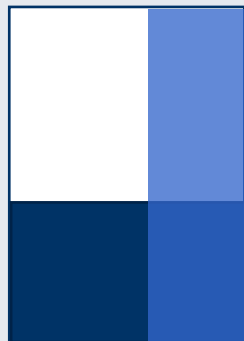


Halleluja! – News, Events & Insidertipps

Das Veranstaltungsmagazin der Mitteldeutschen Zeitung

Preise und Festgrößen
in 4 c/vollfarbig:



Festgrößen	1 Seite	1/2 Seite	1/4 Seite
Satzspiegel (Druckunterlage ohne Schnittmarken anliefern, 5 mm Beschnitt ringsum farbig auslaufend)	148 x 210 mm + rundum 5 mm Beschnitt (= 158 x 220 mm)	Querformat: 148 x 83,5 mm (+Beschnitt = 158 x 93,5 mm) Hochformat: 73 x 210 mm (+Beschnitt = 83 x 220 mm)	Querformat: 123 x 40 mm (ohne Beschnitt) Hochformat: 58 x 90 mm (ohne Beschnitt)
Preis	Innenteil: 1.299 € Rückseite/U4: 1.499 €	699 €	399 €

Halleluja
auf einen Blick:

Erscheinungen 2025

17. März
30. Juni
25. August
13. Oktober
24. November



- hochwertiger Magazincharakter
- 36 Seiten Umfang im A5 Format
- ca. 10.000 verteilte Exemplare
- gratis zu erhalten an mehr als 200 Stellen in der Stadt Halle, im Saalekreis und in Merseburg
- mit interessanten Beiträgen über: Veranstaltungen, Konzerte, Lesungen, Partys, Kino, Theater, Oper, Cafés

Alle Preise sind 4c-Ortspreise je Erscheinungstag und verstehen zzgl. 14,50 € Anzeigen-Gestaltungspauschale, sowie zzgl. gültiger MwSt., gemäß gültiger PL. Alle Preise inkl. SMART AD (=5.000 Ausspielungen der Werbung auf mz.de im Wert von 69,- €). Die Angebotserstellung erfolgt im Namen und im Auftrag der Mitteldeutsche Verlags- und Druckhaus GmbH, die die Herausgeberin der von uns vermittelten Produkte ist und in deren Namen auch die Rechnungsstellung erfolgt. Es gelten die bekannten allgemeinen und zusätzlichen Geschäftsbedingungen der Mitteldeutsche Verlags- und Druckhaus GmbH, die Sie unter [AGB](#) einsehen können.

Halleluja! – News, Events & Insidertipps

Gastrotipp – Spezial

Der Gastrotipp:

Festgröße	1 Seite
Format (Druckunterlage ohne Schnittmarken anliefern, 5 mm Beschnitt ringsum farbig auslaufend)	148 x 210 mm + rundum 5 mm Beschnitt = 158 x 220 mm
Sonderpreis inkl. redaktionelle Erstellung	499 €

Sonderangebot gilt nur für Gastronomiebetriebe und ist an unser Grundlayout gebunden!

Alle Preise sind **4c-Ortspreise** je Erscheinungstag und verstehen zzgl. 14,50 € Anzeigen-Gestaltungspauschale, sowie zzgl. gültiger MwSt., gemäß gültiger PL. Die Angebotserstellung erfolgt im Namen und im Auftrag der Mitteldeutsche Verlags- und Druckhaus GmbH, die die Herausgeberin der von uns vermittelten Produkte ist und in deren Namen auch die Rechnungsstellung erfolgt. Es gelten die bekannten allgemeinen und zusätzlichen Geschäftsbedingungen der Mitteldeutsche Verlags- und Druckhaus GmbH, die Sie unter [AGB](#) einsehen können.

Musterseite

WWW.LEFEU.DE | ANZEIGE

GENUSSMOMENTE BEI FLAMMKUCHEN UND ANDEREN KÖSTLICHKEITEN

Le Feu
Der Flammkuchen
in deiner Stadt.

Flammkuchen und Co. treffen geschmacklich auch in der Saalestadt auf eine große Gemeinde von Schlemmerfreunden. Erheblichen Verdienst an dieser kulinarischen Liebesbeziehung hat das Team des Restaurants „Le Feu“ in der August-Bebel-Straße 3. Dort serviert Gastwirt Thomas Stibele mit seinen drei Mitarbeitern und weiteren Aushilfen den Gästen seit vielen Jahren Flammkuchen, Salate und andere Köstlichkeiten – ganz nach elsässischer und französischer Art. Unweit vom Opernhaus und vom Uni-Campus gelegen und täglich ab 17 Uhr geöffnet, empfiehlt sich das „Le Feu“ ebenso für einen Abend mit Bühnenkunst – als bekömmliche Stärkung zuvor oder danach – wie für den Tagesausklang nach Vorlesung und Seminar. Denn obendrein genießt das studentische Publikum hier den Vorzug eines Preisrabatts an den ersten drei Tagen der Woche, von Montag bis Mittwoch.

Al seinen Gästen verschafft das Team um Thomas Stibele mit den tollen Flammkuchen, die in rund 50 Zubereitungsarten im „Le Feu“ zu haben sind – von klassisch herzhalt über vegan bis süß verführerisch, viele schöne Genussmomente. Dazu glänzt die Speisekarte mit einer überzeugend vielseitigen Salatsseite. In Kombination mit pikantem Couscous versprechen die verschiedensten Gemüsearten lockere Gaumenfreuden. Die Gäste stellen sich ihre Bowl einfach selbst zusammen, vegan oder mit Tofu, Lachs oder anderen Köstlichkeiten. Für die Abrundung hinterher

serviert der Gastwirt gern auch ein Schokoladensoufflé, das ebenfalls in der Karte zu finden ist. Unbedingt zu erwähnen sind auch die feinen elsässischen Weine vom Weingut Brogsitter, die jedes Flammkuchenessen zum kulinarischen Erlebnis machen. Außerdem kann man nur hier im „Le Feu“ die hochprozentigen Spezialitäten des Hardcorefood-Spezialisten Pistole aus Badbergen genießen. Anzufügen bleibt in Sachen Service noch die Möglichkeit, die Flammkuchen in größerer Runde auch außer Haus zu verzehren: Das Catering gibt es für Veranstaltungen ab 50 Personen.

01 23 x x

ZUM SCHLUSSEIN SEITE