

## Hotelinformationen

- 133 freundliche Komfortzimmer
- Flachbildschirm-Fernseher, Radio, Telefon, SKY Sport
- Schreibtisch, Minibar, Hosenbügler
- Fahrstuhlbindung auf allen Etagen
- barrierefreie Zimmer
- NESPRESSO-Maschinen in den Business-Zimmern und Suiten
- Fitnessbereich & Sauna
- Nichtraucheretagen
- 3 Veranstaltungsräume im Hotel mit modernster Technik für bis zu 120 Personen
- kostenloser WLAN-Zugang im gesamten Hotel

## Parkmöglichkeiten

Für unsere Gäste stehen in der hoteleigenen Tiefgarage 40 Parkplätze zur Verfügung, welche wir zu folgenden Konditionen anbieten: EUR 13,00 pro Übernachtung und PKW  
Weitere Parkplätze (ca. 150) im angrenzenden Umfeld

## Tagungs- und Kongresszentrum „Ständehaus“

- exklusives Tagungs- und Eventcenter
- ehemaliger Parlamentssitz der preußischen Provinz
- direkt neben dem Hotel gelegen
- 4 stilvolle Säle und 7 Gruppenräume unterschiedlichster Größe
- Tagungskapazität für bis zu 1.200 Personen, der größte Raum bis 420 Personen

## Schlossgartensalon

- ideales ambiente für stilvolle Tagungen
- gegenüber dem Hotel gelegen, im wunderschönen Schlossgarten
- Kapazität von bis zu 250 Personen

