



Herzlich Willkommen im Radisson Blu Fürst Leopold Hotel, Dessau im Herzen von Sachsen Anhalt.

Wer arbeitet, sollte dies unter ganz bestimmten Bedingungen tun:

DEN BESTEN!

Im Erdgeschoss und auf unserer separaten Seminaretage mit Dachgarten und Terrasse stehen Ihnen insgesamt 12 moderne Tagungssalons zu Verfügung.

Alle Tagungsräume verfügen über Tageslicht, Jalousien zum Verdunkeln und sind voll klimatisiert – damit auch bei hitzigen Diskussionen alle einen kühlen Kopf bewahren.

Jeder Radisson Blu Mitarbeiter ist hoch qualifiziert, trainiert und sehr engagiert in Ihrer Veranstaltungsbetreuung.

Unser Versprechen für Sie:

Professionalität, Verpflichtung, Fürsorge und 100%ige Gastzufriedenheit ist Ihre Garantie!

Für Buchungsanfragen und weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter der Meeting & Events Abteilung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Annett Woche Veranstaltungsleiterin

Tel.: + 49 (0) 340 2515 144

Fax: + 49 (0) 340 2515 146

E-mail: [annett.woche@grandcityhotels.com](mailto:annett.woche@grandcityhotels.com)

Radisson Blu Fürst Leopold Hotel, Dessau

Friedensplatz

D-06844 Dessau-Roßlau, Deutschland

Tel.: : +49 (340) 2515 0

Fax: : +49 (340) 2515 177

E-Mail: : [info.dessau@radissonblu.com](mailto:info.dessau@radissonblu.com)

Internet: : <http://www.radissonblu.de/hotel-dessau>

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Gültigkeit: bis 31.12. 2016

Stand: 04.10.2016- Seite 1 von 26

Radisson Blu Fürst Leopold Hotel, Dessau  
[radissonblu.de/hotel-dessau](http://radissonblu.de/hotel-dessau)

**Radisson** **BLU**  
FÜRST LEOPOLD HOTEL  
DESSAU

---

## VERZEICHNIS

---

Ihre Ansprechpartner	1
Stadtporträt & Geschichte der Stadt Dessau-Roßlau	2
Tagungspauschalen, Kaffeepausen	3
Raummieten & Tagungstechnik	4
Speisenvorschläge	5
Bankett-Getränkekarte	6
Rahmenprogramme und Führungen	7
Grundrisse Tagungsräume	8

---

## WISSENSWERTES

---



Das Radisson Blu Fürst Leopold Hotel Dessau ist der perfekte Zufluchtsort, wenn Sie der Hektik und der Ruhelosigkeit des Alltags für eine Weile entkommen wollen. Es ist der ideale Ausgangspunkt für eine erfolgreiche Veranstaltung in einer einzigartigen Location mit ganz natürlichem Service.



- ☑ 204 komfortabel eingerichtete Zimmer, davon 6 Suiten und 17 Studios
- ☑ wunderschöne, ruhige Innenstadtlage vis à vis dem Anhaltischen Theater
- ☑ Kostenfreie Kaffee und Teezubereitung auf allen Zimmern
- ☑ großzügiges Restaurant, Sonnenterrasse und Lobby-Bar
- ☑ 350 m<sup>2</sup> großer Wellness- und Fitnessbereich
- ☑ 2 großzügige Konferenzfoyers
- ☑ 12 klimatisierte Meetingräume mit einer Gesamtfläche von 585 m<sup>2</sup>
- ☑ Alle Konferenzräume verfügen über natürliches Tageslicht und sind verdunkelbar.
- ☑ Modernste Tagungstechnik verfügbar
- ☑ Anlieferung für LKW ebenerdig möglich, Tagungsräume teilweise mit PKW befahrbar
- ☑ W-LAN Internetzugang kostenfrei
- ☑ Haltestelle öffentlicher Verkehrsmittel 50 m vom Hotel
- ☑ Hauptbahnhof Dessau 200 m vom Hotel
- ☑ Autobahnanbindung A9 über Dessau-Ost – 5km
- ☑ Flughafen Leipzig-Halle International – 35 min vom Hotel
- ☑ Entdecken Sie mehr unter: <http://www.radissonblu.de/hotel-dessau>

---

IHRE ANSPRECHPARTNER

---

Radisson BLU Fürst Leopold Hotel  
Friedensplatz  
06844 Dessau-Roßlau  
Tel.: +49 340 2515 0

<http://www.radissonblu.de/hotel-dessau>

Herr Shereen Amin  
Tel.: +49 340 2515 172

General Manager

Frau Stefanie Hormann-Dudeck  
Tel.: +49 340 2515 172

F & B Managerin, Direktionsassistentin  
[stefanie.hormann@grandcityhotels.com](mailto:stefanie.hormann@grandcityhotels.com)

Herr Kai Saemann  
Mobil: +49 15112609147

Sales Manager  
[kai.saemann@gchhotelgroup.com](mailto:kai.saemann@gchhotelgroup.com)

Frau Annett Woche  
Tel.: +49 340 25 15 144

Bankett Managerin  
[annett.woche@grandcityhotels.com](mailto:annett.woche@grandcityhotels.com)

Herr Gerd Hoffmann  
Tel.: +49 3402515 152

Front Office Manager  
[gerd.hoffmann@grandcityhotels.com](mailto:gerd.hoffmann@grandcityhotels.com)

---

## STADTPORTRÄT & GESCHICHTE

---

Das Städtedreieck Leipzig - Halle - Dessau steht für eine ostdeutsche Wachstumsregion, die auf Grund vielfältiger und stabiler Potentiale sowie ihrer Lagegunst auf zukunftsichere Prognosen verweisen kann.

Dabei zeichnet den Standort Dessau-Roßlau (beide Städte schlossen sich am 1. Juli 2007 im Rahmen der Gebietsreform in Sachsen-Anhalt zusammen) eine bereits lange Tradition innovativer Entwicklungen aus. Von Dessau, der ehemaligen Residenz des Landes Anhalt, gingen seit dem 18. Jahrhundert und gehen bis in die Gegenwart tiefgreifende und weit über die Region hinauswirkende Reformen und Entwicklungsschübe aus.



Eines der Zentren der deutschen Aufklärung mit seinen sozialen, wirtschaftlichen und pädagogischen Projekten befand sich im 18. Jahrhundert hier. Dem verdanken wir die harmonische Welt der Parks, Schlösser und Gärten des [Dessau-Wörlitzer Gartenreiches](#) in der weiten Auenlandschaft der Flüsse Elbe und Mulde.

In Dessau konstruierte und fertigte [Hugo Junkers](#) seine Flugzeuge und revolutionierte die Luftfahrtentwicklung.



Vom [Bauhaus](#) schließlich gingen weltweit und nachhaltig Impulse für Architektur, Kunst und Design aus.

Die drittgrößte Stadt des Bundeslandes Sachsen-Anhalt garantiert durch die unmittelbare Nähe zu den Großstädten Berlin, Leipzig, Halle und Magdeburg, durch ihre günstige Verkehrsanbindung (Autobahn, Bundesstraßen, Bahn, Verkehrslandeplatz, Flughäfen) sowie durch ihre Infrastruktur und ihre Förderpolitik hervorragende wirtschaftliche Standortbedingungen.

Als Oberzentrum der Region ist Dessau-Roßlau Sitz zahlreicher Behörden und Institutionen des Landes sowie des Umweltbundesamtes, verfügt über ein umfassendes Versorgungspotential und über ein reiches kulturelles Angebot.

Die komplette Geschichte der Stadt Dessau, angefangen von der Gründung im 12. Jahrhundert bis zur Zusammenschließung mit der Stadt Roßlau, können Sie unter [www.dessau.de](http://www.dessau.de) nachlesen.

---

## EXPERIENCE MEETINGS

---

Experience Meetings von Radisson Blu ist ein Konzept, das moderne Tagungsräume, Konnektivität und ausgewogene Ernährung harmonisch mit perfektem Service, Zufriedenheit und Nachhaltigkeit verbindet und somit erfolgreiche Meetings garantiert.

Ein integraler Bestandteil von Experience Meetings ist Brain Food, ein ausgewogenes Ernährungsangebot welches die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit fördert und Stress mindert. Zum effizienten Arbeiten ist dazu ein schneller WLAN-Zugang für alle Konferenzteilnehmer bereits im Aufenthalt inkludiert.

### eXperience Meetings- Basispauschalen

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

- Bereitstellung des klimatisierten Haupttagungsraumes
- 1x Beamer, Projektionsfläche
- 1x Flipchart, 1x Pinwand
- Kostenfreies WLAN für alle Tagungsteilnehmer
- Schreibtischunterlagen, Konferenzblöcke, Stifte

Das Speisenkonzept von eXperience Meetings ist nach folgenden Grundprinzipien aufgebaut:

- Eingehen auf Gästebedürfnisse, aktuelle Markttrends und Nutzung saisonaler Produkte
- Optisch ansprechende und übersichtliche Präsentation
- Schlichtes und klares Angebot
- Schonende Zubereitung
- Leicht zu verzehrende Speisen
- Ausgewogene Ernährung



### Blu | Tagungspauschale

- ✓ Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- ✓ 2 Kaffeepausen mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, 2 Snacks nach Wahl \*, Handobst, Mineralwasser und Saft
- ✓ Soup/Salad/Sandwich- Büffet á la Küchenchef zum Mittag, inklusive Softgetränk, im Foyer

42,00 € pro Person und Tag

Mittagessen als Soup-Salad-Sandwich- Büffet á la Küchenchef beinhaltet immer:

- Salatbüffet mit Dressingauswahl (Brot, Butter)
- 2 Tagessuppen (1 Vegetarisch)
- 3 verschiedene Sandwiches (1 Vegetarisch)
- Dessertbüffet, mundgerechtes Obst

## Blu 2 Tagungspauschale

- ✓ Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- ✓ 2 Kaffeepausen mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, 2 Snacks nach Wahl \*, Handobst, Mineralwasser und Saft
- ✓ Fingerfood- Büffet á la Küchenchef zum Mittag, inklusive Softgetränk, im Foyer

44,00 € pro Person und Tag

Mittagessen als Fingerfood- Büffet á la Küchenchef beinhaltet immer:

- Salatbüffet, mit Dressingauswahl (Brot, Butter)
- 1 Tagesuppe
- Auswahl von kleinen kalten und warmen Speisen (1 Vegetarisch)
- Dessertbüffet, mundgerechtes Obst

## Blu 3 Tagungspauschale

- ✓ Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- ✓ 2 Kaffeepausen mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, 2 Snacks nach Wahl \*, Handobst, Mineralwasser und Saft
- ✓ ausgewogenes 3- Gang Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl\*\* á la Küchenchef, inklusive Softgetränk, im Restaurant

46,00 € pro Person und Tag

Mittagessen als Lunchbüffet á la Küchenchef beinhaltet immer:

- Vorspeise á la Küchenchef
- 3 Hauptgänge (Fleisch, Fisch, Vegetarisch), inkl. verschiedenen Beilagen zur Wahl
- Dessert á la Küchenchef



---

## EXPERIENCE MEETINGS SPECIAL – FIT DURCH DEN TAG MIT BRAINFOOD

---

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, Vollkomprodukte, 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
- ✓ 1x Beamer, Projektionsfläche
- ✓ 1x Flipchart, 1x Pinwand
- ✓ Kostenfreies WLAN für alle Tagungsteilnehmer
- ✓ Moderationsmaterial, Schreibtischunterlagen, Konferenzblöcke, Stifte
- ✓ Mineralwasser unbegrenzt und Wasser mit verschiedenen Geschmacksnuancen zur Tagung
- ✓ Kaffeepause Vormittag mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, Saft dazu Kaffeepause „Powerstop“ oder „Brainbreak“
- ✓ Brainfood-Lunchbüffet\*\* á la Küchenchef, inklusive flavoured Wasser und Mineralwasser, im Restaurant
- ✓ Kaffeepause Nachmittag mit Heißgetränken, aromatisiertem Wasser, Saft dazu Kaffeepause „Recharge “ oder „Vitalize“

59,00 € pro Person und Tag

Brainfood-Lunchbüffet á la Küchenchef beinhaltet immer:

- 2 Vollwertsalate (Vollkomreis, -pasta), 2 saisonale Salate, 2 kalte Platten (Fleisch/ Fisch)
- Salatbüffet (Blattsalate, Rohkostbeilagen, Dressings, Brot, Butter)
- 1 Suppe
- Hauptgänge: 1 Fisch, 1 Fleisch, 2 saisonale Gemüse, 1 Kartoffelbeilage, 1 Reis/ Nudeln, 1 Vegetarisch
- 3 Desserts, Obst
- 1 Flavoured Water

---

## NIE WIEDER LANGWEILIGE KAFFEEPAUSEN

---



Niemand möchte jeden Tag das Gleiche essen - und auch kein Tagungsteilnehmer möchte immer wieder die gleiche Kaffeepause. Deshalb haben wir für Sie ganz unterschiedliche Kaffeepausensnacks zusammengestellt, aus denen Sie auch innerhalb unserer Standard- Tagungspauschalen völlig frei auswählen können - ganz nach Geschmack oder nach Erfordernis - denn Kaffeepause ist nicht gleich Kaffeepause:



### Süße Snacks:

- ✓ Obst, mundgerecht aufgeschnitten
- ✓ Zwei Sorten Cerealien mit Naturjoghurt
- ✓ Verschiedene Power Riegel
- ✓ Fruchtiger Milchshake,
- ✓ Gezuckerte Berliner
- ✓ Drei verschiedene Sorten Blechkuchen
- ✓ Kleine Plunderteilchen
- ✓ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ✓ Süße ofenwarme Microissant mit verschiedenen Konfitüren
- ✓ Kleine Mini-Eclairs gefüllt mit Schokoladen,- und Vanillecreme
- ✓ Kleine Apfeltaschen – Französischer Art
- ✓ Latte Macchiato creme im Glas

### Herzhafte Snacks:

- ✓ Gartenfrische Gemüsesticks mit Dip
- ✓ Kleine, warme Hähnchenspieße mit Dip
- ✓ Pumpenmickel mit Kräuterfrischkäse
- ✓ Räucherlachs im Frischkäse-Crepemantel
- ✓ Kleine Frikadellen mit Senf
- ✓ Baguetteschnittchen mit Räucherschinken und Käse
- ✓ Verschieden belegte Chiabatta mit Tomate-Mozzarella und Putenfleisch
- ✓ Kleine Pizzahäppchen
- ✓ kleine Spieße von Cherrytomaten und Mozzarella mit Balsamico



---

## RAUMMIETEN & TAGUNGSTECHNIK

---

### RAUMMIETEN \*

	1 Stunde	4 Stunden/halbtags	8 Stunden/ganztags
Junkers, 1 Teil		140,00 €	210,00 €
Junkers, 2 Teile		280,00 €	420,00 €
Junkers, 3Teile		400,00 €	600,00 €
Oranien. / Wittenb.		120,00 €	180,00 €
Oranien.+ Wittenb.		220,00 €	330,00 €
Mosigkau	15,00 €	50,00 €	100,00 €
Bauhaus	10,00 €	40,00 €	60,00 €
Georgium 1		80,00 €	120,00 €
Georgium 2		80,00 €	120,00 €
Georgium 1+2		160,00 €	240,00 €
Fürst Franz	25,00 €	100,00 €	150,00 €



### TAGUNGSTECHNIK \*

Beamer	50,00 €
Bühnenteil (2 x 1 Meter)	10,00 €
Fahnenmast, Nutzung	10,00 €
Flipchart mit Papier	5,00 €
Kopien pro Seite	0,25 €
Knopfmikrofon / Headset	35,00 €
Mikrofon, drahtgebunden / drahtlos	35,00 €
Laserpointer	5,00 €
Moderatorenkoffer, Moderatorenwagen	15,00 €
Pinwand / Metaplanwand	5,00 €
Presenter	10,00 €
Rednerpult	kostenfrei
Tanzfläche (5x5m, 6x6m, 6x4m, 7x7m)	150,00 €
LCD-Fernseher mit Blue Ray Player	20,00 €
Videokamera	50,00 €

\* Diese Preise gelten nur, soweit sie nicht bereits in unseren Tagungspauschalen enthalten sind.

---

## SPEISEN – BÜFFETS I/5

---

Ob ausgewogenes Buffet oder erstklassiges Menü - mit unseren Vorschlägen erleben Sie immer kulinarische Höhepunkte.

### Buffet „Business“

#### Kalte Vorspeisen

Hirtensalat mit Mais, Kidneybohnen, Fetakäse und Zwiebeln  
\*\*\*\*\*

Kleine Honigmelonenschiffchen mit geräuchertem Schinken  
\*\*\*\*\*

Bunter Linsensalat mit Tomaten und buntem Gemüse  
\*\*\*\*\*

Frischer Gurkensalat mit Buttermilch und Dill  
\*\*\*\*\*

Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangensauce  
\*\*\*\*\*

Variation von knackigen Blattsalaten  
(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Friseésalat, Eichblattsalat, Eisbergsalat)  
- Wahlweise mit Thousand-Island-Dressing oder Vinaigrette -

- Große Auswahl von Brot-, Brötchen- und Baguettesorten -

#### Suppe

Crèmesuppe von Strauchtomaten mit Schwarzbrot-Croûtons

#### Warme Speisen

Variation von gebratenem Goldbarsch- und Lachsfilet unter einer Spinatkruste,  
dazu geschmorte Dillgurken und Kräuterreis  
\*\*\*\*\*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ an Rahmsauce,  
dazu geschmelzter Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

#### Desserts

Auswahl von mundgerecht geschnittenem Obst  
(Saisonal)  
\*\*\*\*\*

Maracuja-Joghurtterrine mit verschiedenen Fruchtsaucen  
\*\*\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeerensauce  
22,00 €

---

## SPEISEN – BÜFFETS 2/5

---

### Buffet „International“

(Spezialitäten aus Europa, Asien und Afrika)

#### **Vorspeisen aus Portugal und Frankreich**

Salada de mariscos e mangos  
(Portugiesischer Garnelensalat mit Mangos)

\*\*\*\*

Salada de feijao verde  
(Grüner Bohnensalat mit Speckstreifen, Zwiebeln, Olivenöl und Weißweinessig)

\*\*\*\*

Kleine Rauchlachspralinen im Frischkäse-Crêpemantel auf Friséeb Blüten

\*\*\*\*

Salade de betteraves rouges (Französischer Rote Beete-Salat)

\*\*\*\*

Bunter Kressesalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Schalotten

\*\*\*\*

Carpaccio vom Lamm unter leichter Knoblauch-Olivenöl-Marinade

\*\*\*\*

Verschiedene Blattsalate

\*\*\*\*

Vinaigrette oder Schnittlauch-Joghurtdressing

#### **Suppe**

Asiatische Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Shii Takepilzen

#### **Hauptgänge aus Afrika und Asien**

Mit Zitronenpfeffer gebratenes Victoriabarschfilet an Limettensauce

\*\*\*\*

Mit Wokgemüse und Sojasprossen sautierte Hähnchenbrust mit Kokos-Chilisauce

- Vegetarisch -

Kartoffelpfanne mit gebratener Paprika, Zwiebeln und Okraschoten, mit Gelbwurz und Cardamon pikant gewürzt

Dazu reichen wir Ihnen:

Buntes Linsengemüse mit Koriander, bunte Gemüseauswahl, Ingwerreis, Tomatennudeln, Salzkartoffeln

#### **Desserts**

Orientalische Kaffeemousse auf Feigenragout

\*\*\*\*

Vanillecrème mit Waldbeerensauce und Schokoladensplittern

\*\*\*\*

Karamellisierte Apfeltarte und Große Auswahl von mundgerecht geschnittenem Obst

25,00 €

---

SPEISEN – BÜFFETS 3/5

---

**Buffet „Mediterran“**

**Kalte Vorspeisen**

Vitello tonnato  
(Kalbsfleisch unter einer Thunfischsauce)  
\*\*\*\*\*

Meeresfrüchtesalat mit mediterranem Gemüse  
\*\*\*\*\*

Toscanischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen  
\*\*\*\*\*

Pikanter Melonensalat mit Honig und luftgetrocknetem Schinken  
\*\*\*\*\*

Mozzarella mit schwarzen Oliven und Kirschtomaten,  
mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico  
\*\*\*\*\*

Im Gemüsesud gedünstete Lachsfilets  
auf einer leichten Kräuter-Joghurtsauce  
\*\*\*\*\*

Große Auswahl von knackigen Blattsalaten  
mit Erdbeer-Basilikumvinaigrette und Limonen-Öl-Dressing

**Suppe**

Minestrone mit Parmesan

**Hauptgänge**

Saltimbocca von der Hähnchenbrust an einer roten Paprikasauce,  
dazu Artischocken-Tomatenragoût und Pestonudeln  
\*\*\*\*\*

Duett von Rotbarbe und Zander an einer Weißwein-Kräutersauce,  
dazu Ratatouille-Gemüse und Basilikumreis  
\*\*\*\*\*

- Vegetarisch -

Bunte Pastapfanne mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikumsauce

**Dessert**

Tiramisu mit Erdbeersauce  
\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Mangosauce  
\*\*\*\*\*

Große Auswahl von saisonalen mundgerecht geschnittenen Obst

27,00 €

---

SPEISEN – BÜFFETS 4/5

---

Dinnerbüffet „Gala“

**Servierte Vorspeisenvariation**

- Terrine von Hirsch und Wildschwein mit gebackenen Kräutern und Pilzen  
\*\*\*\*
- In Zitronenöl gebratene Gabelenspießchen auf Tomatencrostini  
\*\*\*\*
- Exotischer Mango-Melonensalat mit Honig und Balsamico und Parmaschinken  
\*\*\*\*
- Kleine Lachspralinen im Frischkäse-Crepemantel  
\*\*\*\*
- Mit Wasabi- Sahne gefüllte Roastbeefröllchen

**Suppe**

- Tom Yan  
(Leicht scharfes Zitronengrassüppchen mit Pilzen, Hühnchen und Ingwer)

**Warme Hauptspeisen**

- Mit Rosmarin geschmortes Börde- Lamm in Kräuter-Fencheljus  
\*\*\*\*
- Saftige Poulardenbrust unter einer Mandelkruste  
\*\*\*\*
- wir tranchieren für Sie am Buffet:  
Saftige Schweinelende im Kräuter-Wirsingmantel  
\*\*\*\*
- Gebratenes Lachsfilet, mit Spinat gefüllte Röllchen von Tilapia und Pangasius
- dazu reichen wir: Paprika-Lauchgemüse, Speckbohnen, Honigmöhren  
\*\*\*\*
- Kartoffelgratin, Parnesangnocchis, Grünkernreis

**Dessert**

- Mousse au chocolat mit einem Mango-Ingwerragout  
\*\*\*\*
- Eistorte  
\*\*\*\*
- Marinierter Obstsalat  
\*\*\*\*
- Cassiscrème mit kleinen frischen Obst- Sateés  
\*\*\*\*
- Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen

27,00 €

---

SPEISEN – BÜFFETS 5/5

---

**Buffet „Gourmet“**

**Kalte Vorspeisen**

Seranoschinken auf Galiamelone

\*\*\*\*\*

In Olivenöl grillierte Gemüse (Paprika, Zwiebel, Zucchini, Fenchel, Aubergine, Champignons)

\*\*\*\*\*

Wildterrine mit Pistazien an Pflaumen-Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

Schaustück von Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasanenterrine, Reh)

\*\*\*\*\*

Marinierter Salat von Meeresfrüchten mit Mango und Limone

\*\*\*\*\*

Chicoree –Käsesalat mit feinen Lauchstreifen und Orangen

\*\*\*\*\*

Mit Whisky gebratene Lamm-Feigenspieße auf Staudensellerie mit Cherrytomaten

\*\*\*\*\*

Lachs im Wurzelsud gegart mit Wasabi- Sahne

\*\*\*\*\*

Große Auswahl von Blattsalaten mit Blue-Cheese-Dressing, Orangen- Honigdressing, Baslamico-Öldressing -

**Suppe**

Hummercremesuppe

**Warme Speisen**

Mit Rosmarin ausgebackene Perlhuhnbrust an Granatapfel-Orangensauce

\*\*\*\*\*

- Für Sie am Buffet tranchiert und filetiert -

Rosa gebratenes Roastbeef an Rosmarinjus

\*\*\*\*\*

Lachssteak unter einer Tomaten-Orangenhaut an roter Pimentosauce

\*\*\*\*\*

Kräuter - Tagliatelle, Ruccola- Reis, kleine Rosmarinkartoffeln

mit Ahomsirup glasierte Karotten, Spinat-Artischocken, mit Paprika und Feta gefüllte Zucchinischiffchen,  
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

**Dessert**

Holunderblütencreme, Kleine, verschiedene Petit fours (Mit Schokolade, Mango,- und Himbeere)

\*\*\*\*\*

Apple Pie , Mousse au chocolat mit Erdbeersauce, Große Auswahl von mundgerecht, geschnittenem Obst

\*\*\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit süßem Feigensenf, Trauben und Nüssen

32,00 €

---

SPEISEN – GABELBÜFFET

---

Gabelbüffet

**Kalte Speisen**

Kleine Honigmelonenschiffchen mit geräuchertem Schinken

\*\*\*\*\*

Verschieden belegte Frenchbrotschnittchen (Schinken, Salami, Käse)

\*\*\*\*\*

Frischkäseterrine mit Shrimps

\*\*\*\*\*

Kleine Rauchlachspralinen auf knackigen Friseéblüten

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt  
(Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze, getrocknete Tomaten)

\*\*\*\*\*

Kaninchen-Terrine mit gebackenen Gartenkräutern

\*\*\*\*\*

Kleine Gläschen mit knackigen Blattsalaten, Gurke, Tomate  
und einem Buttermilch-Joghurtdressing

**Suppe**

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

**Warme Speisen**

Zerbster Bauernpfanne mit Nudeln, Spinat und Schweinefleisch

\*\*\*\*\*

Warme Köthener Speckkuchenecken

\*\*\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Curcuma -Reis,

\*\*\*\*\*

Garnelenschwänze im Blätterteig

**Dessert**

Auswahl von warmem Plundergebäck

\*\*\*\*\*

Dessauer Grießflammerie mit Sauerkirschen

\*\*\*\*\*

Kleine Fruchtspieße mit Schokoladenglasur

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Erdbeersauce

25,00 €

---

SPEISEN - MENÜS 1 / 3

---

3- Gang Menü „Fürst Franz“

Samtige Tomatencremesuppe  
mit Kressesahne

\*\*\*

Poulardenbrust unter einer Senf-Sesamhaube an Rieslingsauce,  
dazu glacierte Karotten und Kressereis

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

18,00 €

3 – Gang Menü „Oranienbaum“

Kräutercremesuppe  
mit gebackenen Lauchstroh

\*\*\*

Mit Zitronenpfeffer gebratenes Pangasiusfilet an Limetten-Dillsauce  
dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Warme Dessauer Quarkkeulchen  
mit Sahne und Vanillerahm

18,00 €



---

SPEISEN - MENÜS 2/ 3

---

3 – Gang Menü „Georgium“

Anhaltische Kartoffelsuppe  
mit Fleischklößchen und Gartenkräutern

\*\*\*

Gegrilltes Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
dazu Speckbohnen und kleine Kartoffelröstis

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse  
an Waldbeerensauce

19,00 €

3 – Gang Menü „Dessau“

Dessauer Droschkenkutschersuppe  
(Dessauer Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Reis und Speck)

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet auf Pfeffersauce,  
dazu buntes Gemüse und eine Kartoffelvariation

