



FSZ - Halberstadt

# CATERINGMAPPE

FÜR FAMILIENFESTE | BANKETT'S | FIRMENFEIERN | GALA'S

*- Wir sind Ihr Partner  
für Ihre Veranstaltung -*

*„Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen  
nicht für die größere Masse,  
sondern für den Wohlgeschmack.“*

von Epikur



# INHALT

ALLES AUF EINEN BLICK

<b>Über uns</b> .....	4
<b>Familienfeiern</b> .....	5
Geburtstag - Büfettvorschläge .....	5
Hochzeit - Büfettvorschläge .....	6
<b>Firmenevents und Tagungen</b> .....	8
Büfettvorschläge .....	8
Kleine Snacks .....	9
Brunch .....	10
<b>Grillspezialitäten Büfettvorschläge</b> .....	12
<b>Weihnachtsfeiern</b> .....	14
<b>Büfettbaukasten</b> .....	16
Canapés u. belegte Brötchen   Quiches	
Spieße   Crêpes-Röllchen   im Gläschen .....	16
Grillspezialitäten   Grillbeilagen   Salate   Vorspeisen   Suppen .....	17
Hauptgänge   Fisch   vegetarische Gerichte   Beilagen   Desserts .....	18
<b>Veranstaltungsgetränke</b> .....	19
Alkoholfreie Getränke   Biere   Spirituosen   Wein & Sekt   Mixgetränke .....	19
<b>Equipment</b> .....	20
Geschirr   Tagungsausstattung   Tische & Stühle .....	20
Dekoration .....	21
<b>Veranstaltungsräumlichkeiten</b> .....	22
Räumlichkeiten .....	22
Bestuhlungsmöglichkeiten .....	23

Ihr FSZ Catering Team  
Freizeit- und Sportzentrum Halberstadt  
Gebrüder-Rehse-Straße 12  
38820 Halberstadt  
Tel. (0 39 41) 68 78 57  
Fax: (0 39 41) 68 78 60  
[www.fsz-halberstadt.de](http://www.fsz-halberstadt.de)



# ÜBER UNS

FREIZEIT- UND SPORTZENTRUM HALBERSTADT

Sehr geehrte Gastgeberin,  
sehr geehrter Gastgeber,

zu Ihren geschäftlichen Veranstaltungen wie Tagungen, Empfänge, Jubiläen oder Firmenfeiern verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Sie sagen uns Ihre Wünsche und wir übernehmen die komplette gastronomische Versorgung. Selbstverständlich richten wir auch Ihre persönlichen Familienfeiern wie Hochzeiten und Geburtstage aus.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Speisen- und Getränkeangebot für alle Anlässe sowie Informationen zu allen weiteren Komponenten eines Caterings. Gern beraten wir Sie und erstellen gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Feier.

Wir möchten Ihnen mit den nachfolgenden Empfehlungen die Auswahl erleichtern. Gern berücksichtigen wir auch Ihre ganz individuellen Wünsche, die Sie mit Hilfe des Baukastensystems zusammenstellen können.

Für detaillierte Absprachen kontaktieren Sie unseren gastronomischen Leiter der Ihnen bei allen weiteren Fragen gern zur Verfügung steht.

Alle angebotenen Büfets liefern wir Ihnen innerhalb von Halberstadt und in die nähere Umgebung. Für die Anlieferung inkl. Aufbau sowie die Abholung am nächsten Werktag ist ein Aufpreis erforderlich.