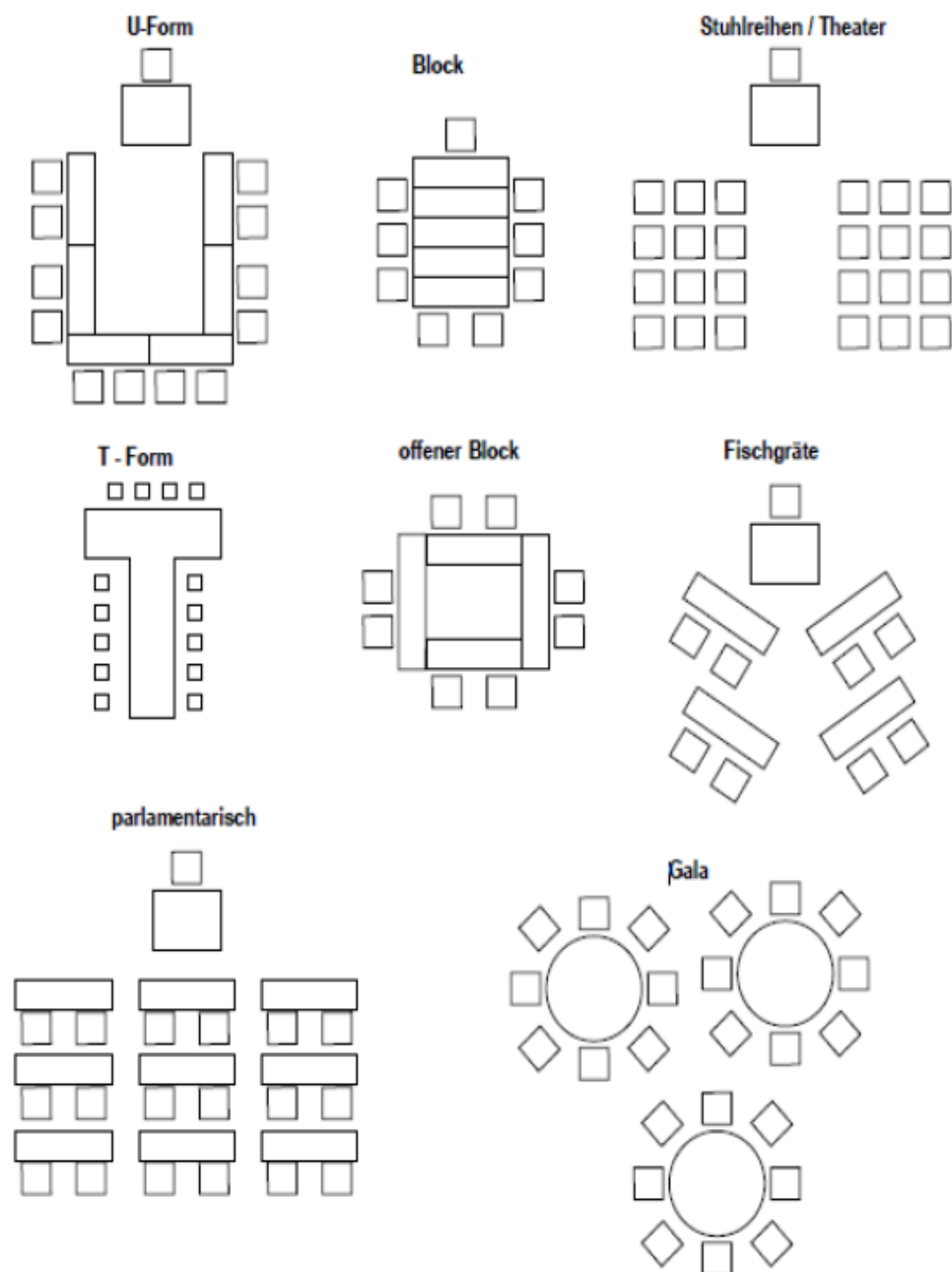
## Verkehrsanbindungen

- Bahnhof Merseburg ca. 1 km
- Autobahn A38 ca. 3 km
- Autobahn A9 ca. 15 km
- Flughafen Leipzig-Halle ca. 20 km
- ICE Bahnhof Leipzig ca. 25 km

## Entfernungen

- Berlin ca. 190 km
- Händelstadt Halle ca. 15 km
- Messegelände Leipzig ca. 27 km
- München ca. 390 km
- Hamburg ca. 350 km
- Frankfurt a. Main ca. 350 km

## Bestuhlungsmöglichkeiten



EXPERIENCE  
MEETINGS

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne!  
Das Team des Radisson Blu Hotels Halle -  
Merseburg steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartner im Radisson Blu Hotel in Merseburg:

**Manuela Heilmann**  
Banquet Sales Manager  
+49 3461 452 - 600  
[manuela.heilmann@radissonblu.com](mailto:manuela.heilmann@radissonblu.com)

**Doreen Blume**  
Banquet Manager  
+49 3461 452 - 601  
[doreen.blume@radissonblu.com](mailto:doreen.blume@radissonblu.com)

Für Incentives und individuelle Programme bieten Merseburg und Umgebung eine reiche Auswahl an Möglichkeiten für erlebnisreiche Stunden.  
Hier einige Beispiele:

### Aktiv

- „Huckleberry Finn“ Floßbau an der Saale (Ein absoluter Garant für Spaß & Team)
- Drachenbootrennen auf dem Osendorfer See
- Panzerfahren, Motocross u.v.m. in Landsberg
- Kletterwald Naumburg, Lützen oder Günthersdorf
- Kanupark Markkleeberger See
- Fahrsicherheitstraining beim ADAC
- Stadtrallye durch Merseburg
- Trabbi-Safari
- Porscherennstrecke Leipzig
- Allwetterrodelbahn Weißenfels
- Rundflug über Merseburg und Umgebung (startend vom Flughafenplatz Merseburg)
- Quad-Tour Leipziger Neuseenland

### Merseburg

- Führung durch Merseburgs schönen Dom, Kapitelhaus und Schloss (inkl. Orgelkonzert)
- Gern ist auch ein Essen im Kreuzgang des Doms möglich (Menü oder Themen-bzw. Barbecue-Bufferet)
- Besichtigung des Kunsthause „Tiefer Keller“ mit seinen unterirdischen Gängen unter Merseburg (bis 8m Tiefe), sowie Verkostung des Merseburger Bieres
- Besichtigung der Willi-Sitte-Galerie in Merseburg
- Führung durch das Luftfahrt- und Technikmuseum Merseburg. Hier ist ein Barbecue zwischen den Flugzeug- und Hubschrauber-Exponaten möglich.
- Deutsches Chemie-Museum Merseburg (einziges Chemiemuseum Deutschlands)
- Bootsfahrt auf der Saale, gern auch als Abendveranstaltung mit Dixieland-Musik (Ausgangspunkt Merseburg), Bootsanleger nur 2 Gehminuten vom Hotel entfernt
- Planetarium Merseburg

