

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
- Nichtraucherhotel
- 3 Tagungsräume 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 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 Sachsen
- 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 dem Hotel gelegen, im wunderschönen Schlossgarten
- Kapazität von bis zu 250 Personen

Verkehrsanbindungen Entfernungen

Bahnhof Merseburg ca. 1 km ▫ Berlin ca. 190 km ▫ Autobahn A38 ca. 7 km
Händelstadt Halle ca. 15 km ▫ Autobahn A9 ca. 15 km ▫ Messegelände Leipzig ca. 27 km
Flughafen Leipzig-Halle ca. 20 km ▫ München ca. 390 km ▫ ICE Bahnhof Leipzig ca. 25 km
Hamburg ca. 350 km

eXperience Meetings- Konzept

Radisson Blu Experience Meeting wurde speziell für den Tagungsgast entwickelt. Das Speisenkonzept ist nach folgenden Grundprinzipien aufgebaut:

- Saisonale Produkte
- Schlichtes und klares Angebot
- Leicht zu verzehrende Speisen
- Ausgewogene Ernährung
- Eingehen auf Gästebedürfnisse und aktuelle Markttrends
- Optisch ansprechende und übersichtliche Präsentation



EXPERIENCE
MEETINGS

Die Tagungsangebote sind buchbar ab 10 Personen und beinhalten die folgenden Standardleistungen:

- Vorbereitung des Tagungsraumes
- Beamer und Projektionsfläche im Hotel
- 1x Flipchart 1x Pinwand
- Kostenfreies WLAN für alle Tagungsteilnehmer
- Schreibtischunterlagen, Konferenzblöcke, Stifte
- Moderationsmaterial

eXperience Meetings - Standardpauschalen

Blu 1 Tagungspauschale

- Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- 2 Kaffeepausen mit Heißgetränken und aromatisiertem Wasser
- Business Lunch als Buffet oder in Form eines 2-Gang-Menüs nach Empfehlung unseres Küchenchefs

45,50 € pro Person und Tag

Blu 2 Tagungspauschale

- Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- 2 Kaffeepausen mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, 2 Snacks nach Wahl (Canapées und Brainfood-Speisen ausgenommen), Handobst
- Business Lunch als Buffet oder in Form eines 2-Gang-Menüs nach Empfehlung unseres Küchenchefs

59,50 € pro Person und Tag

Mittagessen als Business Lunch Buffet á la Küchenchef beinhaltet immer:

- Salatbuffet mit Dressingauswahl, Brot und Butter
- 2 Tagessuppen (1 Vegetarische Suppe)
- 2 Hauptgänge zur Wahl (1 Vegetarisches Gericht)
- Handobst

Fit durch den Tag mit Brain Food

Brain Food unterstützt erfolgreiches Tagen durch ausgewogenes Getränke- und Speisenangebot. Tagungsteilnehmer sollen mit frischem Körper und wachem Geist durch den anstrengenden Tag gehen- ohne Verlust der Konzentration.

In Zusammenarbeit von Ernährungsexperten und Radisson Blu Küchenchefs basiert Brain Food auf folgenden Prinzipien:

- ⇒ Viel Fisch, Vollkornprodukte, Obst und Gemüse
- ⇒ Vorwiegend frische und lokal bezogene Produkte
- ⇒ Reine, natürliche Zutaten mit minimaler industrieller Bearbeitung
- ⇒ Wenig Fleisch mit max. 10% Fettgehalt
- ⇒ Naürliche Süße und maximal 10% zugefügter Zucker
- ⇒ Fokus auf guten Geschmack und Zufriedenheit

Blu 4 You Tagungspauschale

- Bereitstellung des klimatisierten Haupttagungsraumes
- Beamer und Projektionsfläche
- 1x Flipchart 1x Pinwand
- Kostenfreies WLAN für alle Tagungsteilnehmer
- Schreibtischunterlagen, Konferenzblöcke, Stifte
- Mineralwasser und aromatisiertes Wasser unbegrenzt im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag, mit Kaffee, Tee, flavoured Water, Säften und zwei „Brainfood-Snacks“ nach Ihrer Wahl
- Brainfood-Lunchbuffet nach Empfehlung unseres Küchenchefs, inklusive flavoured Water und Mineralwasser
- Kaffeepause am Nachmittag, mit Kaffee, Tee, flavoured Water, Säften und zwei „Brainfood-Snacks“ nach Ihrer Wahl

67,50 € pro Person und Tag

Dazu buchbare Leistungen pro Person für den perfekten Tagungstag
(Aufpreis pro Person oder Stück zzgl. zur gebuchten Pauschale)