# FAMILIENFEIERN

GEBURTSTAG | HOCHZEIT | TAUFE | JUGENDWEIHE | KONFIRMATION

## Geburtsbüfett Allerlei

### Kalter Büfettanteil

Bunter gemischter Salat mit Kräutervinaigrette  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Möhren und Mayonnaise  
Tomaten-Rucola-Platte mit Mozzarella-Kügelchen  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forelle und Sahnemeerrettich-Dip  
Verschiedene Käsevariationen  
Partybrötchen, Brot und Butter

### Warmer Büfettanteil

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
an Kaisergemüse und Kroketten

Lachs auf mediterranem Ofengemüse und  
Tomaten-Bandnudeln

Zartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von der hellen oder  
dunklen Schokolade

28,90 € / Person

## Geburtsbüfett Klassisch

### Kalter Büfettanteil

Bunter gemischter Salat mit Kräutervinaigrette  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Möhren und Mayonnaise  
Tomaten-Rucola-Platte mit Mozzarella-Kügelchen  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forelle und Sahnemeerrettich-Dip  
Verschiedene Käsevariationen  
Partybrötchen, Brot und Butter

### Warmer Büfettanteil

Sahnegeschnetzeltes mit Kräuterreis

Lachs auf Blattspinat und Tomaten-Bandnudeln

Krustenbraten mit Sauerkraut und  
Salzkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von der hellen oder  
dunklen Schokolade

27,90 € / Person



# FAMILIENFEIERN

GEBURTSTAG | HOCHZEIT | TAUFE | JUGENDWEIHE | KONFIRMATION

## Hochzeitsbüfett Gala

### Kalter Büfettanteil

Antipasti-Variationen mit Pilzen, Oliven und Schafskäse  
Gebeizter Lachs auf Rösti-Stern mit Meerrettich-Dip  
Tomaten-Rucola-Platte mit Mozzarella-Kügelchen  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forelle und Sahnemeerrettich-Dip  
Ganzer pochierter Lachs  
Verschiedene Käsevariationen  
Partybrötchen, Brot und Butter

### Warmer Büfettanteil

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
an Romanesco und Herzoginkartoffeln

Lachs auf Ofengemüse und  
Tomaten-Bandnudeln

Zartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Pannacotta mit Himbeermark  
Tiramisu

Preis auf Anfrage

## Hochzeitsbüfett Klassisch

### Kalter Büfettanteil

Hochzeitssuppe  
Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan  
Antipasti-Variationen mit Pilzen, Oliven und  
Schafskäse  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forelle und Sahnemeerrettich-Dip  
Verschiedene Käsevariationen  
Partybrötchen, Brot und Butter

### Warmer Büfettanteil

Rinderschmorbraten mit Portweinsauce,  
Bohnenbündchen und Klößen

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und  
Kräutern an Gemüse der Saison und Kroketten

Lachs mit Limettenschaum und Wildreis

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von der hellen oder  
dunklen Schokolade

Preis auf Anfrage

## Hochzeitsbüfett Mediterran

### Kalter Büfettanteil

Antipasti-Variationen mit Pilzen, Oliven  
und Schafskäse  
Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse  
Couscous-Salat mit Joghurt-Dip  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forelle und Sahnemeerrettich-Dip  
Verschiedene Käsevariationen  
Partybrötchen, Brot und Butter

### Warmer Büfettanteil

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
an Balkangemüse und Rosmarinkartoffeln

Lachs auf mediterranem Ofengemüse und  
Tomaten-Bandnudeln

Zanderfilet mit Brokkoli und Risotto

### Dessert

Pannacotta mit Himbeermark  
Mousse von der hellen oder  
dunklen Schokolade

Preis auf Anfrage



# FIRMENFEIERN

JUBILÄEN | MITARBEITERPARTYS | TAGUNGEN

## *Firmenbüfett 1*

### Suppe

Tomatencremesuppe von frischen Tomaten

### Salat

Frische Blattsalate mit Tomate, grüner Gurke, Paprika, Croûtons und Dressing

### Hauptspeise

Gebratene Hähnchenbrust in Paprikarahm mit Reis oder Spätzle

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis auf Anfrage

## *Firmenbüfett 2*

### Suppe

Frühlingsuppe mit frischem Gemüse und Eierstich

### Salat

Frische Blattsalate mit Tomate, grüner Gurke, Paprika, Croûtons und Dressing

### Hauptspeise

Filetmedaillons vom Schwein mit Kräuterchampignons dazu Rosmarinkartoffeln und Kaisergemüse