## Leipzig

- Besichtigung des Gewandhauses, des Völkerschlachtdenkmals, des Bach- Museums, des Krystallpalastes Varietés, Thomas- und Nikolaikirche, Essen im weltbekannten Restaurant „Auerbachs Keller“
- Besuch des artenreichen Zoos in Leipzig
- erlebnisreicher Ausflug zum atemberaubenden Vergnügungspark “Belantis“, nur wenige Autominuten entfernt
- Führung Flughafen Leipzig/ auch als Nachttour buchbar
- Bayrischer Bahnhof (ältester Kopfbahnhof der Welt)

## Halle

- Besuch der Halloren-Schokoladenfabrik in Halle
- Besuch der Sternwarte in Halle
- Schifffahrt auf der Saale (Ausgangspunkt Halle), anschließend Besuch der Burg Giebichenstein
- Stadtrundgang durch Halles Altstadt, Besichtigung Moritzburg, Franckesche Stiftungen, Zoo Halle (einer der ältesten Zoologischen Gärten Europas), Roter Turm (beherbergt das zweitgrößte Glockenspiel der Welt), Landesmuseum für Vorgeschichte

## Weitere Umgebung

- Besichtigung mit Führung der Freyburger Rotkäppchen Sektkellerei sowie Wein- und Sektverkostung
- Besichtigung des Naumberger Doms sowie der Naumberger Wein- und Sektmanufaktur, abends Ritteressen Rudelsburg
- Johann W. Goethe lädt Sie in die ”Historischen Kuranlagen“ mit dem ”Goethe-Theater“ nach Bad Lauchstädt ein
- Bad Kösen mit seinem schönen Puppenmuseum „Käthe Kruse“, dem Kloster Pforta, der Abtskapelle, Gradierwerk und Kurpark sowie der Rudelsburg mit möglichem Ritteressen
- Führung durch Bad Dürrenberg mit Besuch des Borlachmuseum und Europas längstem zusammenhängenden Gradierwerk

Gern sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation Ihres individuellen Rahmenprogrammes behilflich.

## Hochzeitspauschalen 2020

**Arrangement Leistungen** : **Hochzeitspauschale "Smart"**  
: 🍷 als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft  
: 🍰 ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)  
✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimitiert  
✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef

**Preis** : **EUR 48,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 54,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 59,50 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement Leistungen** : **Hochzeitspauschale "Classique"**  
: 🍷 als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft  
✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef  
✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis** : **EUR 73,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 78,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 84,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement Leistungen** : **Hochzeitspauschale "DeLuxe"**  
: 🍷 als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft  
✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)  
✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimitiert  
✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef  
✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis** : **EUR 85,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 90,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 96,50 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement  
Leistungen**

**: Hochzeitspauschale "Excelsior"**

- :☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)
- ✓ Getränkepauschale von 14:00-18:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee)
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis**

- : EUR 92,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1**
- EUR 97,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2**
- EUR 103,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement  
Leistungen**

**: Hochzeitspauschale "Exquisit"**

- :☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)
- ✓ Getränkepauschale von 14:00-01:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef

**Preis**

- : EUR 95,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1**
- EUR 100,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2**
- EUR 106,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Des Weiteren stellen wir unseren Brautpaaren die folgenden Leistungen kostenfrei zur Verfügung:**

- ✓ Übernachtung des Brautpaares in der Hochzeitsnacht (in einer Suite oder Business Class Zimmer-je nach Verfügbarkeit)
- ✓ Raumbereitstellung (nur im Hotel)
- ✓ Bereitstellung von Kerzenleuchtern (dies ist nur im Hotel möglich)
- ✓ Erstellen von Menü- bzw. Buffet & Getränkekarten

