

Meeting & Events



Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Pauschalen und Menüvorschläge für erfolgreiche Tagungen und unvergessliche Feiern.

Pia Weißbecher
- Junior Manager Guest Hosting -
Tel. 07221 934-454
events.bad21@gchhotelgroup.com

Ines Fourquet
- F&B Manager -
07221 934-453
0170 9255607
fb.bad21@gchhotelgroup.com



Willkommen

Herzlich Willkommen...

... im Hotel Radisson Blu Badischer Hof,
das sich am Kurpark der „Sommerhauptstadt Europas“,
in unmittelbarer Nähe zur Fußgängerzone,
dem berühmten Festspielhaus und dem Kongresshaus befindet.

Herrschaftliches Flair vergangener Zeiten versprüht das ehemalige
Kapuzinerkloster,
das Teil des historischen Hotels ist, noch heute.

Es empfängt Sie ein Haus mit außergewöhnlichen Ambiente
am Fuße des Schwarzwaldes und dennoch nur wenige Minuten vom
Autobahnanschluss der A5 „Baden-Baden“ entfernt.

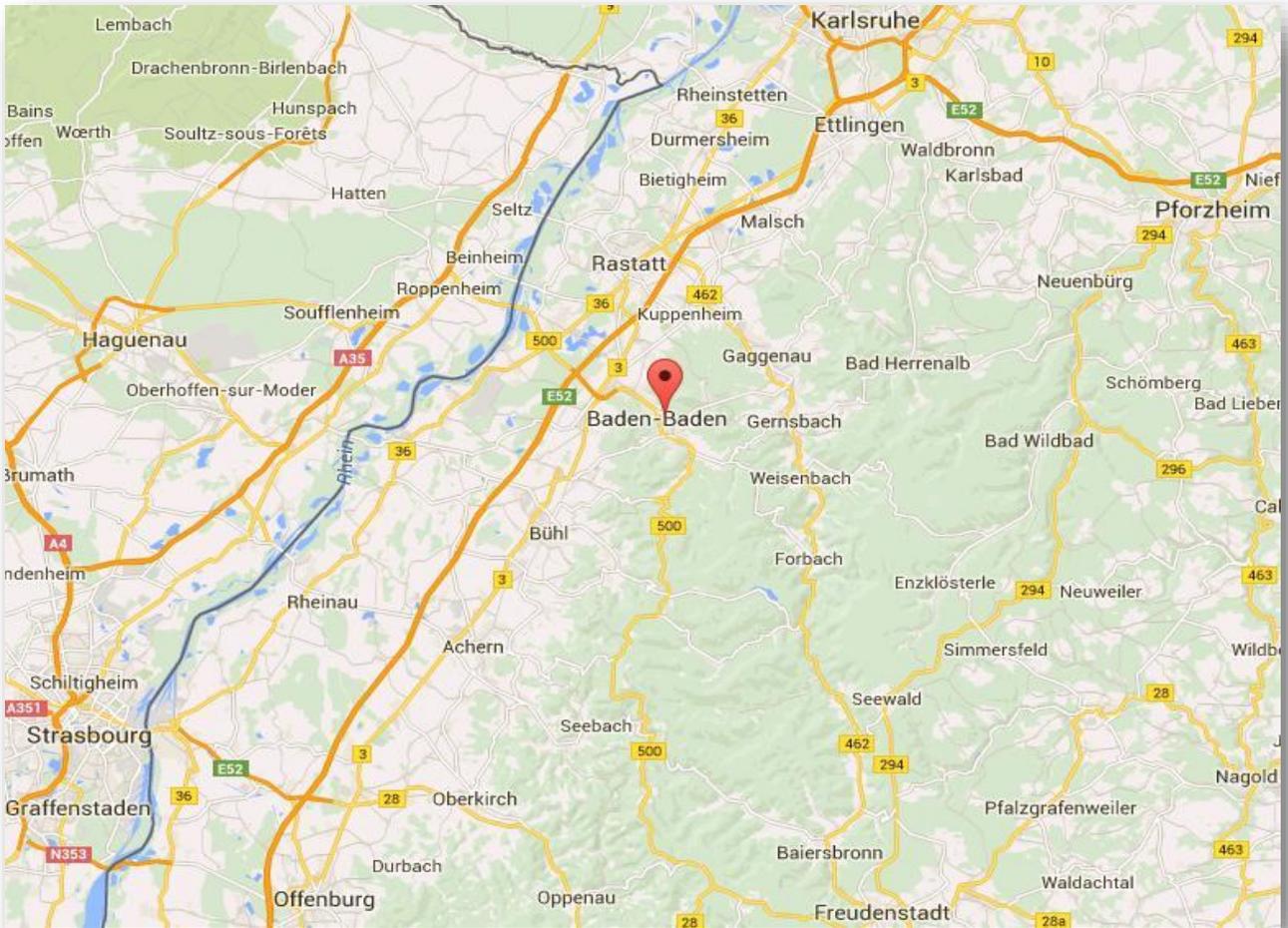
Für stilvolle geschäftliche und private Veranstaltungen aller Art
bietet das Hotel großzügige Räumlichkeiten für bis zu 180 Personen.
Fünf einzigartige Veranstaltungsräume zwischen 32 und 170 m², mit
Tageslicht,