Getränke

- | | |
|---|----------|
| ▫ gr.Flaschen Apfelsaft unlimitiert im Tagungsraum | EUR 4,00 |
| ▫ kleine Softgetränke unlimitiert im Raum | EUR 7,00 |
| ▫ Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen (max. 1h) | EUR 4,00 |
| ▫ Mineralwasser unlimitiert zum Abendessen (max. 2h) | EUR 7,00 |
| ▫ Mineralwasser & Apfelsaft unlimitiert zum Mittagessen (max. 1h) | EUR 5,50 |
| ▫ Mineralwasser unlimitiert zum Abendessen (max. 2h) | EUR 9,00 |

Speisen

- | | |
|--|-----------|
| ▫ Teilnahme am kalt-warmen Dinnerbuffet bzw.
3 Gang-Menü á la Chef (mit 2 Hauptgängen zur Wahl) | EUR 28,00 |
| ▫ Milchshake | EUR 1,10 |
| ▫ süße Mini-Croissants (mit Schokoladenfüllung) | EUR 1,15 |
| ▫ herzhaft Mini-Croissants (mit Käse-Schinken-Füllung) | EUR 1,15 |
| ▫ Mini-Plunder | EUR 1,15 |
| ▫ Mini-Pizzen | EUR 1,05 |
| ▫ Mövenpick Mini-Eis | EUR 1,50 |
| ▫ Gemüsesticks mit Kräuterquark | EUR 1,50 |
| ▫ halbe belegte Brötchen | EUR 1,80 |
| ▫ verschieden belegte Baguettescheiben | EUR 1,70 |
| ▫ Canapées | EUR 2,30 |
| ▫ Mini-Spritzringe | EUR 1,15 |
| ▫ Mini-Apfelschnecke | EUR 1,15 |
| ▫ Mini-Amerikaner | EUR 1,15 |
| ▫ Dinnerbuffet oder 3-Gang-Menü á la chef | EUR 19,00 |

Brainfood

- | | |
|--|----------|
| ▫ Himbeer-Mango-Smoothie | EUR 2,50 |
| ▫ Bananen-Papaya-Müsli mit Himbeeren, Joghurt und Haselnüssen
oder Bananen-Heidelbeer-Quark | EUR 1,50 |
| ▫ belegte Vollkornbrote
(z.B. geröstetes Vollkornsandwich mit Ricotta und Avokado) | EUR 2,30 |
| ▫ Kleine Obstspieße bzw. fruchtiger Obstsalat | EUR 1,80 |
| ▫ gefüllte Wraps (z.B. Ricotta & Lachs) | EUR 1,80 |
| ▫ fruchtiger Tomatensalat | EUR 0,80 |
| ▫ getrocknete Früchte | EUR 1,00 |
| ▫ Panini gefüllt mit Tomate, Rucicola und Mozzarella | EUR 2,30 |
| ▫ belegte Bagels mit Frischkäse und Lachs | EUR 2,30 |
| ▫ Comy-Power-Riegel | EUR 2,10 |

Tagungsräume im Radisson Blu Hotel Halle Merseburg

Tagungsraum	Fläche	Block	Bankett	Parlament	Kino	Empfang
von Basedow	86	30	50	45	70	60
von Trotha	86	30	50	45	70	60
von Basedow + von Trotha	172	40	100	90	120	150
von Zech	42	20	20	16	30	20

Tagungsraum im Schlossgarten

Tagungsraum	Fläche	Block	Bankett	Parlament	Kino	Empfang
Schlossgartensalon	219	50	200	120	260	250

