



**FSZ - Halberstadt**

# Catering- und Veranstaltungsangebote

**Wir sind Ihr Partner für Ihre Veranstaltungen!**



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

von Epikur



## **Inhalt**

Über uns .....	4-5
Pauschalen für Snackbuffets.....	6
Kleine Leckereien .....	6
Halbe belegte Brötchen, gebuttert und mit Salat belegt .....	7
Fingerfood ab 20 Personen.....	8
Das FSZ Baukastensystem.....	9
Grillbaukasten .....	9
Unsere Salate und Vorspeisen .....	10
Unsere Grillspezialitäten.....	10
Unsere Grillbeilagen.....	11
Buffetbaukasten .....	12
Unsere Vorspeisen .....	12
Unsere Suppen.....	13
Unsere Hauptgänge .....	13
Unsere vegetarischen Speisen.....	14
Unsere Beilagen .....	14
Unsere Desserts.....	14
Brunch .....	15
Veranstaltungsgetränke .....	16-17
Räumlichkeiten .....	18-19
Zusatzangebote.....	20
Geschirr- & Logistikverleih zu Außer-Haus-Caterings .....	21
Einzel Teile & Gedecke für Außer-Haus-Caterings .....	22
Veranstaltungs- und Cateringservicebedingungen.....	23
Anfahrt .....	24

# Freizeit- und Sportzentrum Halberstadt

---

Sehr geehrte Gastgeberin,  
sehr geehrter Gastgeber,

wir betreiben seit 1999 das Freizeit- und Sportzentrum in Halberstadt. Die schön gelegene Freizeitanlage am Fuße der Spiegelsberge bietet Badespaß auf 4700 m<sup>2</sup> und Saunavergnügen in einer der schönsten Saunalandschaften im Harz.

Sportliche Abwechslung erfahren Sie beim Ballsport -Tennis, Squash, Badminton, Tischtennis- oder im Sport- und Gesundheitsstudio. Völlige Entspannung versprechen die vielfältigen Beautyprogramme.

Gastronomisch betreuen wir unsere Gäste in den Bereichen Sea Land, Sauna und Sport Land. Im Sea Land und in der Sauna dürfen sich unsere Gäste auf köstliche Snacks, aber auch auf ausgewogene Gerichte freuen.

Eine gemütliche, sportliche Atmosphäre umgibt Sie in unserem Restaurant mit direktem Blick auf die Tennisplätze im Sport Land. Hier finden Sie unser für Sie ausgesuchtes, saisonales Speiseangebot.

Darüber hinaus betreiben wir im Rahmen der Betriebsführung gastronomische Einrichtungen im Friedensstadion und im HaWoGe-Spielemagazin (Indoor-Spielwelt).

Für die freie christliche Schule Langenstein kochen wir jeden Tag frisch zubereitete Biogerichte.

Es ist uns ein großes Anliegen, trotz der vielen verschiedenen Standorte und unterschiedlichen Zielgruppen eine kreative, frische und gesunde Küche sowie ausgewählte Getränke anzubieten. Dazu haben wir unser Konzept im Jahr 2015 komplett erneuert und arbeiten kontinuierlich daran, es weiter behutsam auszubauen und zu verbessern.

Für Ihre geschäftlichen Anlässe wie Tagungen, Empfänge, Jubiläen oder Betriebsfeste 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. Gerne beraten wir Sie und erstellen gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihren Anlass.

Ihr FSZ Catering Team  
Freizeit- und Sportzentrum Halberstadt  
Gebrüder-Rehse-Straße 12  
38820 Halberstadt  
Tel. 03941/687857 / Fax 03941/687857  
[www.fsz-halberstadt.de](http://www.fsz-halberstadt.de)

Wir möchten Ihnen gerne mit den nachfolgenden Empfehlungen die Auswahl erleichtern. Natürlich berücksichtigen wir auch Ihre ganz individuellen Wünsche.

Für alle detaillierten Absprachen kontaktieren Sie unseren gastronomischen Leiter, Herrn Thomas Hinze, der Ihnen bei allen weiteren Fragen gerne zur Verfügung steht.