**Alle Pauschalen/ Preise gelten ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Gästen/ Erwachsenen.  
Buffet bzw. Menüempfehlungen (innerhalb der Pauschale) entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.  
Gerne nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen.**

*Buffetempfehlung I*

*- innerhalb der Pauschale -*

*Vorspeisen*

Variation aus frischen Blattsalaten  
mit Zitronen-Basilikum-Dressing und Tomaten-Dressing  
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dressing  
in Kräuter eingelegter griechischer Schafskäse  
Karottensalat und Gurkensalat in Dillrahm  
Antipasti-Mix



*Suppe*

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsejulienne und Flädle



*Hauptgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce  
oder  
Geschmorte Ochsenbäckchen

Saiblingsfilet mit milder Zitronensauce  
dazu Kartoffelgratin, Basilikum - Tomaten - Risotto  
und saisonales Marktgemüse



*Käse*

Reichhaltige Käseauswahl  
mit Feigensenf



*Desserts*

Ragout von der Ananas auf Kokoscreme  
Frischer Obstsalat  
Marmorierte Mousse au Chocolat



**Buffetempfehlung 2**

**- innerhalb der Pauschale -**

*Vorspeisen*

Knackige Salatmischung mit Orangen-Ingwer-Dressing  
und Sesam-Zitronengras-Dressing  
Vitello Tonnato  
Mini-Hähnchenroulade  
Graved Lachs  
Penne-Salat „Italia“ mit frischen Tomaten  
und Emmentaler in einer Vinaigrette mit frischem Basilikum  
Bohnensalat in würziger Kräutervinaigrette  
Pikanter Geflügelsalat „Toskana“  
Grüne und schwarze Oliven, Champignons und Kirschtomaten gefüllt mit Käse  
Auswahl an Baguettes mit Kräuter- und Orangenbutter sowie Apfel-Griebenschmalz



*Suppe*

Zucchinicremesuppe  
mit Croûtons



*Hauptgerichte*

Gebratenes Schollenfilet  
Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten - Basilikumsauce  
dazu Gnocchi, Schlosskartoffeln,  
fruchtig-grünes Spargelgemüse und feine Prinzessbohnen

*Pasta*

Tortelloni mit Ricotta und Spinat  
Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten



*Desserts*

Mascarponecreme und Aprikosenragout  
Mangomousse und Vanillesauce  
Obstsalat  
Hausgemachtes Tiramisu

**Menüempfehlung 1**  
**- innerhalb der Pauschale -**

Zucchini cremesuppe  
mit Kräutercroutons



Lauwarmes Lachsfilet  
auf Blattspinat



Medaillons vom Schweinefilet  
Tagliatelle mit feinem Gemüse  
von Zucchini, Möhren & grünem Spargel



Orangentiramisu

**Menüempfehlung 2**  
**- innerhalb der Pauschale -**

Weißes Tomatensüppchen



Marinierte Jakobsmuschel  
auf Schnittlauchsauce



Geschmorte Ochsenbäckchen  
dazu Portwein-Schalotten-Jus,  
glacierter grüner Spargel und Gemüsepolenta



Crème Brûlée

Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen!

## Buffetempfehlungen

**Bei der Bestellung möchten wir Sie bitten, Folgendes zu beachten:**

1. Die Vorschläge sind Grundvorschläge - gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.
2. Der Küchenchef fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl an, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die vertraglich vereinbarten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.
3. Der Austausch einzelner Speisen oder Änderungen rufen eventuell eine neue Kalkulation hervor.
4. Alle Inklusivpreise sind gültig ab dem 01. August 2020.
5. Alle genannten Preise gelten ab einer Mindestzahl von 20 Personen und für eine Veranstaltung im Haus, nicht für Caterings.
6. Gemäß den hygienischen Bestimmungen der LMHV dürfen Speisen nur maximal 2 Stunden in einem separaten Raum, ohne entsprechender warengerechter Temperierung/ Lagerung stehen bleiben und eine anschließende Abgabe von Getränken und Speisen außer Haus ist nicht gestattet