### Dessert

Mousse von der hellen oder dunklen Schokolade

Preis auf Anfrage

## *Firmenbüfett vegetarisch*

### Suppe

Möhren-Ingwer-Suppe

### Salat

Frische Blattsalate mit Tomate, grüner Gurke, Paprika, Croûtons und Dressing

### Hauptspeise

Gebackener Camembert an Preiselbeeren oder Süßkartoffel-Rosenkohl-Pfanne

### Dessert

Pannacotta mit Himbeermark

Preis auf Anfrage



# FIRMENFEIERN

JUBILÄEN | MITARBEITERPARTYS | TAGUNGEN

## *Kleine Snacks*

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel- und Orangensaft und 3 Canapés

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel- und Orangensaft sowie 2 halbe belegte Brötchen

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel- und Orangensaft sowie Gebäck

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel- und Orangensaft sowie Obstkorb & Müsliriegel

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel- und Orangensaft sowie Laugenbrezel & Gebäck

Preis auf Anfrage



# BRUNCH

FÜR GEMÜTLICHE VORMITTAGE

## *Kleiner Brunch*

Wurst- und Käse-Platte  
Gekochte Eier  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Butter, Marmelade, Honig  
Brot, Brötchen und Croissants

Schweinebraten mit grünen Bohnen und  
Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis auf Anfrage

## *Großer Brunch*

Wurst-Schinken-Platte  
Verschiedene Käsevariationen  
Gekochte Eier & Rührei  
Quark Natur (nur Honig und Vanille zugefügt)  
Müsli, Milch, Butter, Marmelade, Honig  
Brot, Brötchen und Croissants

Soljanka

Schweinefilet mit Gemüsevariationen und Kroketten

Putengeschnetzeltes mit Champignons  
und Bandnudeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis auf Anfrage

## *Mediterraner Brunch*

Bruschetta  
Tomate-Mozzarella-Platte  
Antipasti-Variationen mit Pilzen,  
Oliven und Schafskäse  
Schinken-Platte  
Müsli, Milch, Butter  
Brot und Brötchen

Mediterranes Gyrosgeschnetzeltes  
mit Naturreis

Kaninchenkeule mit  
Ratatouille und Kartoffelecken

Obstplatte  
Griechischer Joghurt mit Honig

Preis auf Anfrage



# GRILLSPEZIALITÄTEN

IM SOMMER GENAU DAS RICHTIGE

## *Kleines Grillbüfett*

Verschiedene Blattsalate und bunte Rohkostsalate  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Möhren und Mayonnaise  
Tomaten-Rucola-Platte mit Mozzarella-Kügelchen

Mariniertes Schweinenackensteak  
Rostbratwurst  
Hausgemachte Boulette

Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Verschiedene Grillsaucen, Ketchup und Senf

Partybrötchen und Brot

Preis auf Anfrage

## *Großes Grillbüfett*

Verschiedene Blattsalate und bunte Rohkostsalate  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Möhren und Mayonnaise  
Nudelsalat klassisch  
Tomaten-Rucola-Platte mit Mozzarella-Kügelchen

Mariniertes Schweinenackensteak  
Rostbratwurst  
Hausgemachte Boulette  
Putenbrust in Currymarinade

Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Maiskolben  
Verschiedene Grillsaucen, Ketchup und Senf

Partybrötchen, Kräuterbaguette und Brot

Obstsalat im Gläschen

Preis auf Anfrage

## *Mediterranes Grillbüfett*

Bruschetta  
Tomate-Mozzarella-Platte  
Antipasti-Variationen mit Pilzen, Oliven  
und Schafskäse  
Mediterraner Nudelsalat

Marinierte Hähnchenflügel in Olivenöl,  
Knoblauch, Rosmarin

Boulette gefüllt mit Feta  
Putenbrust in Currymarinade  
Lachsfilet in Folie mit Zitrone, Kräuterbutter und Dill

Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Gemüsesäckchen  
Verschiedene Grillsaucen, Ketchup und Senf

Partybrötchen und Brot

Banane mit Honig

Preis auf Anfrage



# WEIHNACHTSFEIERN

JAHRESAUSKLANG FÜR SIE

## Gemütlich - Rustikal - Sportiv

Sie nutzen mit Ihrem Team die sportlichen Angebote wie Tennis, Squash oder Badminton. Dazu bereiten wir eine

knusprig gebackene Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,

Birne in Rotweinsauce mit Vanillemousse

und reichen ein frisch gezapftes Pils oder ein Glas Wein.

Preis auf Anfrage

## Wellness und Genuss

Erleben Sie eine Hot-Stone-Rückenmassage oder eine Schokopackung im Beauty Land und ein anschließendes Weihnachtsessen. Wir überraschen Sie mit einem

Limetten-Ingwer-Cocktail,

Hähnchenroulade mit Sauce Béarnaise, buntem Pfannengemüse und Pommes Dauphine,

1 Kugel Eis mit heißen Himbeeren.

Preis auf Anfrage

## Weihnachtsbrunch

### Suppe

Rinderkraftbrühe

### Kalter Büfettanteil

Gemischte Aufschnittplatte, buntes Käsebrett, verschiedene Salate, Brot- und Brötchensortiment und Butterperlen

### Warmer Büfettanteil

Entenkeule, Wildschweinbraten, Schweinefilet Rosenkohl, Rotkohl, Speckbohnen Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Kroketten

### Dessert

hausgemachter Lebkuchen  
Waldfruchtgrütze mit Vanillesoße

Preis auf Anfrage

## Traditionell

Feiern Sie mit Ihren Gästen, Kollegen oder Freunden und genießen Sie ein entspanntes Beisammensein bei

knusprig gebackener Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,

als Dessert reichen wir Bratapfelmousse.

Preis auf Anfrage

## Grünkohllessen „satt“

Freuen Sie sich mit Freunden oder Kollegen auf einen deftig - gemütlichen Abend bei

Grünkohl satt mit Kassler und Bregenwurst an Salzkartoffeln.

Zum Schluss gibt es einen zünftigen Kräuterschnaps.

Preis auf Anfrage

Gern erstellen wir Ihnen auch einen weihnachtlichen Büfettvorschlag!



# BÜFETTBAUKASTEN

GANZ NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN

Aus unserer langjährigen Erfahrung im Cateringbereich wissen wir, dass vorgegebene und zur Wahl gestellte Menüs immer ein schwieriger Punkt in der Planung eines Events sind. Zu viele unterschiedliche Ansprüche, Geschmäcker und Vorstellungen kommen hier zusammen. Deswegen haben wir uns für Sie eine andere, flexiblere Lösung ausgedacht. Unser Baukastensystem soll Ihnen die Möglichkeit geben, individuell die Speise- und Preisvorstellungen für Ihre anstehende Veranstaltung selbst kreativ und nach Ihren persönlichen Vorstellungen mitzugestalten. Bei der Speisenauswahl liegen uns frische, gesunde und regionale Produkte am Herzen. Hierzu haben wir Produzenten als Partner, für die höchste Ansprüche bei der Herstellung ihrer Produkte das oberste Gebot sind. Alle unsere Speisen werden von uns selbst in handwerklicher Perfektion hergestellt. Um genau kalkulieren zu können, müssen wir die Gesamtanzahl der gewählten Speisen eingrenzen. Bei kleineren Veranstaltungen bieten sich unsere Angebote im Restaurant an.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl Ihrer Speisen.