WLAN-Internetzugang und moderner Tagungstechnik stehen Ihnen für
Tagungen, Events und Festlichkeiten zur Verfügung.

Darüber hinaus inszeniert unser engagiertes Bankett-Team Ihre
unvergessliche Veranstaltung auch gern im Hotelpark oder der exklusiven
Säulenhalle.

Genießen Sie Ihren Aperitif, Cocktail
oder auch Ihre Festlichkeit im Grünen vor der Kulisse
des Wahrzeichens von Baden-Baden dem berühmten Thermalbrunnen.

Anfahrt & Parkmöglichkeiten



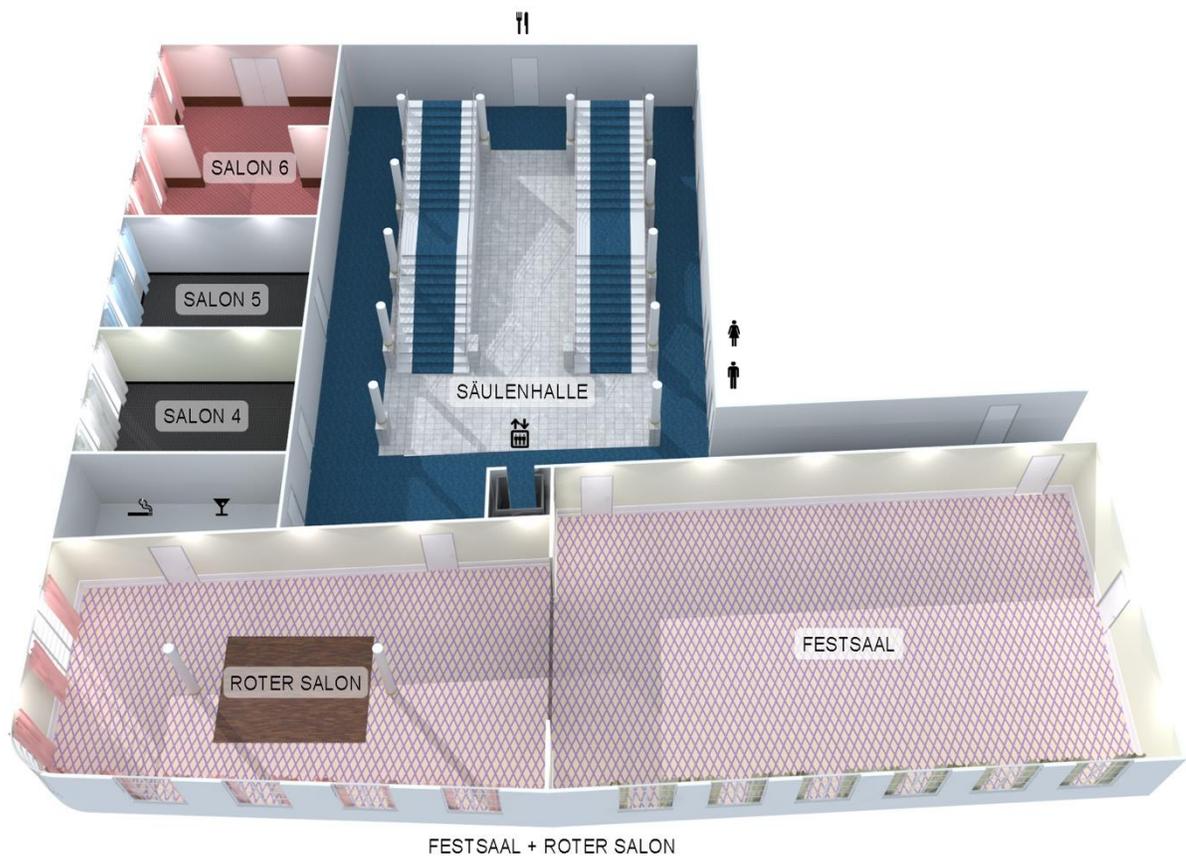
- ➡ A 5-Autobahnausfahrt Baden-Baden.
- ➡ Zubringer B500 nach Baden-Baden - Stadtmitte.
- ➡ Innerorts links halten, dem pinkfarbenen Hinweisschild "Kurhaus / Casino" folgen und nicht durch den Tunnel fahren.
- ➡ Ca. 300 m nach dem Alten Bahnhof / Festspielhaus auf der rechten Seite.