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

## **Buffet „Belle Époque“**

### *Vorspeisen*

Variation aus frischen Blattsalaten  
mit Zitronen-Basilikum-Dressing und Tomaten-Dressing  
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dressing  
in Kräuter eingelegter griechischer Schafskäse  
Karottensalat und Gurkensalat in Dillrahm  
Antipasti-Mix



### *Suppe*

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsejulienne und Flädle



### *Hauptgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce  
oder  
Geschmorte Ochsenbäckchen

Saiblingsfilet mit milder Zitronensauce  
dazu Kartoffelgratin, Basilikum - Tomaten - Risotto  
und saisonales Marktgemüse



### *Käse*

Reichhaltige Käseauswahl  
mit Feigensenf



### *Dessert*

Ragout von der Ananas auf Kokoscreme  
Frischer Obstsalat  
Marmorierte Mousse au Chocolat

EUR 29,50 pro Person

## ***Buffet „Mediterran“***

### *Vorspeisen*

Knackige Salatmischung mit Orangen-Ingwer-Dressing  
und Sesam - Zitronengras - Dressing  
Vitello-Tonnato  
Mini-Hähnchenroulade  
Graved Lachs  
Penne-Salat „Italia“ mit frischen Tomaten  
und Emmentaler in einer Vinaigrette mit frischem Basilikum  
Bohnensalat in würziger Kräutervinaigrette  
Pikanter Geflügelsalat „Toskana“  
Grüne und schwarze Oliven  
Champignons und Kirschtomaten gefüllt mit Käse  
Auswahl an Baguettes mit Kräuter- und Orangenbutter, sowie Apfel-Griebenschmalz



### *Suppe*

Zucchinicremesuppe  
mit Croûtons



### *Hauptgerichte*

Gebrautes Schollenfilet  
Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten - Basilikumsauce  
dazu Gnocchi, Schlosskartoffeln,  
fruchtig-grünes Spargelgemüse und feine Prinzessbohnen

### *Pasta*

Tortelloni mit Ricotta und Spinat  
Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten



### *Desserts*

Mascarponecreme und Aprikosenragout  
Mangomousse und Vanillesauce  
Obstsalat  
Hausgemachtes Tiramisu

EUR 34,50 pro Person

## ***Buffet „Barbecue“***

### *Vorspeisen*

Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch und Gewürzen  
Coleslaw in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing  
Krautsalat, pikant gewürzt mit frischer grüner Paprika  
Sommersalat - fruchtig-frische Kreation aus Sellerie, Schinken, Ananas, Mais, Lauch  
und Ei in Sauerrahm



### *Hauptgerichte vom Grill*

Lammlachs  
Rib Eye vom Jungbullen  
Chicken Burger aus der Hähnchenkeule  
Lachsforelle  
Grillkäse



### *Beilagen und Saucen*

Folienkartoffeln  
„Paella Deluxe“ - Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen  
  
Frisches Zucchini-Tomatengemüse und Prinzessbohnen  
Klassische Kräuterbutter und Sour Cream  
Fruchtiges Tomatenkompott mit schwarzen Oliven und Thymian  
Feurige Salsa Hot & Sweet aus Tomate, Roter Bete, Zitrone und Chili



### *Desserts*

Geschnittene Ananas-Schiffchen  
Waldbeeren mit Joghurt  
Schoko-Muffin

EUR 37,50 pro Person

## ***Buffet „klassisch Französisch“***

### *Vorspeisen*

Auswahl frischer Blattsalate der Saison mit French-Dressing und Balsamico-Dressing  
Fruchtiger Geflügelsalat „Hawaii“ in Cocktailsauce  
Kartoffelsalat in Naturjoghurt mit frischem Schnittlauch  
Gurkensalat in Dillrahm mit würzigem Sauerrahm-Dressing  
Bohnensalat mit frischen Zwiebeln in würziger Kräuter-Vinaigrette  
Frischkäseterrine mit Flusskrebse und einem Hauch Meerrettich  
Reichhaltige Käseplatte  
Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten  
Variation von grünen und schwarzen Oliven



