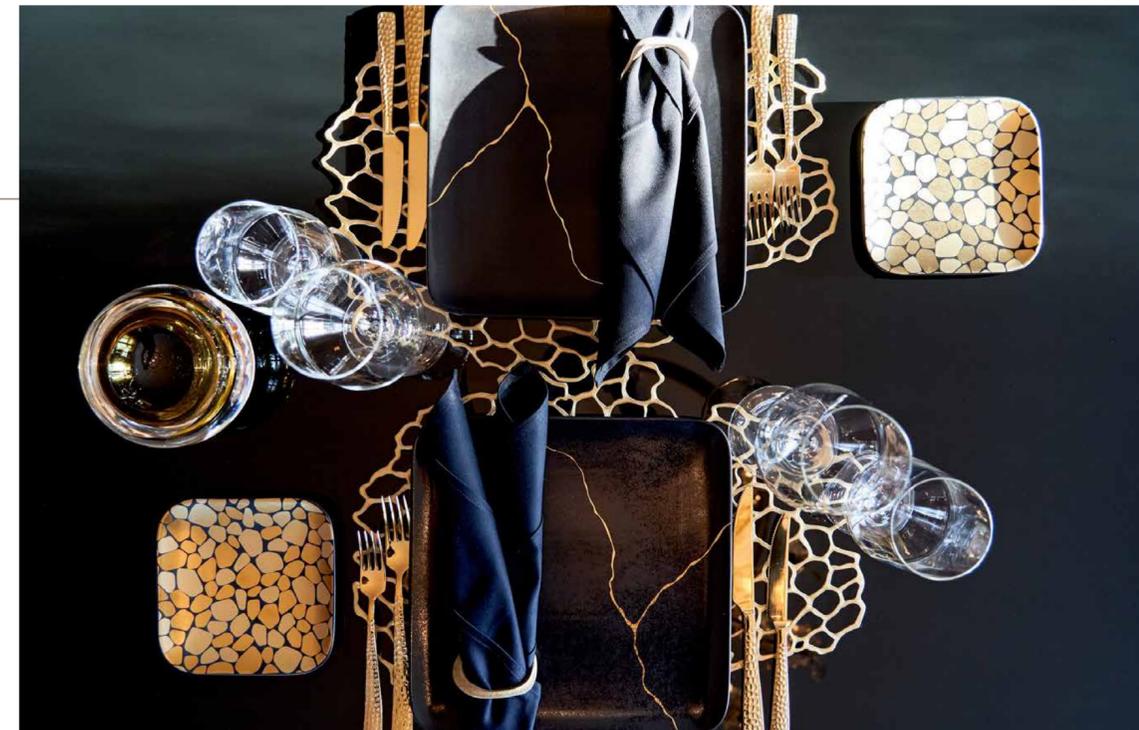
**Tel.:** 03946 9618-0  
**Fax:** 03946 9618-246  
**Mail:** [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)  
**Web:** [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)