Alle angebotenen Buffets 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.

Auf Wunsch und je nach Umfang Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen auch die Dienstleistungen unseres Küchen- und/oder Servicepersonals an.



## Pauschalen für Snackbuffets

---

Kaffee, Tee, Wasser Sprudel & Still,  
Apfel- & Orangensaft, Gebäck

pro Person 5,50 €

Kaffee, Tee, Wasser Sprudel & Still,  
Apfel- & Orangensaft,  
Obstkorb & Müsliriegel

pro Person 6,50 €

Kaffee, Tee, Wasser Sprudel & Still,  
Apfel- & Orangensaft,  
Laugenbrezel & Gebäck

pro Person 7,50 €

## Kleine Snacks

---

Laugenbrezel

pro Stück 1,00 €

Blechkuchen

pro Stück 1,50 €

Torte

pro Stück 2,00 €



## Halbe belegte Brötchen, gebuttert und mit Salat belegt

---

mit Kräuterfrischkäse und Trauben  
mit Salami und Gewürzgurke  
mit verschiedenen Wurstsorten und Tomate  
mit gekochten Ei

pro halbes belegtes Brötchen

1,50 €

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

pro halbes belegtes Brötchen

1,70 €

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

pro halbes belegtes Brötchen

1,90 €



## Fingerfood ab 20 Personen

---

### Quiches

Gemüsequiche	1,50 €
Quiche Lorraine	1,50 €
Spinat-Frischkäse-Quiche	1,50 €

### Spieße

Tomate-Mozzarella	1,60 €
mit Antipasti und Fetakäse	1,60 €
Saté mit Geflügel und Ananas	1,90 €

### Canapés

Dill/Frischkäse	1,50 €
Gekochtes Ei	1,60 €
Salami	1,70 €
Kochschinken	1,70 €
Brie/Trauben	1,70 €
Roastbeef/Remoulade	1,90 €
Graved Lachs/Honig-Dill-Sauce	2,00 €

### Pumpernickel

Lachstatar	2,00 €
Matjestatar	2,00 €
Forellenfilet	2,00 €

### Crêpes-Röllchen

Räucherlachs mit Rucola	1,90 €
Pute mit Currycreme	1,90 €
Spinat und Ziegenkäse	1,90 €

### Im Gläschen

Eiersalat	2,40 €
Couscous-Salat mit Hähnchen	2,40 €
Glasnudeln mit Garnelen	2,40 €

### Blätterteigschnecken

gefüllt mit Schinken	1,90 €
gefüllt mit Tomate-Mozzarella und Basilikum	1,90 €
gefüllt mit Kräutern und getrockneten Tomaten	1,90 €

Preise verstehen sich pro Stück. Bitte wählen Sie max. 5 verschiedenen Sorten pro Veranstaltung aus.



# Das FSZ Baukastensystem

---

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 erste 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.

## **Grillbaukasten**

Grillen ist immer eine gern gesehene, kommunikative und abwechslungsreiche Variation eines Buffets. Bitte wählen Sie aus unserem attraktiven Grillbaukasten. Unsere Grillbuffets eignen sich besonders für Außer-Haus-Veranstaltungen oder für Veranstaltungen im Stadion. Bitte denken Sie daran, dass wir für unseren Grill einen Außenbereich benötigen. Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen.

Für kleinere Gruppen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Kinder bis 5 Jahre sind frei, für Kinder zwischen 6 bis 12 Jahren zahlen Sie den halben Preis.



## Unsere Salate und Vorspeisen

---

Krautsalat	0,90 €
Rahmgurkensalat	1,00 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	1,10 €
Griechischer Bauernsalat	1,60 €
Variation verschiedener Blattsalate mit Dressing	1,80 €
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Nüssen und Parmesan	1,90 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	1,80 €
Antipasti-Platte mit gegrillten Gemüsen, Oliven und Peperoni	1,90 €
Orientalischer Couscous-Salat	1,90 €
Reissalat mit Pute	2,00 €

Die Preise verstehen sich für die Wahl von 4 Vorspeisen pro Veranstaltung.