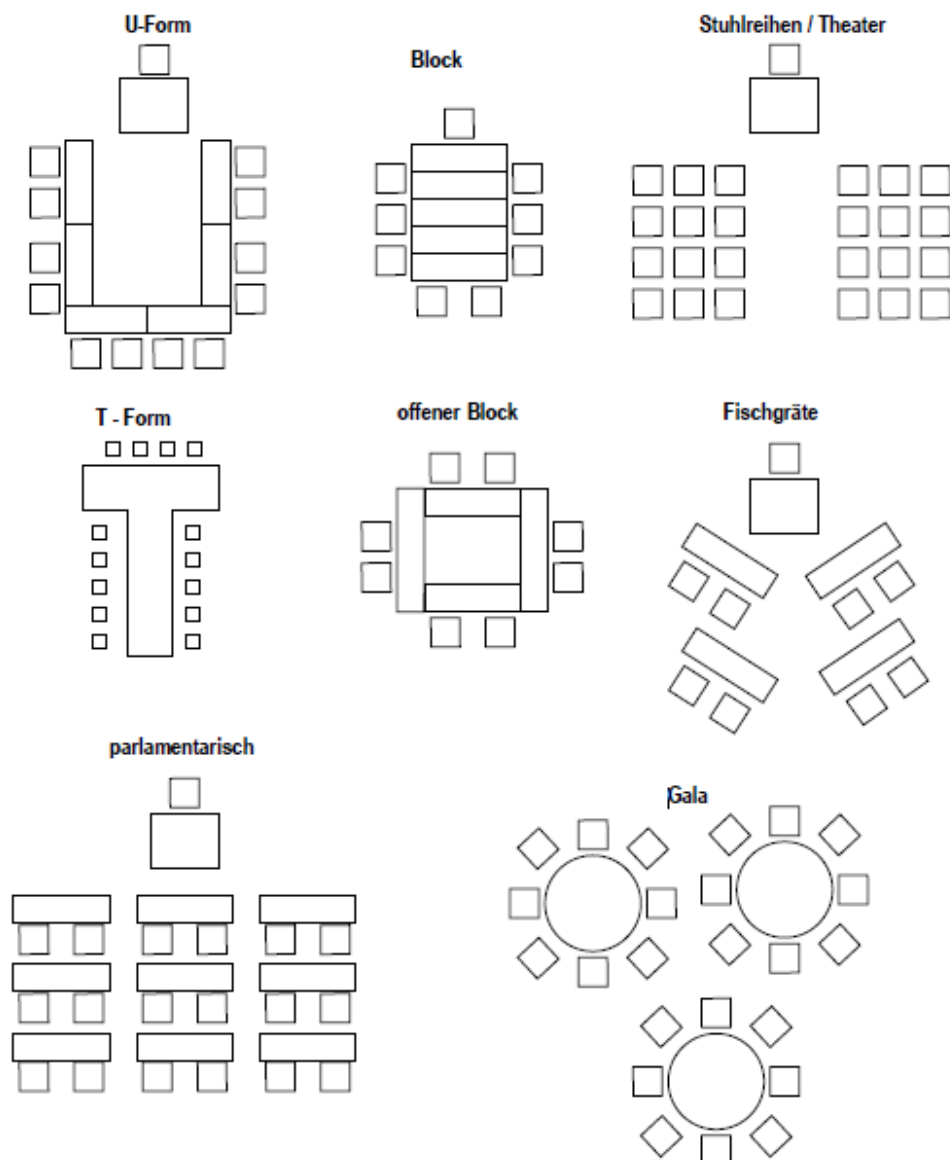
Tagungsräume im Ständehaus

Tagungsraum	Fläche	Block	Bankett	Parlament	Kino	Empfang
Siegfried Berger	109	30	40	40	70	70
Elisabeth Schumann	188	40	150	80	140	120
Erhard Hübener gesamt *	451	90	300	250	370	420
Erhard Hübener klein *	176	40	140	80	160	150
Erhard Hübener groß *	275	60	180	180	240	250

Für unsere Räume im Hotel gilt:

- Bis 16 Personen – separater Raum im Hotel, ca. 44 m² → inklusive in der Tagungspauschale bei einem Mindestumsatz an Speisen & Getränken von EUR 460,00. Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz dazu als separate Raummiete.
- Bis 50 Personen – separater Raum im Hotel, ca. 86 m² → inklusive in der Tagungspauschale bei einem Mindestumsatz an Speisen & Getränken von EUR 900,00. Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz dazu als separate Raummiete.
- Bei 51 – 120 Personen – separater Raum im Hotel, ca. 172 m² → → inklusive in der Tagungspauschale bei einem Mindestumsatz an Speisen & Getränken von EUR 1.800,00. Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz dazu als separate Raummiete.
- Raummiete ohne Speisen & Getränke:
 - 44m² → EUR 230,00 halbtags/ EUR 460,00 ganztags
 - 86 m² → EUR 450,00 halbtags/ EUR 900,00 ganztags
 - 172 m² → EUR 900,00 halbtags/ EUR 1.800,00 ganztags
- Halbtags = Nutzung Tagungsraum 4 Stunden (Zeitraum bis max. 12:00 Uhr & ab frühestens 13:00 Uhr)
- Bei einer Nutzung zwischen 10:00-16:00 Uhr halbtags, berechnen wir die Raummiete ganztags, da eine Weitervermietung des Raumes vor Beginn bzw. nach Ende der Veranstaltung nicht möglich ist.