## 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.

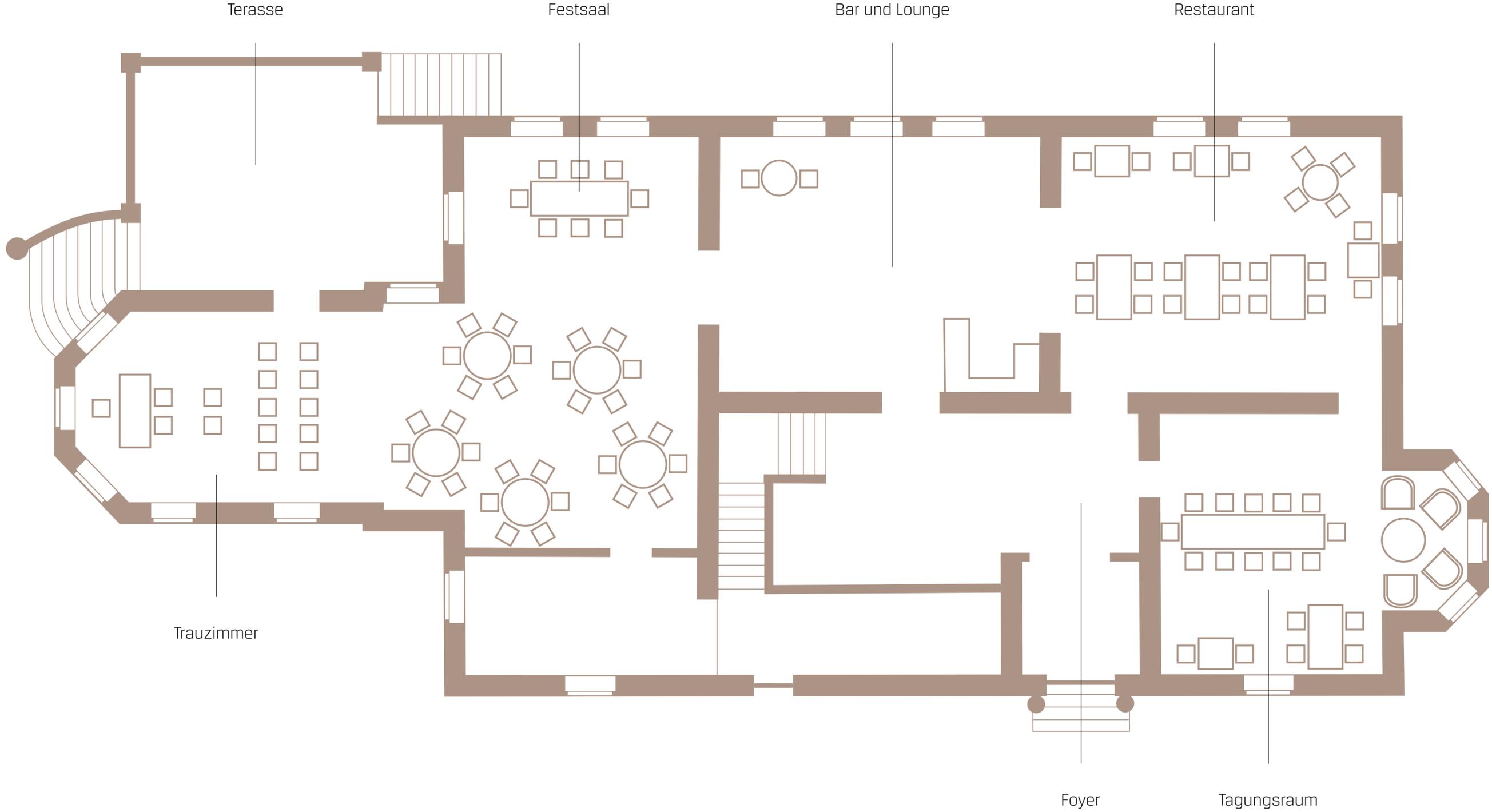
In unserer stimmungsvollen **Galerie** im Erdgeschoss des Hotels feiern Sie mit 40-70 Personen an Tafeln für acht oder zehn Personen. Die Nutzung dieses Raums bedingt die Buchung der Hotelzimmer im Romantik Hotel am Brühl, um Ruhestörungen fremder Hotelgäste zu vermeiden.

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

<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
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

