

Hotelinformationen

- 133 freundliche Komfortzimmer
- Flachbildschirm-Fernseher, Radio, Telefon, Sky Sport
- Schreibtisch, Minibar, Hosenbügler
- Fahrstuhlbindung auf allen Etagen
- behindertenfreundliche 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 W-LAN Internetzugang im gesamten Hotel

Parkmöglichkeiten

Für unsere Gäste stehen in der hoteleigenen Tiefgarage 40 Parkplätze zur Verfügung, welche wir zu folgenden Konditionen anbieten: EUR 10,00 pro Übernachtung und PKW
Weitere Parkplätze (ca. 150) im angrenzenden Umfeld

Tagungs- und Kongresszentrum „Ständehaus“

- exclusives Tagungs- und Eventcenter
- ehemaliger Parlamentsitz der preußischen Provinz
- direkt neben dem Hotel gelegen
- 4 stilvolle Säle und 7 Gruppenräume unterschiedlichster Größe
- Tagungskapazität für bis zu 1200 Personen, der größte Raum bis 420 Personen

Schlossgartensalon

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

Verkehrsanbindungen

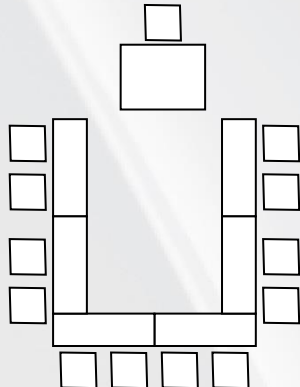
- Bahnhof Merseburg ca. 1 km
- Autobahn A38 ca. 3 km
- Autobahn A9 ca. 15 km
- Flughafen Leipzig-Halle ca. 20 km
- ICE Bahnhof Leipzig ca. 25 km

Entfernungen

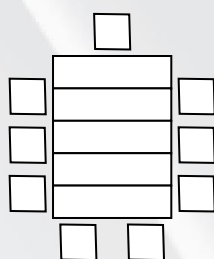
- Berlin ca. 190 km
- Händelstadt Halle ca. 15 km
- Messegelände Leipzig ca. 27 km
- München ca. 390 km
- Hamburg ca. 350 km
- Frankfurt a. Main ca. 350 km

Bestuhlungsmöglichkeiten

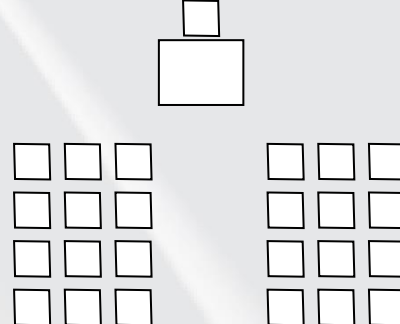
U-Form



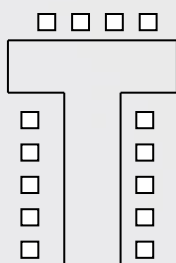
Block



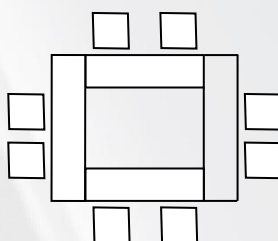
Stuhlreihen / Theater



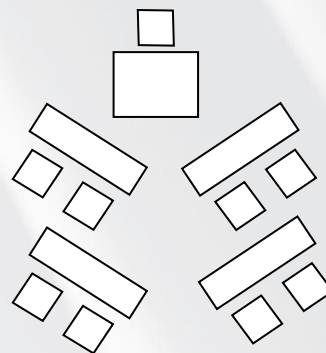
T-Form



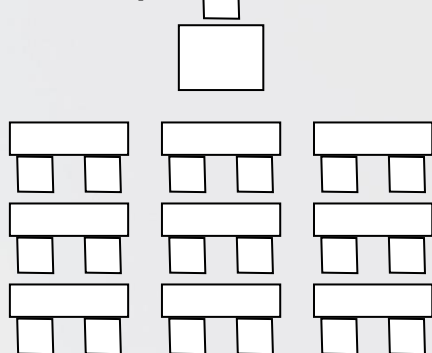
offener Block



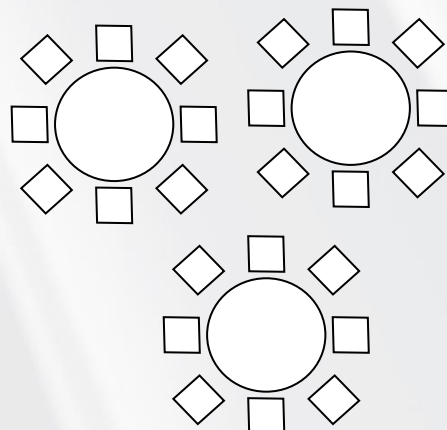
Fischgräte



parlamentarisch



Gala



EXPERIENCE
MEETINGS

Bei Fragen helfen wir Ihnen gern!
Das Team des Radisson Blu Hotel, 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

Doreen Blume
Banquet Manager
+49 3461 452 – 601
doreen.blume@radissonblu.com

Radisson 
HOTEL, HALLE-MERSEBURG

Für Incentive's 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. Barbecuebuffet)
- 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 Dixielandmusik (Ausgangspunkt Merseburg), Bootsanleger nur 2 Fußminuten 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 Naumburger Doms sowie der Naumburger 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 Borlachmuseeum und Europas längstem, zusammenhängenden Gradierwerk

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

Hochzeitspauschalen 2022

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 unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a la Küchenchef

Preis:

EUR 56,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 62,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 68,50 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 a 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 88,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 94,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 100,00 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 unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a 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 101,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 107,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 113,50 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 a 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 111,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 117,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 123,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Weiterhin stellen wir unseren Brautpaaren folgende Leistungen kostenfrei zur Verfügung:

- ✓ Übernachtung des Brautpaares in der Hochzeitsnacht (in einer Suite oder Business Class Zimmer)
- ✓ Raumbereitstellung (nur im Hotel)
- ✓ Bereitstellung von Kerzenleuchtern (dies ist nur im Hotel möglich)

Alle Pauschalen/ Preise gelten ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Gästen/ Erwachsenen. Buffet bzw. Menüempfehlungen (innerhalb der Pauschale) entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten. Gern 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,
Anti Pasti Mix



Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Flädle



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce
oder

Geschmorte Ochsenbäckchen

Saiblingfilet mit milder Zitronensauce
dazu Kartoffelgratin, Basilikum – Tomaten – Risotto
und saisonales Marktgemüse



Käse

Reichhaltige Käseauswahl
mit Feigensenf



Desserts

Ragout von der Ananas auf Kokoscremé
Frischer Obstsalat
Marmoriertes 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 Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse,
Auswahl an Baguettes mit Kräuter- und Orangenbutter, sowie Apfel – Grieben – Schmalz



Suppe

Zucchinicremésuppe
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 -

Zucchinicremésuppe
mit Kräutercroutons



Lauwarmes Lachsfilet
auf Blattspinat



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



Orangentiramisu

Menüempfehlung 2
- innerhalb der Pauschale -

Weißes Tomatensüppchen



Marinierte Jacobsmuschel
auf Schnittlauchsauce



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



Crème Brûlée

Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen!