

KULINARISCHER KALENDER

2026 / 2027

Saisonale Genussmomente für besondere Anlässe



**Juni & Juli
2026**

TAPAS

Kleine Gerichte, großer Genuss.

Ein Abend zum Teilen und Probieren: Unsere Tapas bringen mediterrane Vielfalt auf den Tisch – von klassischen Favoriten bis hin zu kreativen Kombinationen. Begleitet von ausgewählten Getränken entsteht eine entspannte Atmosphäre, die mediterrane Küche und gemeinsames Genießen verbindet.

**August
2026**

STEAK & CLUBLOUNGE EVENT

Beste Qualität, perfekter Garpunkt und voller Geschmack.

Freuen Sie sich auf ein genussvolles Steak-Erlebnis mit hochwertigen Fleischcuts und ausgewählten Beilagen. Ein kulinarischer Abend für alle, die ehrlichen Genuss, echtes Handwerk und erstklassigen Geschmack schätzen.

**September
& Oktober
2026**

OKTOBERFEST-WOCHEN: 19.09.–04.10.2026

Tradition trifft Zeitgeist.

Freuen Sie sich auf ein modernes Oktoberfest mit neu interpretierten Klassikern, hochwertigen Zutaten und frisch gezapftem Bier: Genuss, Geselligkeit und entspannte Wiesen-Atmosphäre – unkompliziert und voller Geschmack.

OKTOBERFESTEINLADUNG: 07.10.2026

O'Zapft is !!!

Mia, des Team vom Radisson Blu Hotel & Conference Centre, Salzburg mecht'n Sie und Ihr Gspusi zu unsam Oktoberfestevent am Mittwoch, 7. Oktober 2026 recht herzlich einlodn.

Kulinarisch-boarisch werdet's ihr von unsam Küchen- & Serviceteam mit oan Original Oktoberfestbier, oan Grillhendl und weiteren Schmankerln verwöhnt.

Fia a zusätzliche Gaudi gib'ts a g'schmeidige Spielbude und a guade Musi.

**November
2026**

GANSL-EVENT: 11.11.2026

Zur Martinszeit laden wir zu einem besonderen kulinarischen Abend ein. Freuen Sie sich auf fein zubereitete Martinsgans mit harmonisch abgestimmten Beilagen und saisonalen Aromen – traditionell, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail serviert.

Dezember
2026

WEIHNACHTSGALAMENÜ: 24. 12. 2026

Festlicher Genuss am Weihnachtsabend.

Verbringen Sie den Heiligen Abend in stilvollem Ambiente und genießen Sie ein exklusives 4-Gang-Galamenü für 78 € pro Person. Saisonale Zutaten und sorgfältig abgestimmte Gerichte sorgen für einen festlichen Abend in entspannter Atmosphäre.

SILVESTERGALAMENÜ: 31. 12. 2026

Genussvoll ins neue Jahr.

Feiern Sie den Jahresausklang mit einem exklusiven 4-Gang-Silvestergalamenü für 83 € pro Person oder inklusive korrespondierender Getränkebegleitung für 140 € pro Person. Kreativ komponierte Speisen und ein stilvolles Ambiente schaffen den perfekten Rahmen für einen besonderen Start ins neue Jahr.

Januar
2027

WINTERLICHER GENUSS

Wärmender Genuss für kalte Tage.

Wir starten herzlich in den Januar mit winterlicher Küche rund um saisonale Zutaten wie Wurzelgemüse, Kohl und Kartoffeln – regional, wärmend und voller Geschmack.

Februar
2027

HERINGSCHMAUS: 10.02. 2027

Tradition neu interpretiert, Genuss in perfekter Harmonie.

Freuen Sie sich auf ein modernes Heringschmausbuffet inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Bier, alkoholfreier Getränke und musikalischer Begleitung für 99 € pro Person. Raffiniert interpretierte Klassiker, hochwertige Zutaten und fein abgestimmte Kompositionen machen diesen besonderen Abend zu einem stilvollen kulinarischen Erlebnis.

März
2027

BRENNNESSEL & BÄRLAUCH

Erleben Sie eine genussvolle Küche rund um die aromatischen Wildkräuter – mit feinen Gerichten, frischen Ideen und einer Extraportion Frühling auf dem Teller: Bärlauch und Brennnessel stehen dabei im Mittelpunkt und werden vielseitig sowie geschmackvoll in Szene gesetzt.

April & Mai
2027

SPARGELZEIT

Wenn der Spargel Saison hat, ist Genuss garantiert.

Wir laden Sie ein zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis rund um das edle Frühlingsgemüse. Fein abgestimmte Spargelgerichte, klassische Favoriten und kreative Neuinterpretationen stehen im Mittelpunkt – frisch, regional und mit viel Sorgfalt zubereitet.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Radisson Blu Hotel & Conference Centre, Salzburg
Fanny-von-Lehnert-Straße 7 | 5020 Salzburg, Austria
T: +43 662 46 880 | info.salzburg@radissonblu.com | radissonhotels.com/blu