## Unsere Grillspezialitäten

---

Rindswurst	1,70 €
Bratwurst	1,80 €
Hausgemachte Buletten	2,00 €
Würzige Schweinenackensteaks	2,10 €
Saftige Putensteaks	2,50 €
Fleischspieße von der Pute, Schwein und Rind mit Gemüse	3,90 €
Lammkoteletts	4,70 €
Rinderhüftsteaks	5,50 €
Rumpsteak	6,60 €
Bonbon vom Lachs auf mediterranem Gemüse	3,50 €
Garnelenspieße	5,90 €
Gemüsespieße	1,10 €
Marinierte Tofu-Gemüse-Spieße	2,20 €

Die Preise verstehen sich für die Wahl von 4 Produkten pro Veranstaltung.

## Unsere Grillbeilagen

---

Variation vom Gemüse der Saison	2,30 €
Rosmarinkartoffeln	0,95 €
Folienkartoffeln mit Kräuter Schmand	1,10 €
Kartoffel-Gurken-Salat mit Essig/Öl	0,70 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	0,75 €
Nudelsalat klassisch	0,90 €
Nudelsalat mediterran	0,95 €
Nudelsalat asiatisch	0,95 €
Variation von Brotspezialitäten mit Butter und Schmand	1,50 €
Variationen von verschiedenen Grilledips und Saucen	0,90 €

Die Preise verstehen sich für die Wahl von 4 verschiedenen Beilagen pro Veranstaltung.



# Buffetbaukasten

---

Unsere klassischen Buffets sind insbesondere für festliche Anlässe geeignet. Je nach Absprache servieren wir Buffets für maximal 500 Personen in unseren gastronomischen Räumlichkeiten.

Die folgenden Buffetvorschläge gelten ab 20 Personen für je 3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte und 2 Desserts. Sie können auch Speisen aus den verschiedenen Buffets austauschen und/oder sich ein Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Geschmack zusammenstellen. Wir beraten Sie natürlich gerne dabei. Für kleinere Gruppen erstellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Angebot.

Kinder bis 5 Jahre sind frei, für Kinder zwischen 6 bis 12 Jahren zahlen Sie den halben Preis.

Wir liefern die gewünschten Speisen zu Ihnen nach Hause oder zu jeder anderen Location. Egal ob lockere Party oder festliches Bankett. Wir zaubern für jede Gelegenheit das Richtige auf den Tisch.

Viel Spaß beim Aussuchen!

## Unsere Vorspeisen:

Krautsalat	0,90 €
Rahmgurkensalat	1,00 €
Tomatensalat	1,10 €
Griechischer Bauernsalat	1,60 €
Variation verschiedener Blattsalate mit Dressing	1,80 €
Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan	1,90 €
Orientalischer Couscous-Salat	1,90 €
Reissalat mit Pute	2,00 €
Spargelsalat (saisonal)	2,60 €
Paprikafrischkäse	1,50 €
Harzer Käse mit Marinade	1,60 €
Wurstsalat	1,70 €
Wachsweiche Eier mit Grüner Sauce	2,10 €
Wurst- und Schinkenplatte	2,30 €
Matjessalat	2,40 €
Variation vom hausgebeizten Lachs	3,80 €
Geräucherte Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce	4,50 €

Tomate-Mozzarella mit Pesto	1,80 €
Antipasti-Platte mit gegrillten Gemüsen, Oliven und Peperoni	1,90 €
Melone und Räucherschinken	3,10 €
Rinder-Carpaccio	3,90 €
Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße-Sauce	3,90 €
Vitello tonnato vom Kalb	4,10 €
In mediterranen Aromaten gebratene Garnelen, Terrine von Meeresfischen, gebeizter Lachs und gebratene Garnelen	5,10 €
Variation von Brotspezialitäten mit Butter und Schmand	1,50 €

Die Preise verstehen sich pro Person bei der Wahl von 4 bis 5 verschiedenen Vorspeisen.