## Canapés

mit Kräuterfrischkäse und Trauben  
mit Salami und Gewürzgurke  
mit verschiedenen Wurstsorten und Tomate  
mit gekochtem Ei  
mit Käse

2,90 € / Canapé

mit gebeiztem Lachs und Senf-Dill-Sauce  
mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich  
mit rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade

3,20 € / Canapé

## Quiches

Gemüsequiche  
Quiche Lorraine  
Spinat-Frischkäse-Quiche

3,90 € / Quiches

## Halbe belegte Brötchen

mit Kräuterfrischkäse und Trauben  
mit Salami und Gewürzgurke  
mit verschiedenen Wurstsorten und Tomate  
mit gekochtem Ei  
mit Käse

2,50 € / halbes belegtes Brötchen

mit Tortenbrie und Trauben  
mit gekochtem Schinken und Gurke  
mit Kassler und Kräutern

2,50 € / halbes belegtes Brötchen

mit gebeiztem Lachs und Senf-Dill-Sauce  
mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich  
mit rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade

3,00 € / halbes belegtes Brötchen

## Spieße

Tomate-Mozzarella-Spieß  
Obstspieß

3,10 € / Spieß

Saté mit Geflügel und Ananas

3,60 € / Spieß

## Crêpes-Röllchen

Räucherlachs mit Rucola  
Pute mit Currycreme  
Spinat und Ziegenkäse

4,10 € / Crêpes-Röllchen

## Im Gläschen

Eiersalat  
Couscous-Salat mit Hähnchen  
Glasnudeln mit Garnelen

3,50 € / Gläschen



# BÜFETTBAUKASTEN

GANZ NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN

## Grillspezialitäten

Rindswurst  
Rostbratwurst  
hausgemachte Bouletten  
würzige Schweinenackensteaks  
saftige Putensteaks  
Fleischspieß von der Pute, Schwein  
oder Rind mit Gemüse  
Lammkotelett  
Rinderhüftsteak  
Rumpsteak  
Bonbon vom Lachs auf  
mediterranem Gemüse  
Garnelenspieß  
Gemüsespieß

## Grillbeilagen

Ofengemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Folienkartoffeln mit Kräuter-Schmand  
Kartoffel-Gurken-Salat mit Essig/Öl  
Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Nudelsalat klassisch  
Nudelsalat mediterran  
Nudelsalat italienisch

Brotspezialitäten  
mit Butter  
Variationen von verschiedenen  
Grilldips und Saucen

## Salate

Krautsalat  
Rahmgurkensalat  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Griechischer Bauernsalat  
Variationen verschiedener  
Blattsalate mit Dressing  
Rucola-Salat mit Kirschtomaten,  
Nüssen und Parmesan  
orientalischer Couscous-Salat  
Spargelsalat (saisonal)

## Vorspeisen

Paprikafrischkäse  
Wurstsalat  
Wachsweiche Eier mit grüner Sauce  
Wurst- und Schinkenplatte  
Matjessalat  
Variationen vom hausgebeizten Lachs  
Geräucherte Fischplatte mit  
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse,  
Oliven und Peperoni  
Melone und Räucherschinken  
Brotspezialitäten  
mit Butter

## Suppen

Sellerie-Creme-Suppe mit Kürbiskernen und -öl  
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons  
Soljanka  
Hochzeitssuppe  
Möhren-Ingwer-Suppe  
klare Ochsenschwanzsuppe  
Gulaschsuppe

Preis auf Anfrage



# BÜFETTBAUKASTEN

GANZ NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN



## Hauptgänge

Schweinekotelett  
Leicht geräucherter Kassler  
Rinderschmorbraten  
in Rotweinsauce  
Harzer Wurzelfleisch (gekochtes  
Rindfleisch mit Wurzelgemüse)  
Rosa gebratenes Schweinefilet  
mit Champignonrahmsauce  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Feuriges Thai-Curry mit Gemüse  
Prager Schinken mit  
Dunkelbier-Sauce  
Geschmorte Rinderbacken mit  
Burgunder-Sauce  
Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse  
und Kräutern an Estragon-Sauce  
Rosa gebratene Kalbskeule  
Paella mit Hähnchenbrust  
Rosa gebratene Entenbrust mit  
Cumberlandsauce  
Roastbeef mit Sauce Béarnaise

## Vegetarisch

Penne all´arrabiata  
Thai-Curry mit knackigem Gemüse  
Gemüselasagne  
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola

## Fisch

Gedünsteter Kabeljau in Senfsauce  
Zander auf Gemüsebett  
Bonbon von Lachs oder Viktoriabarsch  
Lachs mit Limettenschaum  
Doradenfilet auf mediterranem Gemüse  
Gebratene Riesengarnelen mit  
mediterranen Aromen

## Beilagen

Gemüsevariationen der Saison  
Semmel- oder Kartoffelknödel, Bandnudeln,  
Gemüsereis, Risoleekartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Spätzle, Basmatireis, Rösti,  
Kroketten, Wedges

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pannacotta mit Himbeermark  
Obstsalat in der Melonenschale  
Crêpes mit Beerengrütze  
und Vanillesauce  
Tiramisu  
Mousse von der hellen  
oder dunklen Schokolade

Preis auf Anfrage

# GETRÄNKE

ANGEBOTSVIELFALT

## Alkoholfreie Getränke

Blankenburger Spritzig o. Naturelle	1 l
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	1 l
Hausgemachte Limo	1 l
Apfelsaft	1 l
Orangensaft	1 l
Filterkaffee Kanne	1 l
Tee verschiedene Sorten	

## Biere

Hasseröder Premium Pils Fass	0,3 l
Hasseröder Schwarz	0,5 l
Hasseröder Fürstenbräu, Granat	0,5 l
Franziskaner Weißbier, trüb, dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l

## Spirituosen

Schierker Feuerstein	
Wodka Gorbatschow	
Whisky	
Ramazotti	
Jägermeister	
Korn	
Weinbrand	

## Wein & Sekt

Unsere Weißen:	
Müller-Thurgau QbA, halbtrocken	1 l
Silvaner QbA, trocken und harmonisch	1 l

Unsere Roten:	
Ungsteiner Rotwein QbA, halbtrocken	1 l
Dornfelder QbA, trocken	1 l

Sekt Schwansee, trocken	0,75 l
Rotkäppchen halbtrocken/trocken	0,75 l
Piccolo	0,2 l

## Mixgetränke

Whisky Cola, Wodka Redbull, Gin Tonic, Korn Cola	ab 0,3 l
---	----------

Glühwein (saisonal)	1 l
Bowle	1 l



Für Veranstaltungen außerhalb unserer Restaurantbereiche rechnen wir flaschenweise ab. Nur Fassbier und Mixgetränke werden pro konsumierten Getränk berechnet. Im Restaurantbereich im Sport Land können Sie auch Getränke aus der Karte wählen. Sprechen Sie Ihre speziellen Getränkewünsche mit unserem gastronomischen Leiter direkt ab.

# EQUIPMENT

ALLES AUS EINER HAND

Gedeck groß (Speiseteller, Messer, Gabel)	0,85 €
Gedeck klein (Dessertteller, Messer, Gabel)	0,85 €
Kaffeegedeck groß (Dessertteller, Kuchengabel, Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel)	1,05 €
Kaffeegedeck klein (Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel)	0,85 €
Suppengedeck groß (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	0,80 €
Suppengedeck klein (Suppenteller und Suppenlöffel)	0,75 €
Messer	0,30 €
Gabel	0,30 €
Suppenlöffel	0,30 €
Kuchengabel	0,30 €
Kaffeelöffel	0,30 €
Sektglas	0,40 €
Weißweinglas	0,40 €
Rotweinglas	0,40 €
Pilstulpe 0,3 l	0,40 €
Weizenbiertglas 0,5 l	0,45 €
Kaffeemaschine bis 80 Tassen	45,00 €
Gasgrill mit Gasflasche	75,00 €

Sie tragen die Verantwortung für das Mietgut während der Besitzdauer. Bei Verlust oder Beschädigungen des Mietgutes werden Ihnen die Kosten für die Wiederbeschaffung bzw. Reparaturkosten (Stehtische, Zelte, Elektrogeräte etc.) – soweit möglich – berechnet.