Unser Haus verfügt über 60 Tiefgaragen-Stellplätze.

Für Tagesgäste werden € 2,50 pro Stunde und für Übernachtungsgäste € 15,00 pro Tag berechnet.

Sollte unsere Garage belegt sein, empfehlen wir das Parkhaus „Wagner Galerie“ (Lange Straße 44, ca. 200 m nach dem Hotel auf der linken Seite am Anfang der Fußgängerzone, 24 Stunden geöffnet)

Veranstaltungsräume



Unsere repräsentativen, tageslichtdurchfluteten Räume für Ihr Bankett finden Sie im Erdgeschoss unseres Hauses.

Die exakte Lage entnehmen Sie bitte dem oberen Lageplan.

Maße und Kapazitäten finden sie auf der folgenden Seite.

Kapazitäten

	Salon 4	Salon 5	Salon 6	Festsaal	Roter Salon	Säulen- halle	Festsaal + Roter Salon
GRÖSSE							
m ²	32	32	54	170	115	100	285
Höhe	2,95	2,95	2,95	3,30	3,30	18,00	3,30
Breite	6,20	6,20	6,20	10,00	8,70	6,20	8,70 - 10,00
Länge	5,30	5,30	9,20	17,05	14,00	9,20	31,05
Türhöhe	2,02	2,02	2,02	2,47	2,47	-	2,47
Türbreite	0,90	0,90	0,90	1,18	1,18	-	1,18
BESTUHLUNG							
Bankett	12	12	30	120	60	-	180
Empfang	30	30	50	250	100	200	350
U-Form	9	9	-	35	20	-	-
Blocktafel	12	12	-	50	25	-	-
RAUMMIETEN							
Halbtags	150,00	150,00	350,00	1500,00	1000,00	a.A.	3000,00
Ganztags	300,00	300,00	500,00	3000,00	1500,00	a.A.	5000,00

Tagungspauschalen

Halbtagespauschale (ab 10 Personen)

Tagungsraum inklusive kostenfreiem WLAN
Tagungstechnik (Flipchart, Pinnwand, Beamer inkl. Leinwand und Beamertisch)
Unsere klassische Kaffeepause mit Snacks.
Lunch oder Dinner (Buffet oder 3-Gänge-Menü nach Wahl des Küchenchefs)
2x 0,2l Softgetränke im Tagungsraum, 1x 0,2l Softgetränk zum Mittagessen

57,00 € pro Person

Ganztagespauschale (ab 10 Personen)

Inklusive den oben genannten Leistungen und mit einer
zusätzlichen Kaffeepause mit Snacks am Nachmittag

66,00 € pro Person

Ganztagespauschale „Vollpension“ (ab 10 Personen)

Inklusive den oben genannten Leistungen und mit einer
zusätzlichen Kaffeepause mit Snacks am Nachmittag, und einem
Abendessen (Buffet oder 3-Gänge-Menü nach Wahl des Küchenchefs)