#### **Unsere Suppen:**

Selleriecremesuppe mit Kürbiskernen und -öl  
 Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons  
 Wirsingintopf mit Rindfleisch (saisonal)  
 Thailändische Kokos-Hühner-Suppe (Tom Kha Gai)  
 Klare Ochsenchwanzsuppe  
 Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse  
 Gulaschsuppe mit Schmand

Preis pro Person für die Wahl einer Suppe 3,80 €

#### **Unsere Hauptgänge:**

Schweinekoteletts 3,70 €  
 Leicht geräucherter Kassler 3,80 €  
 Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce 3,90 €  
 Harzer Wurzelfleisch (gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse) 4,80 €  
 Rosa gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce 5,20 €  
 Tafelspitz mit Meerrettichsauce 5,40 €

Feuriges Thai-Curry mit Gemüse 3,90 €  
 Prager Schinken mit Dunkelbier-Sauce 3,60 €  
 Geschmorte Rinderbacken mit Burgunder-Sauce 3,80 €  
 Mit Frischkäse und Kräuter gefüllte Hähnchenbrust mit Estragon-Sauce 4,10 €  
 Rosa gebratene Kalbskeule provenzalisch 4,20 €  
 Rinderschmorsteak mit Chorizo-Sauce 5,10 €  
 Paella mit Hähnchenbrust 5,80 €  
 Rosa gebratene Entenbrust mit Cumberlandsauce 6,50 €  
 Paella mit Huhn, Garnelen und Muscheln 6,80 €  
 Roastbeef mit Sauce Bernaise 8,60 €

#### **Fisch:**

Gedünsteter Kabeljau in Senfsauce 4,20 €  
 Barramundi Filet auf asiatischem Gemüse 5,20 €  
 Zander auf Gemüsebett 5,30 €  
 Bonbon von Lachs und Viktoriabarsch 5,40 €  
 Krosser Lachs mit Limettenschaum 5,70 €  
 Doraden Filet auf mediterranen Gemüsen 5,80 €  
 Gebratene Riesengarnelen mit mediterranen Aromaten 8,10 €

## Buffetbaukasten

---

### Vegetarisch:

Penne all'arrabiata	3,20 €
Thai-Curry mit knackigen Gemüsen	3,50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen	3,50 €
Gemüselasagne	3,70 €
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,80 €
Der „FSZ Klassiker“	
Gemüse-Tofu-Burger zum Selberbauen	4,20 €

### Unsere Beilagen:

Gemüsevariation der Saison	2,80 €
----------------------------	--------

Semmel- oder Kartoffelknödel, Bandnudeln, Gemüsereis, Risolee-Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Basmatireis	2,90 €
---	--------

Die Preise verstehen sich pro Person für die Wahl von 3 verschiedenen Sättigungsbeilagen und der Gemüsevariation

### Unsere Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,10 €
Panna Cotta mit Himbeermark	2,40 €
Crème brûlée	2,40 €
Obstsalat in der Melonenschale	2,50 €
Arme Ritter mit Vanillesauce	2,50 €
Crêpes mit Beerengrütze und Vanillesauce	2,60 €
Quarkkälchen mit Apfelkompott	2,70 €
Tiramisu	2,80 €
Mousse von der hellen und dunklen Schokolade	2,80 €
Im Bierteig ausgebackene Ananas   Apfel   Banane	3,20 €

Die Preise verstehen sich pro Person und für die Wahl von 3 verschiedenen Desserts.

Unser Dessert-Highlight:

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine traumhaftsüße Leckerei! Wählen Sie an unserer Eisstation drei verschiedene Eissorten aus. Dazu servieren wir unterschiedliche Toppings wie Früchte, Smarties, Cookies, karamellisierte Nüsse und Soßen. Jeder kann sich nach Belieben sein eigenen Eisbecher kreieren.

Pro Person 5,50 €. Ein Spaß für Groß und Klein!

