



RADISSON BLU BADISCHER HOF HOTEL
T: +49 7221 934 0
Lange Straße 47, D-76530 Baden-Baden
info.badenbaden@radissonblu.com
radissonblu.com/hotel-badenbaden

radissonblu.com/weddings

Radisson BLU
BADISCHER HOF HOTEL
BADEN-BADEN

SOMETHING BLU

Hochzeitsarrangements

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

*Für den schönsten
Tag im Leben.
Und den perfekten Moment.*

Inspirierende Hochzeitspauschalen* von Radisson Blu.
Wunderschöne Locations für Ihre unvergessliche Hochzeitsfeier.
Sorglos genießen. Nach Ihren persönlichen Wünschen.

Unser Ziel ist es, den schönsten Tag in Ihrem Leben für Sie unvergesslich zu gestalten. Im Radisson Blu Badischer Hof Hotel werden Sie nicht einfach nur heiraten, sondern wahrhaftig aufleben!

Für den kulinarischen Teil Ihrer Hochzeit ist unser Küchenchef mit seinem Team zuständig: Egal ob Sie sich für ein festliches Menü oder ein Buffet entscheiden, die Qualität der Speisen korrespondiert mit einem professionellen und gastfreundlichen Service und garantiert Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

*Alle Pauschalen sind ab 30 Personen buchbar. Für kleinere Gruppen schneiden wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot zu. Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Für Eventzeiten nach 1 Uhr kann ggfs. ein Serviceaufschlag anfallen.

89,00€
PRO PERSON

Rundum Sorglos
Paket

Ihre Hochzeitslocation

Sektempfang und Kaffee & Kuchen auf unserer Hotelterrasse oder in unserer Säulenhalle und anschließendem Dinner in einem unserer historischen Veranstaltungsräume. Festlich gedeckte Tische mit Menü- und Namenskarten, Blumengestecke, Kerzenleuchter und weißen Stuhl Hussen und Schleifen.

Festlicher Sektempfang:

Pauschale für 1 Stunde:
Pauschale mit Sekt, Mineralwasser
und Orangensaft

Getränkepauschale:

Für 3 Stunden:
Hauswein Rot & Weiß, Bier, Softgetränke
(Cola, Fanta, Säfte) und Kaffee/Tee

Hochzeitsdinner:

Hochzeitsbuffet oder 3-Gang Menü

Hochzeitsgeschenk:

Hochzeitsnacht in einer luxuriösen Junior Suite

125,50€
PRO PERSON

Hochzeitsspackage
Gold

Ihre Hochzeitslocation

Sektempfang und Kaffee & Kuchen auf unserer Hotelterrasse oder in unserer Säulenhalle und anschließendem Dinner in einem unserer historischen Veranstaltungsräume. Festlich gedeckte Tische mit Menü- und Namenskarten, Blumengestecke, Kerzenleuchter und weißen Stuhl Hussen und Schleifen.

Festlicher Sektempfang:

Pauschale für 1 Stunde:
Pauschale mit Sekt, Mineralwasser ,
Orangensaft und Canapés

Kaffee & Kuchen:

Kaffee, Tee und 2 Stück Kuchen pro Person

Hochzeitsdinner:

Hochzeitsbuffet oder 4-Gang Menü

Getränkepauschale:

Für 5 Stunden:
Hauswein Rot & Weiß, Bier, Softgetränke
(Cola, Fanta, Säfte) und Kaffee/Tee

Hochzeitsgeschenk:

Hochzeitsnacht in einer luxuriösen Junior Suite

140,50€
PRO PERSON

Hochzeitsspackage
Diamant

Ihre Hochzeitslocation

Sektempfang und Kaffee & Kuchen auf unserer Hotelterrasse oder in unserer Säulenhalle und anschließendem Dinner in einem unserer historischen Veranstaltungsräume. Festlich gedeckte Tische mit Menü- und Namenskarten, Blumengestecke, Kerzenleuchter und weißen Stuhl Hussen und Schleifen.

Festlicher Sektempfang:

Pauschale für 1 Stunde:
Pauschale mit Sekt, Mineralwasser ,
Orangensaft und Canapés

Kaffee & Kuchen:

Kaffee, Tee und 2 Stück Kuchen pro Person

Hochzeitsdinner:

Hochzeitsbuffet oder 5-Gang Menü

Getränkepauschale:

Für 6 Stunden:
Hauswein Rot & Weiß, Bier, Softgetränke
(Cola, Fanta, Säfte) und Kaffee/Tee

Hochzeitsgeschenk:

Hochzeitsnacht in einer luxuriösen Junior Suite

Pauschalen:

Getränkepauschalen:

Inkludiert sind folgende Getränke:
Wasser, Softgetränke (Cola, Fanta, Säfte).
Weißwein/Rotwein, Bier und Heißgetränke.

4 Stunden: 23,00€ pro Person
5 Stunden: 26,00€ pro Person
6 Stunden: 30,00€ pro Person
7 Stunden: 33,00€ pro Person
8 Stunden: 36,00€ pro Person

Empfangspauschale für 1,5 Stunden
20,00€ pro Person:
Inkludiert sind Sekt, Wasser,
Orangensaft und Canapés

Kaffee-pauschale 9,50 € pro Person:
Inkludiert sind 2 Stück Kuchen pro Person,
Kaffee & Tee für 1,5 Stunden

Menüvorschläge:

Canapés:

Lachsschinken und Melone
Gebeizter Lachs und Dill-Sensauce
Gänseleberterrine mit Kumquats
auf Brioche
Frischkäsecreme, Paprika und Oliven
Tomatenmousse und Basilikum
auf Pariser Brot

Beispiel vier Gang Menü
41,50 € pro Person

Parmaschinken mit Melone
Zander auf Ratatouille
Medaillon vom Schwein auf Pfifferling
Sauce
mit Rahmkartoffeln und Mandelbrokkoli
Joghurtörtchen mit bunten Beeren

Beispiel fünf Gang Menü
48,00 € pro Person

Gartenfrische Blattsalate mit lauwarmer
Stremel-Lachsschnitte und Basilikum-
Crème-fraîche
Morchel-senz mit Schöberl
Suprême von Stubenkücken auf
Champagnerkraut an Kräuterjus
Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten
an Sherryrahmsauce dazu feine Bohnen
und Herzoginkartoffeln
Variation von Beeren mit Marzipan-
Schoko-Schnitte und Vanilleeis

Beispiel Buffet Menü
39,50 € pro Person

Tatar vom Rauchlachs mit
Dill-Honigsensauce
Mariniertes Kalbfleisch an einer
Thunfisch-Kapernsauce
Hausgemachte Anti-Pasti von buntem
Paprika und Zucchini mit Grissini
Eine Auswahl an Rohkost und
Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Baguette und Butter

Suppe
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Hauptgerichte
Rosa gebratener Kalbsrücken
Poulardenbrust an Pfeffersauce
Gebratenes Lachsfilet auf
einem Lauchbeet mit Safransauce

Beilagen
Frisches Marktgemüse der Saison
Bandnudeln, Petersilienkartoffeln,
Basmatireis

Dessert
Eine Auswahl unseres Patissiers