## Selbstabholung

Stuhl	4,00 €
Tisch	9,50 €
Stehtisch Ø 60 cm	12,50 €
Festzeltgarnitur	12,00 €
Tisch (Festzeltgarnitur)	7,00 €
Bank (Festzeltgarnitur)	5,00 €

## Tagungsausstattung

kostenloses WLAN	
Beamer & Leinwand	50,00 € / pro Tag
Flipchart inkl. Papier	25,00 € / pro Tag
Pinnwand	10,00 € / pro Tag



# EQUIPMENT

ALLES AUS EINER HAND

## *Dekoration*

Unser Team setzt Ihre Wünsche zur Raumgestaltung und Tischdekoration gern für Sie um. Wir kümmern uns um das Eindecken, Schmücken und Dekorieren der gesamten Location.

Bei der perfekten Feier darf ein DJ oder eine Band zur musikalischen Untermalung natürlich nicht fehlen. Gern präsentieren wir Ihnen einige Vorschläge.

Teilen Sie uns einfach Ihre persönlichen Ideen und Wünsche mit.

Blumengestecke auf Anfrage

DUNI-Tischdecke pro Tisch 7,00 €

DUNI-Mitteldecken (84 cm x 84 cm)

in versch. Farben pro Decke 6,00 €

passende Servietten pro 50 Stück 22,00 €

Husse für Stehtische inkl. Reinigung 10,00 €

Husse für Stühle (Stretch)

pro Husse inkl. Reinigung 3,50 €



# VERANSTALTUNGSRÄUME

GEBURTSTAG | HOCHZEIT | TAUFE | JUGENDWEIHE | KONFIRMATION

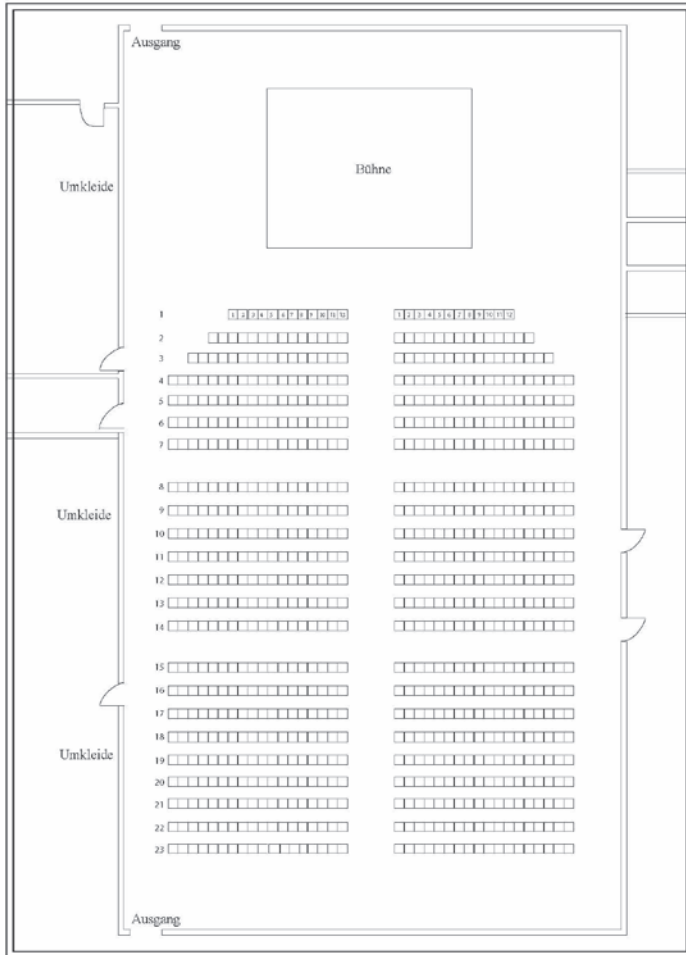
## Räumlichkeiten

Ob Sie in einem kleinen Rahmen feiern möchten oder eine Großveranstaltung bis 500 Gäste planen - wir machen es möglich. Dazu bieten wir Ihnen Veranstaltungsräume in unterschiedlicher Größe an. In unserer Mehrzweckhalle können bei einer Reihenbestuhlung bis zu 1000 Personen Platz finden. Sie ist damit ideal für Bühnenshows und Konzerte geeignet. Außerdem steht für Konferenzen und Tagungen jeglicher Art eine große Auswahl an Technik im Haus zur Verfügung und kann nach Ihren Wünschen genutzt werden. Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Es ist uns eine Freude, Sie bei der Organisation einer Musikgruppe und einer originellen Dekoration zu unterstützen.