# Brunch

---

Sehr gerne bieten wir Ihnen auch den beliebten Brunch an.

## **Kleiner Brunch**

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

\*\*\*

Schweinbraten mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 15,50 €

## **Großer Brunch**

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

\*\*\*

Soljanka

\*\*\*

Schweinefilet mit Gemüsevariation und Krokette  
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Bandnudeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 21,90 €

# Getränke

---

## Veranstaltungsgetränke

Für Veranstaltungen außerhalb unserer Restaurantbereiche rechnen wir flaschen- oder kannenweise ab. Nur Fassbiere und Cocktails 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.

### Alkoholfreie Getränke

Blankenburger Spritzig oder Naturelle	1l	4,90 €
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Lift	1l	5,50 €
Hausgemachte Limo	1l	5,80 €
Apfelsaft	1l	5,90 €
Orangensaft	1l	8,90 €
Bio Apfelsaft	0,7 l	8,70 €
Bio Apfel-Birnen-Saft	0,7 l	8,70 €
Rhabarbertrunk	0,7 l	9,90 €
Filterkaffee Kanne	1l	9,90 €
Tee verschiedene Sorten		1,90 €

### Biere

Hasseröder Premium Pils	Fass 0,3 l	2,50 €
Hasseröder Schwarz	0,5 l	3,60 €
Hasseröder Fürstenbräu, Granat	0,5 l	3,20 €
Franziskaner Weissbier, trüb	0,5 l	3,50 €
Franziskaner Weissbier, dunkel	0,5 l	3,50 €
Franziskaner Weissbier, Kristall	0,5 l	3,50 €
Franziskaner Weissbier, alkoholfrei	0,5 l	3,50 €





# Getränke

---

## Wein & Sekt

Unsere Weißen:

2014 Müller Thurgau QbA, halbtrocken	1 l	18,90 €
2013 Riesling QbA, trocken und harmonisch	1 l	19,90 €

Unsere Roten:

2013 Rotwein QbA, halbtrocken	1 l	18,90 €
2014 Dornfelder QbA, trocken	1 l	21,90 €

Sekt Schwansee, trocken	0,75 l	12,90 €
-------------------------	--------	---------

## Verschiedene Cocktails & Mischgetränke

Mai Tai, Hanna, Mojito, Piña Colada, mit und ohne Alkohol	ab 0,4 l	5,00 €
Whisky Cola, Wodka Redbull, Gin Tonic, ...	ab 0,3 l	4,00 €

Glühwein (Saisonal)	1l	10,50 €
Bowle	1l	18,50 €

## Spirituosen

Harzer Kräuterhexe	2 cl	1,50 €
	4 cl	2,90 €
Harzkirsch Fruchtsaftlikör	2 cl	1,50 €
	4 cl	2,90 €
Kaffeelikör	2 cl	1,70 €
	4 cl	3,50 €
Walburga	2 cl	2,90 €
	4 cl	5,70 €



# Unsere Veranstaltungsräume in der Übersicht

## 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 - Overheadprojektor, TV-Systeme, Laserzeigestab, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Rednerpult und Podium - 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, einer originellen Dekoration und allen möglichen anderen Wünschen zu unterstützen.

## Sport Land

Veranstaltungsort	Personen	Art
Mehrzweckhalle	>500	Bankett, Party, Familienfeier, Buffet
Großer Clubraum	>60	Bankett, Party, Familienfeier, Buffet, Menü, à la carte
Kleiner Gruppenraum	>30	Bankett, Familienfeier, Buffet, Menü, à la carte
Gastronomiebereich	>40	Bankett, Familienfeier, Buffet; Menü; à la carte
Kompletter Gastronomiebereich	>130	Bankett, Familienfeier, Buffet, Menü



## Stadion

Veranstaltungsort	Personen	Art
VIP Raum	>20	Familienfeier, Menü
Gastronomie	>100	Bankett, Party, Familienfeier, Buffet, Menü
Grillplatz	>200	Bankett, Familienfeier, Grillbuffet