### *Suppe*

Champagner-Trüffel-Suppe



### *Hauptgerichte*

Feines Kalbsragout in Limonen-Sahnesauce  
Zarter Rinderbraten im Pommery-Senfsauce  
Coq au vin rouge, Hähnchen in Rotweinsauce mit Speckwürfeln,  
Perlzwiebeln und Champignonköpfen  
Gebratener weißer Heilbutt  
dazu Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüsereis  
Zucchini-Tomatengemüse, Prinzessbohnen und Vichy-Karotten



### *Desserts*

Marmorierte Mousse au Chocolat  
Himbeermousse mit Schokoladengitter  
Pfirsich-Lavendel-Küchlein  
Vanillesauce

EUR 55,50 pro Person

## Menüempfehlungen

**Bei der Bestellung möchten wir Sie bitten, Folgendes zu beachten:**

Bei den abgedruckten Empfehlungen handelt es sich lediglich um Vorschläge. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Unser Küchenteam produziert alle Speisen frisch und auf Grundlage der von Ihnen angegebenen Personenanzahl. Die Berechnung der Speisen richtet sich daher nach den vertraglich vereinbarten Gästezahlen.

Der Austausch einzelner Speisen oder Änderungen in der Speisenfolge erfordern eventuell Neukalkulationen und können Einfluss auf den Endpreis nehmen.

Die angegebenen Preise gelten ab einer Mindestzahl von 10 Personen für Menüs in Verbindung mit einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten.

Gemäß den hygienischen Bestimmungen der LMHV dürfen Speisen nur maximal zwei Stunden in einem separaten Raum, ohne entsprechende warengerechte Temperierung lagern. Eine anschließende Abgabe der Speisen (zur Mitnahme) ist nicht gestattet.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung



### **Menü „Mediterran“**

Zucchinicremesuppe  
mit Kräutercroutons



Lauwarmes Lachsfilet  
auf Blattspinat



Schweinefilet in Tomatenmantel  
auf Pesto Risoni  
an Mozzarellasauce



Orangentiramisu

EUR 28,00 pro Person als 3 - Gang Menü mit Suppe  
EUR 30,50 pro Person als 3 - Gang Menü mit Vorspeise  
EUR 36,00 pro Person als 4 - Gang Menü

### **Menü „Provencal“**

Weißes Tomatensüppchen



Marinierte Jakobsmuschel  
auf Schnittlauchsauce



Geschmorte Ochsenbäckchen  
dazu Portwein-Schalotten-Jus,  
glacierter grüner Spargel und Gemüsepolenta



Crème Brûlée

EUR 32,50 pro Person als 3-Gänge-Menü mit Suppe  
EUR 36,00 pro Person als 3-Gänge-Menü mit  
Vorspeise  
EUR 40,00 pro Person als 4-Gänge-Menü

### ***Menü „Francaise“***

Champagner-Trüffel-Suppe



Gratinierter Picandou auf Traubenragout



Gebratenes Heilbuttfilet mit Parmesan-Eihülle  
dazu Vanillekarotten, Mango-Chutney  
und Rucola-Risotto



Crêpe mit Grand Marnier  
und Beerenfrüchten

EUR 34,00 pro Person als 3-Gänge-Menü mit Suppe  
EUR 37,00 pro Person als 3-Gänge-Menü mit Vorspeise  
EUR 41,00 pro Person als 4-Gänge-Menü

### ***Menü „Vegetarisch“***

Tomaten-Mozzarellatürmchen  
mit rotem und grünem Pesto



Karotten-Ingwer Suppe



Pinienkernnocchi  
mit Pilzrahm



Lauwarmes Schokoküchlein  
mit Beerenragout

EUR 29,00 pro Person als 3-Gänge-Menü  
EUR 33,00 pro Person als 4-Gänge-Menü