97,00 € pro Person

Getränkepauschalen

Getränke Pauschale	Beinhaltete Getränke	Dauer	Preis pro Person
alkoholfreie Softgetränke	lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	2 Stunden	9,50 €
alkoholfreie Softgetränke	lokales Mineralwasser, einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	3 Stunden	10,50 €
Regulär Pauschale 1	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	2 Stunden	15,00 €
Regulär Pauschale 1	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	3 Stunden	20,00 €
Spirit Pauschale 2	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche reguläre Spirits (Vodka, Rum, Gin, Whisky, Tequila) lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	2 Stunden	18,00 €
Spirit Pauschale 2	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche reguläre Spirits (Vodka, Rum, Gin, Whisky, Tequila) lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	3 Stunden	22,00 €
Sekt Pauschale 3	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche reguläre Spirits (Vodka, Rum, Gin, Whisky, Tequila) Kaiser Riesling Sekt lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	2 Stunden	25,00 €
Sekt Pauschale 3	Hauswein (rot/ weiß/ rosè) Radeberger Bier Flasche reguläre Spirits (Vodka, Rum, Gin, Whisky, Tequila) Kaiser Riesling Sekt lokales Mineralwasser einfache Limonaden (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle) Säfte (Orange, Apfel)	3 Stunden	28,00 €

Rundum Sorglospaket

Für den festlichen Anlass

Zum Empfang Ihrer Gäste servieren wir Sekt unserer Hausmarke, Orangensaft oder Mineralwasser in unserer historischen Säulenhalle oder dem weitläufigen Hotelpark

* * *

Festliches 3-Gänge-Menü oder Buffet der Saison
(nach Absprache)

* * *

Getränke

Hausweine in Weiß und Rot

alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee nach dem Essen
(von 18:00 bis 0:00 Uhr, anschließend Abrechnung nach Verbrauch)

* * *

Festlich eingedeckter Saal mit runden Tischen

* * *

Tischgestecke

* * *

Menükarten mit Ihrem Wunschttext
(3 pro Tisch)

ab 89,00 € pro Person

Highlight für Ihre Hochzeitsfeier

Um nach den vielen Emotionen und Eindrücken herrlich zur Ruhe zu kommen, übernachtet das Brautpaar kostenfrei in einer unserer luxuriösen Suiten.
(nach Verfügbarkeit)

Weinempfehlungen

Wir bieten Ihren Gästen ausgewählte Weine von prämierten Winzern, sowie eine Auswahl an internationalen Weinhighlights zu Ihrem Anlass.

Unser Team berät Sie gerne individuell und persönlich.

Menüvorschläge

Beispiel Drei Gang Menü

Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef an einer Pfeffersauce mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

oder

Pochiertes Lachsfilet an einer Safransauce mit Karotten-Lauchgemüse und Butterkartoffeln

Badische Beerengrütze

mit flüssiger Sahne und Vanilleeis

31,00 € pro Person

Beispiel Vier Gang Menü

Parmaschinken mit Melone

Zander auf Ratatouille

Medaillon vom Schwein auf Pfifferling Sauce

mit Rahmkartoffeln und Mandelbrokkoli

Joghurtörtchen mit bunten Beeren

41,50 € pro Person

Menüvorschläge

Beispiel Fünf Gang Menü

Gartenfrische Blattsalate mit lauwarmer Stremel-Lachsschnitte

und Basilikum-Crème-fraîche

Morchelessenz 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

48,00 € pro Person

Buffetvorschlag 1

Beispiel Buffet Menü 1

Eine Auswahl an Rohkost und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Brotroutons

Hauptgerichte

Gegrillte Maispoulardenbrust an Rotweinjus

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet an Riesling Sauce

Beilagen

Karotten-Spitzkohlgemüse und Brokkoliröschen

Kartoffelgratin und Butternudeln

Dessert

Eine Auswahl an Mini Desserts unseres Pâtissiers

28,00 € pro Person

Buffetvorschlag 2

Beispiel Buffet Menü 2

Eine Auswahl an Rohkost und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Rahmsauce

Rosa gebratenes Roastbeef

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter

Beilagen

Speckbohnen, glaciertes Karotten-Zuckerschotengemüse, Blumenkohlröschen

Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Spätzle

Dessert

Eine Auswahl unseres Pâtisseries

31,50 € pro Person

Buffetvorschlag 3

Beispiel Buffet Menü 3

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 Pâtisseries

39,50 € pro Person