## Halberstädter See

Veranstaltungsort	Personen	Art
Große Terrasse	>100	Bankett, Party, Familienfeier, Grillbuffet
Kleine Terrasse	>50	Bankett, Party, Familienfeier, Grillbuffet

## Sea Land

Veranstaltungsort	Personen	Art
Clubraum	>20	Familienfeier
Sea Land	>30	Kindergeburtstag



## Zusatzangebote

---

Raumgestaltung		
Tischgesteck	ab	15,00 €
Buffetgesteck	ab	35,00 €
Steh­tischgesteck	ab	7,50 €
Equipment		
Beamer & Leinwand im Gastraum	pro Tag	30,00 €
Flipchart inkl. Papier	pro Tag	25,00 €
Pin­n­wand	pro Tag	10,00 €

Selbstverständlich unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation von zusätzlichem Equipment.

## Geschirr- & Logistikverleih zu Außer-Haus-Caterings

---

### Pauschalen

Geschirr je nach Catering bis 50 Personen	pro Person	2,00 €
Geschirr je nach Catering ab 50 Personen	pro Person	1,50 €



## Geschirr- & Logistikverleih für Außer-Haus-Caterings

---

Gedeck groß (Speiseteller, Messer, Gabel)	0,50 €
Gedeck klein (Dessertteller, Messer, Gabel)	0,50 €
Kaffeegedeck groß (Dessertteller, Kuchengabel, Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel)	0,70 €
Kaffeegedeck klein (Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel)	0,50 €
Suppengedeck groß (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	0,55 €
Suppengedeck klein (Suppenteller und Suppenlöffel)	0,50 €
Messer	0,25 €
Gabel	0,25 €
Suppenlöffel	0,25 €
Kuchengabel	0,25 €
Kaffeelöffel	0,25 €
Sektglas	0,35 €
Weißweinglas	0,35 €
Rotweinglas	0,35 €
Pilstulpe 0,3 l	0,35 €
Weizenbierglas 0,5 l	0,40 €
Apfelweinglas	0,35 €
Mehrwegbecher 0,3 l	0,30 €



## Einzelteile & Gedecke für Außer-Haus-Caterings

---

Kaffeemaschine bis 120 Tassen		47,00 €
Kaffeemaschine bis 80 Tassen		35,00 €
Gasgrill mit Pfandflasche		62,00 €
Stuhl		1,35 €
Stehtisch Ø 60 cm		12,50 €
Festzeltgarnitur		9,80 €
Tisch (von Festzeltgarnitur)		6,80 €
Bank (von Festzeltgarnitur)		3,70 €
Stofftischwäsche	pro Stück	6,00 €
DUNI-Mitteltischläufer in versch. Farben inkl. passender Servietten	pro Stück	2,50 €
Husse für Stehtische		9,80 €



## **Veranstaltungs- und Cateringservicebedingungen der Betriebsgesellschaft Freizeit- und Sportzentrum Halberstadt mbH**

### **§ 1 Anwendungsbereich, Ausschluss fremder Geschäftsbedingungen**

(1) Alle Angebote, Lieferungen und Dienstleistungen basieren auf nachstehende Bedingungen und gelten nur gegenüber Unternehmern im Sinne des § 14 BGB, einer juristischen Person des öffentlichen Rechts oder einem öffentlich-rechtlichen Sondervermögen (nachfolgend „Kunde“ genannt).

(2) Unsere AGBs gelten bei ständigen Geschäftsbeziehungen auch ohne erneuten ausdrücklichen Hinweis für künftige Angebote, Lieferungen und Leistungen an den Kunden.

(3) Unsere AGBs gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren AGBs abweichenden Bedingungen des Kunden die Lieferung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.

(4) Es gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Anwendbarkeit anderer allgemeiner Geschäftsbedingungen ist grundsätzlich ausgeschlossen, es sei denn, wir haben dieser Anwendung ausdrücklich schriftlich zugestimmt.

Unsere AGBs finden Sie öffentlich einsehbar auf unserer Internetseite [www.fsz-halberstadt.de](http://www.fsz-halberstadt.de).