\*\*\*

Vanillecreme  
auf Himbeersauce

23,00 €

---

SPEISEN - MENÜS 3/ 3

---

4 – Gang Menü „Wittenberg“

Bunte Blattsalate mit Sherrydressing und gebratenen Putenstreifen

\*\*\*

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

\*\*\*

Gegrilltes Kalbshüftsteak an Estragonsauce, dazu glacierte Karotten und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Pfefferminzmousse an Holunderblütensauce

27,00 €

5 – Gang Menü „Junkers“

Rindercarpaccio mit gestoßenem Pfeffer und Parmesansplittern,  
dazu ein Salatsträußchen und Balsamicovinaigrette

\*\*\*

Consommé von Meerestischen mit Pernod, Safran, Loup de mer und Lachs

\*\*\*

Geeistes Mark von der schwarzen Johannisbeere mit Sekt

\*\*\*

Gebratener Kalbsrücken auf einer Hummersauce mit gegrillten Scampis,  
bunten Gemüse und Kartoffel-Strudelsäckchen

\*\*\*

Tiramisu auf Schokoladen-Ingwersauce

36,00 €

---

## BANKETTGETRÄNKE 1/3

---

Lassen Sie sich von der Qualität und unserer Serviceleistung überzeugen und...  
entspannen Sie einfach kulinarisch genussvoll!

### Sekt und Champagner

Glas KAISER - Sekt, trocken oder halbtrocken <sup>1</sup> 0,10 l 3,70 €  
Weinhof Kaiser, Nieder-Olm, Deutschland

1 Glas trockener Sekt mit einer kandierten Hibiskusblüte 0,10 l 4,90 €  
*Nicht nur prickelnd am Gaumen, sondern auch optisch ein echter Hochgenuss !*

KAISER - Sekt, trocken oder halbtrocken 0,75 l 24,00 €  
*einen feinperligen Cuvée - fruchtige Aromen von Zitrus, Birne und Passionsfrucht*

Prosecco Frizzante 0,75 l 33,00 €

Lagolena, Italien  
*hellgelb, elegantes Bukett, Duft von Blüten und frisch geernteten Aprikosen. Gold Challenge Millesime Bio 2013.*

Champagner 0,75l 89,00 €  
De Vilmont Blanc de Blanc Brut, Frankreich  
*Blasses Gold, Frisch, herb prickelnd, fruchtig, florale Tendenzen*



## BANKETTGETRÄNKE 2/3

### Weißweine



#### Deutschland

Müller Thurgau QbA trocken 0,75 l 31,00 €  
Winzervereinigung Freyburg

Saale – Unstrut

*Gelbgrüne Farbe. Frische Aromen von Äpfeln, Gras und Zitrusfrüchten.*

Weisser Riesling, trocken 0,75 l 34,00 €

Rheinhessen

*Zitrus und Noten von grünen Äpfeln, feine Frische, deutliche mineralische Einflüsse*

#### Italien

Pinot Bianco 0,75 l 28,00 €

Veneto

*präsentiert sich im Glas hellgelb, im Duft zartblumig und angenehm fruchtig*

#### Chile

Chardonnay, trocken 0,75 l 25,00 €

Central Valley

*Strohgelb mit dem Duft von Apfel und Birne. Die frische Säure und die angenehme Süße sorgen für eine gute Balance.*

### Rotweine

#### Deutschland

Dornfelder QbA trocken 0,75 l 42,00 €  
Winzervereinigung Freyburg

Saale- Unstrut

*Intensive Beerenfrucht, unterlegt mit feinen würzigen Noten.*

#### Südafrika

Pinotage, trocken 0,75 l 29,00 €

Western Cape

*Dunkles Kirschrot, gehaltvoller Körper mit würzigen Anklängen von Nelke und Maulbeere.*

#### Italien

Cabernet 0,75 l 27,00 €

Veneto

*In der Nase reife Beerenfrüchte mit Kräuternote - im Mund samtig mit frischen Fruchtaromen und saftigen Tanninen.*



#### Spanien

Don Barroso, trocken 0,75 l 25,00 €

La Mancha

*dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, voller Geschmack, feine Struktur, ausbalanciert*

---

BANKETTGETRÄNKE 3/3

---

### Biere

Radeberger Pilsener vom Fass	0,30 l	3,20 €
Ur – Krostitzer Pilsener & Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell vom Fass	0,50 l	4,50 €
Schöfferhofer alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,20 €

### Alkoholfreie Kaltgetränke

Gerolsteiner Gourmet/ Medium/ stille Quelle	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet/ Medium/ stille Quelle	0,75 l	4,10 €

Granini Fruchtsäfte	0,20 l	2,90 €
Granini Fruchtsäfte	1,00 l	9,00 €

Coca Cola* **	0,20 l	2,70 €
Coca Cola light* **	0,20 l	2,70 €
Fanta*/ Sprite	0,20 l	2,70 €
Schweppes Indian Tonic***	0,20 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon ***	0,20 l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale***	0,20 l	2,70 €

Mit Farbstoff \*    Coffeinhaltig \*\*    Chininhaltig \*\*\*

### Alkoholfreie Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20 €
Espresso einfach	2,30 €
Espresso doppelt	3,80 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €

Glas Tee	2,20 €
----------	--------

Kaffeegenuss pur bieten Ihnen in unserem Hotel die mobilen Kaffeefullautomaten. Ob Cappuccino mit cremigem Milchschaum oder Espresso mit dichter, schokoladiger Crema.

Freuen Sie sich auf jede einzelne Kaffeepause!

### Auf dem Segway durch das Gartenreich



Segway ist der Trend für umweltbewusste und naturnahe Bewegung. Ob Sightseeing, „wandern“ oder einfach nur durch die Gegend cruisen- Segway begeistert Sie! Buchen Sie Segway auch als aktives Teambuilding- Während der Kaffeepause überwinden Sie einen Hütchenparcour und können so die Geschicklichkeit unter Beweis stellen.