	Veranstaltungsort	Personen	Art
Sport Land	Mehrzweckhalle	>500	Bankett, Party, Familienfeier, Büfett
	Großer Clubraum	>60	Bankett, Party, Familienfeier, Büfett, Menü, à la carte
	Kleiner Clubraum	>30	Bankett, Familienfeier, Büfett, Menü, à la carte
	Gastronomiebereich	>40	Bankett, Familienfeier, Büfett, Menü, à la carte
	kompletter Gastronomiebereich	>130	Bankett, Familienfeier, Büfett, Menü, à la carte
Stadion	VIP Raum	>20	Familienfeier, Menü
	Gastronomie	>80	Bankett, Party, Familienfeier, Büfett, Menü
	Grillplatz	>200	Bankett, Familienfeier, Grillbüfett
HBS See	Große Terrasse	>100	Bankett, Party, Familienfeier, Grillbüfett
	Kleine Terrasse	>50	Bankett, Party, Familienfeier, Grillbüfett

Sitzplätze: ca. 800

### Mehrzweckhalle

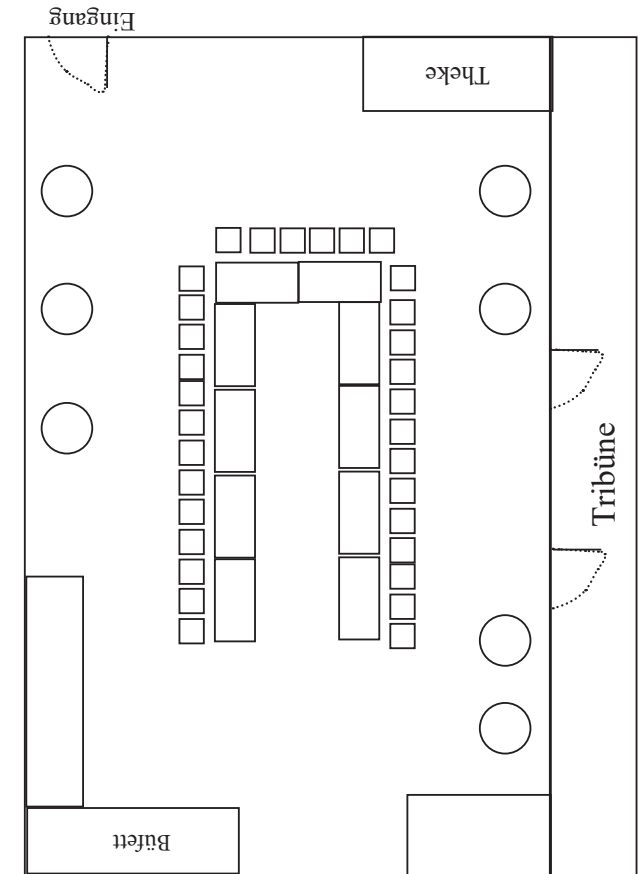


Sitzplätze: ca. 450

### Mehrzweckhalle



### Stadion VIP Lounge



Bestuhlung 80 bis maximal 100 Personen

*Eine gute Küche  
ist das Fundament allen Glücks.*

Georges Auguste Escoffier

# FREIZEIT- UND SPORTZENTRUM HALBERSTADT

GEBRÜDER-REHSE-STR. 12 | 38820 HALBERSTADT

TEL.: (03941) 68 78 57 | [WWW.FSZ-HALBERSTADT.DE](http://WWW.FSZ-HALBERSTADT.DE)