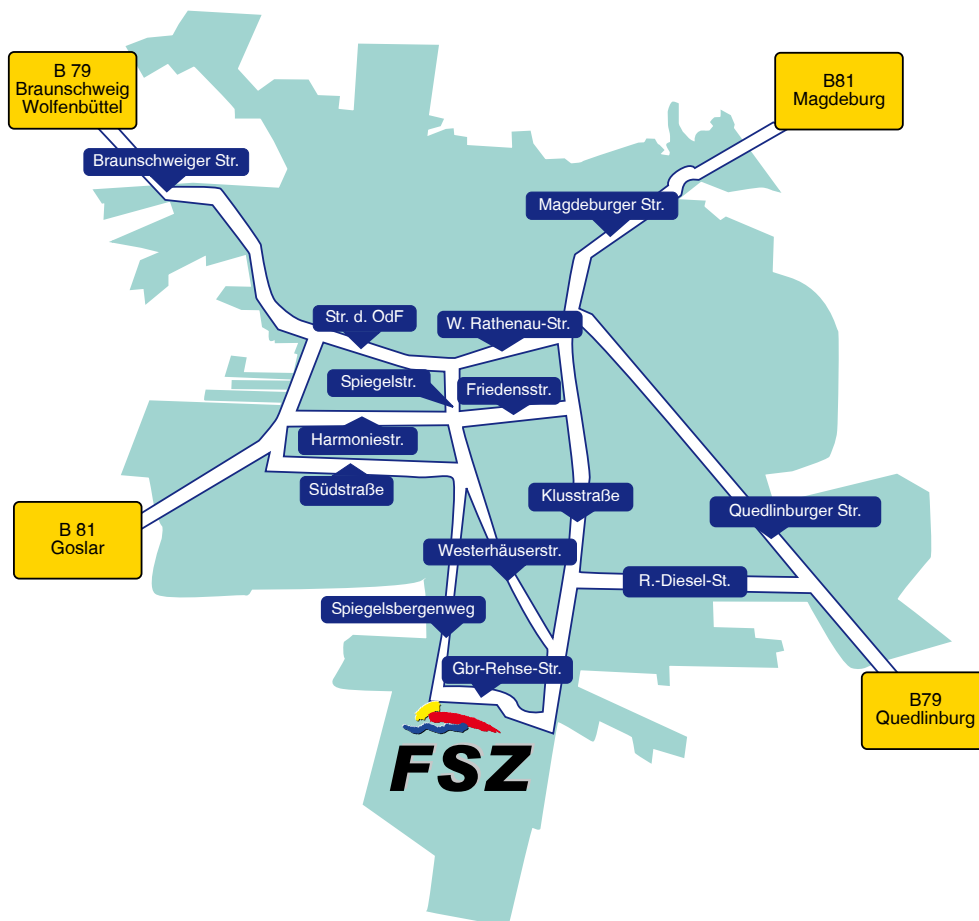
# Anfahrt

Das FSZ Halberstadt liegt gut erreichbar an der Gebrüder-Rehse-Straße. Vor Ort finden Sie ausreichend viele Parkplätze. Zudem ist der gesamte Bereich barrierefrei gestaltet.

## Ebenso erreichen Sie uns unkompliziert mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Die Stadtbus Linie 12, hält direkt vor dem FSZ an gleichnamiger Haltestelle.

Die Straßenbahnlinie 2 hält an der Station „Am FSZ“, von hier aus haben Sie in etwa 5 Minuten Fußweg bis zu unseren Locations.



## Freizeit- und Sportzentrum Halberstadt

Gebrüder-Rehse-Straße 12

38820 Halberstadt

Gastronomische Leitung: **Thomas Hinze**

Tel.: (0 39 41) 68 78 57

Fax: (0 39 41) 68 78 60

eMail: [thomas.hinze@fsz-halberstadt.de](mailto:thomas.hinze@fsz-halberstadt.de)

[www.fsz-halberstadt.de](http://www.fsz-halberstadt.de)