### Quad Tour – Spaß und Adrenalin pur

Erleben Sie sensationellen Fahrspaß auf vier Rädern in freier Natur. Die kleinen Quads machen richtig Laune. Egal, ob gemütlich auf befestigten Straßen oder über „Stock und Stein“, erleben Sie eine abenteuerliche Tour durch unsere Region. Ein PKW Führerschein genügt und schon warten beeindruckende Erlebnisse auf Sie.

### „Fun - tastische“ Drachenboot Action

Bewegen Sie unter dröhnenden Trommelschlägen die 13 Meter langen Drachenboote durch das Wasser. 20 Paddler bewegen die mit einem Drachenkopf geschmückten Boote vorwärts. Es geht darum, eine mit Bojen markierte Strecke möglichst schnell zu durchfahren. Das Grundprinzip des spektakulären Drachenbootfahrens ist für Menschen jeden Alters einfach zu erlernen. Voraussetzungen sind lediglich eine allgemeine körperliche Gesundheit und Schwimmfähigkeit.



### Erklimmen Sie den „Zuckerturm“

Lassen Sie Ihre Gäste doch einmal die Wände hochgehen. Circa 10 min. Fußweg vom Hotel befindet sich ein stillgelegtes Brauereigelände. Dieses bietet die einmalige Möglichkeit in ganz besonderer Kulisse einen alten Zuckerturm auf dem Kletterweg zu erkunden. Hier ist Erlebnis- Klettern in verschiedenen Schwierigkeitsgraden möglich. Kletterausrüstung, sowie das richtige Schuhwerk sind vor Ort auszuleihen. Eine Betreuung durch geschultes Fachpersonal ist hierbei gewährleistet.

### Fitness-Workout



Erleben Sie Einblicke in verschiedene Sportarten, unter anderem Nordic-Walking, Stretching und den Umgang mit einem der neuesten Sportgeräte, dem Power- Swing. Unter der Obhut professioneller Fitnesstrainer kann ein individuelles Workout für Sie erstellt werden. Verwandeln Sie die vielleicht bei „hitzen Diskussionen“ entstandenen Energien in positive Kraft. Möglichkeiten bieten sich auf unserer begrünten Dachterrasse oder auch direkt vor unserer „Haustür“ in einem kleinen Park.

Zusammen mit unserem Partner Reisewerk Dessau gestalten wir kreative und interessante Rahmenprogramme- Seien Sie gespannt!

**Stadtspiel Dessau erleben – Rasante Stadterkundung in Gruppen**



Quer durch die Stadt auf der Jagd nach Eindrücken und Informationen. Eben noch vor Kandinskys Dessauer Bleibe und schon in den arkadischen Fluren eines ambitioniert gestalteten Landschaftsgartens unterwegs. In wenigen Minuten wird ein bemerkenswertes Gebäude moderner ökologischer Architektur den Rahmen für eine Detailsuche bilden, werden Stadttürme die Blicke auf sich ziehen und Geistesgrößen Rätsel aufgeben. In keinem anderen Angebot werden so schnell Impressionen aneinander gefügt, wie im Stadtspiel Dessau Erleben.

Gut zwei Stunden sind die Gäste auf kleiner Fläche unterwegs und haben doch schnell das Gefühl, eine große Reise zu bestreiten. Denn die Stationsfolge hat es in sich: Mit Bauhaus, Meisterhäuser und Georgium sind drei Weltkulturerbestätten vertreten, Innen- und Neustadt überraschen mit bekannten Namen und unerwarteten Details.

Spannung bieten aber nicht nur Strecke und Aufgaben, denn nur im Zusammenspiel kann die Gruppe bestehen. Die Stärken der Mitglieder müssen eingebracht und kurze Entscheidungswege gefunden werden. Wegelängen werden eingeschätzt um das knappe Zeitkontingent effektiv einzusetzen, denn eines ist im Stadtspiel wie im wahren Leben: der Termin am Ende muss gehalten werden. Also doch noch fünf Minuten, um die verzwickte Frage zu lösen oder lieber schnell weiter, um an den nächsten Stationen leichterem Fragen sicher mitzunehmen? Nach der launig-heiteren Auswertung wird es einen Sieger geben, aber viele Gewinner.

Nach Vorgabe oder via Auslosung werden Kleingruppen zu 3-5 Personen gebildet, welche 18 Fragen im inneren Stadtgebiet 2,5 Stunden unterwegs sind. Das Stadtspiel endet mit einer Auswertung. Wegelänge ca. 6km

### Hotelgolf- das Event im Radisson Blu Fürst Leopold Hotel

Starten Sie zum Beispiel mit einem aktiven [Kick-Off-Event](#) in das neue Jahr! Begeistern Sie Ihre Mitarbeiter mit einer kommunikativen, Spaß bringenden und kreativen Runde Bürogolf und stimmen Sie alle auf die gemeinsamen Ziele im neuen Jahr ein.

Im Vordergrund dieser Hotelgolf-Veranstaltungen stehen DIE DREI K's! Kommunikation, Kontakten, Kennenlernen!



Hotelgolf ist Indoorgolf - eine Variante des Golfsports (ähnlich Minigolf). Ein Hotelgolf-Turnier wird in Gruppen, den sogenannten Flights gespielt. Dabei werden 2 9-Loch Parcours quer durch das Hotel aufgebaut.

Das Teilnehmerfeld wird in so genannte große Cluster á xxx Personen mit je xxx Gruppen (sog. Flights) eingeteilt. Diese werden aus ca. 8-9 Spielern bestehen. Alle absolvieren gleichzeitig und parallel einen der beiden 9-Loch-Parcours durch die Räumlichkeit in Form eines Kreislaufs.