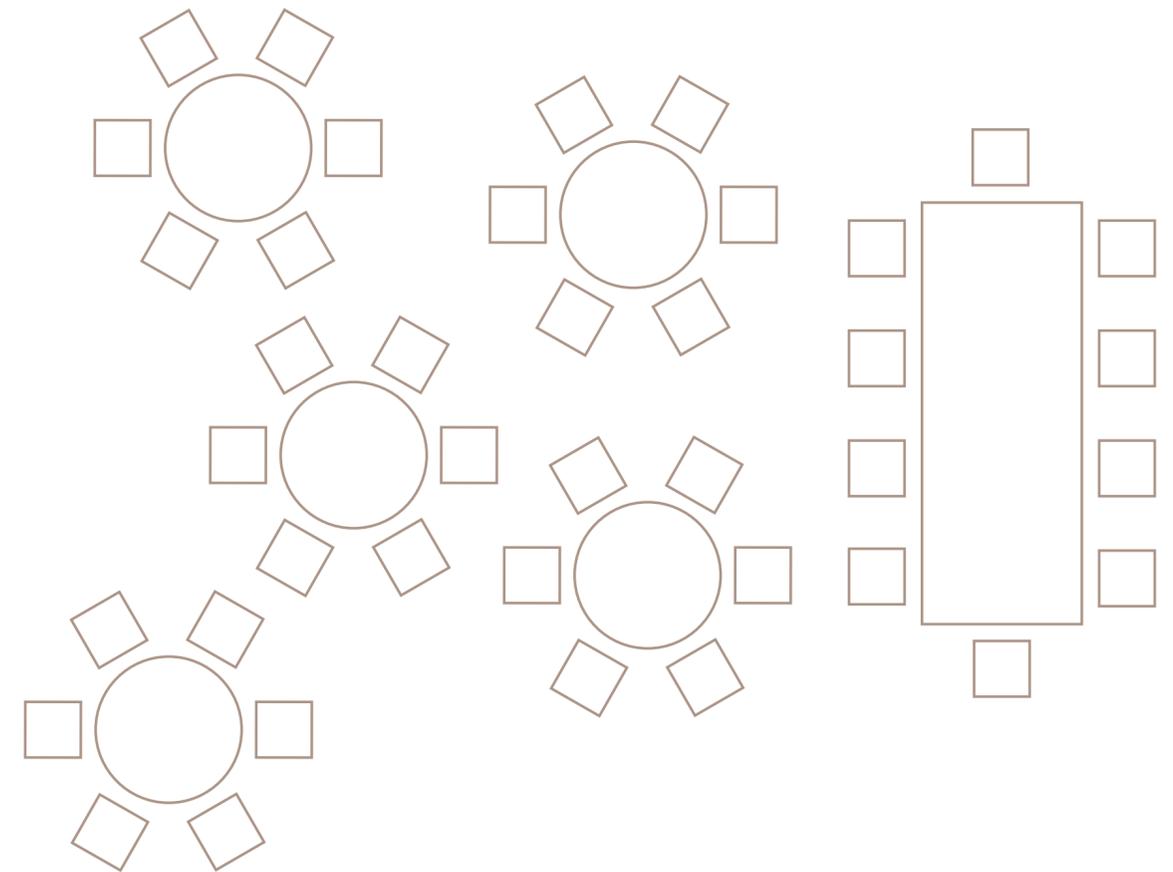
### Brühlstube

<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)

18,50 € pro Person

## Auswahl deutscher Käse

mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl

17,50 € pro Person

## Harzer Schinken- und Salamivariation

mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl

19,50 € 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

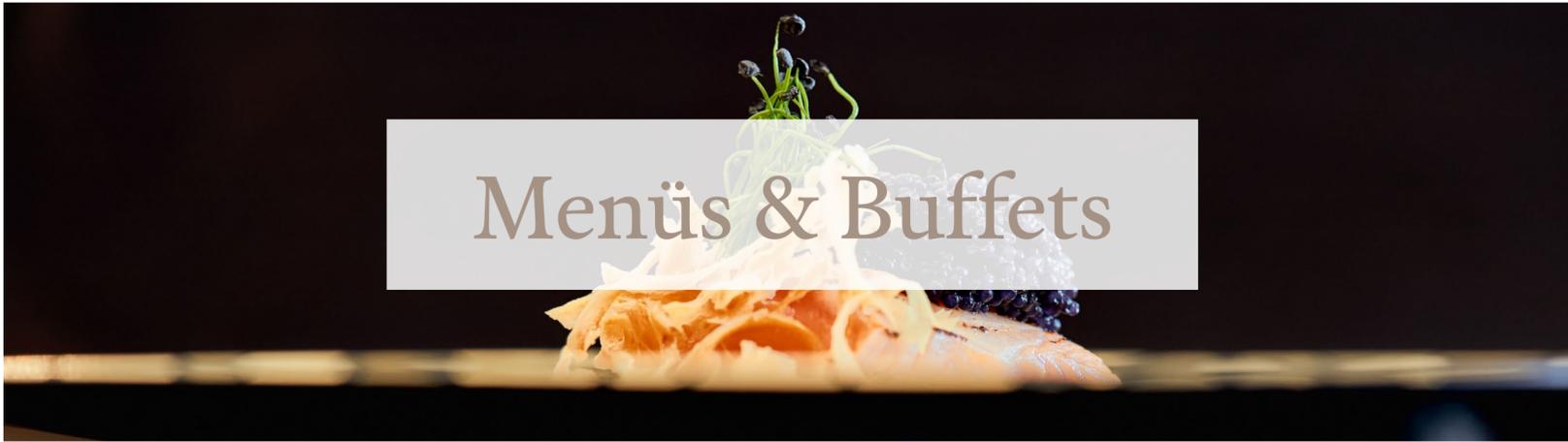
## Salty Snack Bar

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

**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

**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

Creemesuppe vom Frühlingslauch  
Brot, Baguette und Butter

### Hauptgang

Tranchen vom Apfelschwein in Wildkräuter-Senfsauce  
Skreifilet in Limonensauce  
Glasierete 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 / Buntes Sommergemüse  
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](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