Bestuhlungsformen



Standard Tagungstechnik

Die Standard Tagungstechnik stellen wir Ihnen im Rahmen Ihrer gebuchten Tagungspauschale kostenfrei zur Verfügung. Standard Tagungstechnik im Hotel beinhaltet: Beamer, Moderatorenkoffer, Pinwand, Flipchart (inkl. 10 Blatt Papier), Leinwand

Dazu buchbare Tagungstechnik für den perfekten Tagungstag

▫ Laserpointer	5,00 EUR
▫ Flipchart (inkl. 10 Blatt)	11,00 EUR
▫ Zusätzliches Flipchartpapier (10 Blatt)	6,00 EUR
▫ Moderatorenkoffer	20,00 EUR
▫ Rednerpult	10,00 EUR
▫ DVD-Player	20,00 EUR
▫ Diaprojektor	15,00 EUR
▫ Digitalkamera	25,00 EUR
▫ Musik- und Mikrofonanlage (Bose-System)	125,00 EUR
▫ Musikanlage (kleine HIFI-Anlage)	50,00 EUR
▫ Metaplanwand	6,00 EUR
▫ Overhead-Projektor	25,00 EUR
▫ Farb-TV (50)	35,00 EUR
▫ Farb-TV (70)	45,00 EUR
▫ Videorecorder	20,00 EUR
▫ Farb-TV (50 Zoll) & Videorecorder	50,00 EUR
▫ Faxgerät	20,00 EUR
▫ Videokamera	35,00 EUR
▫ Beamer	ab 50,00 EUR

Gern stellen wir Ihnen weitere Tagungstechnik (auf Anfrage, nach Verfügbarkeit) zur Verfügung bzw. mieten diese extern für Sie an.

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 Kunsthauses „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 Nikloaikirche, 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
- Bayerischer 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 Borlachmuseum und Europas längstem, zusammenhängenden Gradierwerk

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

Bei der Bestellung möchten wir Sie bitten,
folgendes zu beachten:

- Bei den abgedruckten Empfehlungen handelt es sich lediglich um Vorschläge. Gern 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 Mindestpersonenzahl von 20 Personen für Buffets und 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 von der Speisen (zur Mitnahme) ist nicht gestattet.

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

Buffet „Belle Epoque“

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

EUR 36,00 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 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
Tortelloni mit Ricotta und Spinat
Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten

Desserts

Mascarponecreme und Aprikosenragout
Mangomousse und Vanillesauce
Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu

EUR 42,00 pro Person

Buffet „Barbecue“

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch und Gewürzen
Cole Slaw in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing
Krautsalat, pikant gewürzt mit frischer grünen 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 de Lux“ – 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, Rote Beete, Zitrone und Chili

Desserts

Geschnittene Ananas - Schiffchen
Waldbeeren mit Joghurt
Schoko – Muffin

EUR 45,00 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 Champignonköpfe
Gebratener weißer Heilbutt

dazu Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüsereis
Zucchini – Tomatengemüse, Prinzessbohnen und Vichy - Karotten

Desserts

Marmoriertes Mousse au Chocolat
Himbeermousse mit Schokoladengitter
Pfirsich – Lavendel – Küchlein
Vanillesauce

EUR 64,00 pro Person

Menü „Mediterran“

Zucchinicremésuppe
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 Jacobsmuschel
auf Schnittlauchsauce

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

Crème Brûlée

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

Menü „Francaise“

Champagner – Trüffel - Suppe

Gratinierter Picando auf Traubenragout

Gebratenes Heilbuttfilet mit Parmesan – Eihülle
dazu Vanillekarotten, Mango – Chutney
und Ruccola – Risotto

Crêpe mit Grand Manier
und Beerenfrüchte

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

Menü „Vegetarisch“

Tomate – Mozzarellatürmchen
mit roter und grüner Pesto

Karotten – Ingwer - Suppe

Pinienkerngnocchi
mit Pilzrahm

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Beerenragout

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

Ihre Tagungsanfrage

Firma : _____

Straße : _____

PLZ/ Ort : _____

Ansprechpartner : _____

Telefon/ Fax : _____

E - Mail : _____

Art der Veranstaltung : _____

Veranstaltungsdatum : _____

Uhrzeit : von _____ bis _____

Teilnehmerzahl : _____

Bestuhlung : Block U-Form parlamentarisch Bankett Stuhlreihen

Tagungstechnik : Leinwand Flipchart Beamer Moderatorenkoffer

Sonstige Technik : _____

Tagungspauschale : _____

Anzahl Zimmer (EZ/DZ) : _____

Anreise per : Auto Flugzeug Bahn Shuttle / Taxi

Sonstiges : _____

Ihre kompetenten Ansprechpartner

Manuela Heilmann

Banquet Sales Manager

☎ +49 3461 452 – 600

📠 +49 3461 452 – 765

💻 manuela.heilmann@radissonblu.com

Doreen Blume

Banquet Manager

☎ +49 3461 452 – 601

📠 +49 3461 452 – 765

💻 doreen.blume@radissonblu.com

Gern erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot
und freuen uns auf Ihre Anfrage.

RADISSON BLU HOTEL

Oberaltenburg 4, 06217 Merseburg, Germany

T: +49 3461 452 00 F: +49 3461 452 100

reservations.merseburg@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-hallemerseburg