Jeder Flight (18 Stück) hat dabei seinen eigenen FlightCommander (FC). Das ist der Gruppenführer, der dann den jeweiligen Flight während des Turniers durch den Parcours führt, moderiert, animiert, Punkte notiert und auf die Einhaltung der Regeln achtet.

Bei dieser klassischen Spielweise dauert das Turnier je nach Parcoursschwierigkeit und „Talent der Spieler“ ca. 2,75 - 3,25 Stunden.

### 20er Jahre Revival – im Technikmuseum „Hugo Junkers“



„Beflügeln“ Sie Ihre Veranstaltung mit dem Pioniergeist von Hugo Junkers.

Eine außergewöhnliche Lokation hierfür ist die lichtdurchflutete Museumshalle des Technikmuseum „Hugo Junkers“. Sie bietet nicht nur der legendären JU-52 ein Zuhause, sondern auch den idealen Rahmen für Ihren Salonabend. Als ganz besonderer Clou sitzen die Gäste genau vor der „Tante JU“.

Alles wird an diesem Abend aufeinander abgestimmt sein, so auch die Menükarten, die Tischdekoration und die Speisenfolge. Um das Event vollends abzurunden, organisieren wir gern auch die passende musikalische Begleitung vom Pianospiele bis zum kompletten Ensemble aus Tanz, Stepptanz, Gesang und Conférencier aus der „Goldenen Zeit“. Weiterhin könnten wir auch für Ihre Teilnehmer kleine Accessoires (für die Herren einen Zylinder und ein Gent- Stöckchen, für die Damen eine typische Perlenkette und ein Federdiadem) arrangieren.



### Vorbereiten, Zubereiten, Schlemmen!

Zusammengehörigkeitsgefühl, Teamwork und viel Spaß sind hier vorprogrammiert. Die Teilnehmer werden in mehrere Gruppen aufgeteilt, welche im Restaurant, an der Bar und in der Küche tätig werden. Es folgt eine Unterweisung, die Verteilung der Aufgaben, sowie eine professionelle Betreuung durch unser Personal. Das Menü, von der Vorspeise, über den Hauptgang, bis hin zum Dessert, wird von den Gästen nicht nur selber zubereitet, sondern anschließend auch an den eigens gedeckten Tischen serviert und verzehrt. Mancher Teilnehmer hat hier schon ein neues Hobby entdeckt! Auch die kleinere Variante – ausschließlich im Küchenbereich – ist buchbar.



### Mit der "Bimmel" die Stadt erkunden!



Als besondere Möglichkeit, kann ein historischer Straßenbahntriebwagen angemietet werden.

Der Straßenbahntriebwagen 28 (TW 28) aus dem Baujahr 1925 (Sächsischen Waggonfabrik Werdau) wurde 1987 als „Traditionswagen“ aus Leipzig übernommen und erst vor kurzem aufwendig restauriert. Der Pullman-Wagen bietet bis zu 50 Personen Platz, davon 20 Sitzplätze mit hochwertiger Ledergarnitur und Tischen.

Der Straßenbahntriebwagen 30 (TW 30) wurde 1925 in der Dessauer Waggonfabrik gefertigt und als sogenannter Aufbauwagen nach Kriegsbeschädigung 1948 im Waggonbau Werdau wieder aufgebaut. Er besitzt ein Fahrgastvermögen von rund 50 Personen, davon 24 Sitzplätze mit Holzverkleidung.

Beide Triebwagen sind mit einer Heizung ausgestattet, so dass auch eine Anmietung in der kälteren Jahreszeit möglich ist. verschiedene Streckenvarianten zwischen 1- 2 Stunden möglich.  
Sie wünschen eine Stadtbilderklärung? Wir empfehlen Ihnen eine Buchung bei der Touristinformation der Stadt Dessau-Roßlau unter Tel. 0340 204 15 42.

---

## FÜHRUNGEN

---

### UNESCO Weltkulturerbe

#### Bauhaus-Tour

eines der wichtigsten und interessantesten Architekturdenkmäler des 20. Jahrhunderts  
auf Wunsch auch mit dem Besuch der Meisterhäuser  
einzigartig in der Bauweise und wegweisend für eine internationale Moderne

#### Lustwandeln im Schlosspark Georgium

englischer Landschaftsgarten, 5 Gehminuten vom Hotel  
unberührte Natur im Einklang mit liebevoll arrangierten, architektonischen Kleinoden

#### Ausflüge in den Wörlitzer Park

erster und größter englischer Landschaftsgarten Europas  
Gondelfahrten möglich



### DESSAU

#### Rundgang mit den „Türmerinnen“

Rundgang durch den Stadtkern Dessaus vorzugsweise in den Abendstunden  
zünftiger Ausklang in der Gasthausbrauerei „Zum alten Dessauer“

#### Theater mal anders

beeindruckendes Gebäude, mit der drittgrößten Drehbühne Europas. Möglichkeit, Theater einmal anders als aus der Zuschauerperspektive zu betrachten Führung hinter die Kulissen mit hohem Unterhaltungswert.

#### Führung durch das Umweltbundesamt

exklusiver Rundgang in der seit Mai 2005 in Dessau ansässigen Bundesbehörde  
erleben Sie den ökologischen Modellbau in seiner gesamten Faszination

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Gültigkeit: bis 31.12. 2016

Stand: 04.10.2016- Seite 26 von 26

Radisson Blu Fürst Leopold Hotel, Dessau  
[radissonblu.de/hotel-dessau](http://radissonblu.de/hotel-dessau)