

Sehr geehrte Gäste,

der „Fabula-Party-Service“ steht schon seit langem für kreative Küche und Zuverlässigkeit im Bereich Catering und Party-Service.

Unser Team stellt an sich die höchsten Ansprüche und arbeitet mit Hingabe, wenn es um Ihre Feier geht.

Fabula - steht für mediterrane Küche - für frische Produkte und Kreativität.

Wir liefern Ihnen individuelle Buffets - egal wohin und wann Sie es wollen.

Und möchten Sie einmal im großen Rahmen feiern, doch der Platz zu Hause reicht nicht, so empfehlen wir unseren Premium Veranstaltungsraum. Hier feiern Sie im anspruchsvollen Ambiente mit Full-Service und Endreinigung.

FABULA - GASTRONOMIE IM TREND !!!

Für ein unverbindliches Beratungsgespräch nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Gerne stehen wir Ihnen mit Tipps und Ideen zur Seite.

Ihr Fabula - Team

Inhalt	Seite
Appetizer, Vorspeisen, Fingerfood & Co.	4 - 5
Suppen	5
Alberto	6
In 80 Tagen um die Welt - Buffets für jeden Anlass	7 - 8
Die Fabula Buffets	8 - 11
Grillbuffets und Front-Cooking	12
Desserts	13
Veranstaltungs- und Partyräume	14
Equipment, AGB's	15

Appetizer, Vorspeisen, Fingerfood & Co.

Nr. 1 Tapas Bar

Der Trend aus den Bodegas Spaniens: „Tapas“

Edler Serranoschinken - pikante Chorizo - Tomaten-Mozzarella-Sticks

Banderillos mit Oliven - Peperonis und gegrillte Champignons

dazu unsere original Aioli

7,00 € pro Person (ab 4 Pers.)

Nr. 2 The Way of Life - Original Wraps

Das Fingerfood für jeden Anlass - ob als edlen Empfangs-Snack oder für die lockere Party

Wraps sind lecker und hip!!!

Unsere Wraps haben immer die klassische Tütenform - werden frisch zubereitet und kalt serviert. Alle Wraps haben eine Grundfüllung von einer feinen Creme und geriebenen Käse.

Classic-Wraps:

edler Serranoschinken

saftiger Kochschinken

Vegi-Wrap mit knackigem Salat

Thunfisch und rote Zwiebeln

5,00 € pro Person (ab 4 Pers.)

Fabula Wraps:

edler Räucherlachs

pikante span. Paprika-Salami

Serranoschinken

Vegi-Wrap mit knackigem Salat

marinierte Scampis

6,00 € pro Person (ab 5 Pers.)

Nr. 3 Bella Italia

Unsere Fabula Anti-Pasti

gegrillte Zucchini mit Kräutern abgerundet - Aubergine mit Mozzarella

gratiniert - frische Champignons in Pinot gedünstet - frische Paprika vom Grill

- Caprese von Tomate-Mozzarella

6,00 € pro Person (ab 6 Pers.)

Nr. 4 Der Alte Mann und das Meer

Edle Fischplatte mit feinem Räucherlachs - gegrillten Krustentieren -
ausgarniert und abgerundet mit Aioli

6,50 € pro Person (ab 8 Pers.)

Suppen und Mehr

Suppen und Specials

unsere Suppen - als klassische Vorspeise oder Solo !!!

ital. Tomatensuppe mit frischem Basilikum und feiner Creme

3,50 € pro Person

westf. Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

3,50 € pro Person

mex. Hackfleischsuppe - pikant

3,50 € pro Person

ital. Tomatensuppe mit gegrillten Scampis

3,90 € pro Person

alle Suppen ab 15 Pers..

Als Beilagen empfehlen wir:

unsere Partybrötchen

0,20 € pro Stück

Aioli - Tzaziki - Salsa - Guacamole
als Dip

0,50 € pro Person

Kennen Sie „Alberto“ - das fahrende Buffet?!!

Der Eye-Catcher auf jeder Party!!

Erleben Sie und Ihre Gäste eine einmalige Präsentation von feinen Speisen!!

Alberto ist ein dreirädriges Vespa-Mobil - made in Italien. Unser Alberto ist universell einsetzbar - ein voll funktionstüchtiges KFZ mit speziellem Aufbau. Warme Buffets, kalt-warme Buffets, als mobile Theke mit Crash-Ice gefüllt oder als Marketingfahrzeug - Alberto macht alles mit!

Lebenslauf:

- Geb.: 1995
- Schule: 1995-2002 - irgendwo im Osnabrücker Land
- Ausbildung: 2002 Umbau als Präsentationsfahrzeug; 2005 Umbau zum Buffet-Hopper für Fabula-Catering
- Dienst: seit dem 15.08.2005 Everybody's-Darling im Fabula

Referenzen (Auszüge):

- Einsatz im August 2005 als kalt-warmes Buffet für 80 Personen
- Einsatz im August 2005 als mobile Bar für diverse Flaschenbiere und Prosecco
- Einsatz im September 2005 als Open-Air-Buffet für 65 Personen
- Einsatz im Oktober 2005 als Buffet in Rheine
- 2007 Gartenparty in Hasbergen
- 2008 Autohaus Nitschke in Rheine
- 2008 Fingerfoodbuffet in Saerbeck
- u.v.m.

Hiermit bewerbe ich mich für weitere Caterings im ganzen Land!

Sehr geehrte Kunden und Gäste,

Alberto in seiner ganzen Pracht können Sie bei uns im Fabula oder im

Internet (www.fabula-te.de -> einfach auf Alberto klicken) besichtigen.

Alberto ist ab einem Catering-Umfang (individuelles Buffet) von 550,- € kostenlos.

Nur die An- und Abfahrt wird mit 20,- € berechnet.

In 80 Tagen um die Welt

**Erleben Sie die Vielfalt unserer Küche
- internationale Hauptgänge und Spezialitäten -**

Nr. 5 Al Capone

Ital. Pastabuffet - Pasta con Pollo - gegrillte Hähnchenstreifen mit frischen Bandnudeln in Basilikum-Creme - Lasagne al Forno mit Hackfleisch und feiner Bechamel-Sauce - frische Nudeln mit edlen Lachswürfeln in einer Creme von Pinot und Dill

9,90 € pro Person (ab 15 Pers.)

Nr. 6 Für eine Handvoll Dollar

Mex. Enchiladas mit dreierlei Füllung - gegrillte Hähnchenstreifen - Chili con Carne und frischem Tex-Mex-Gemüse - serviert mit Salsa und original Guacamole

10,00 € pro Person (ab 15 Pers.)

Nr. 7 Viva Zapata - Das Tex-Mex-Buffet

Enchiladas mit dreierlei Füllung: kräftiges Chili con Carne - gegrillte Hähnchenstreifen - pikantes Tex-Mex-Gemüse - Tacos mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt - Buffalo Chicken Wings - knusprige Spare-Rips - Westernkartoffeln, knusprige Fingerfood: Onion-Rings - Mozzarella-Sticks - Poppers und leckere Dips

14,50 € pro Person (ab 15 Pers.)

Nr. 8 Schnitzeljagd

Duett von knusprigen Hähnchenschnitzeln und kleinen Schnitzeln vom Schwein
- serviert mit Kartoffel-Gratin - Gemüse der Saison - pikante Zigeuner-Sauce und feine Curry-Creme

9,50 € pro Person (ab 20 Pers.)

Nr. 9 Viva Westfalia

Zarte Lendchen vom Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm

- leckere Mini-Rouladen in dunkler Sauce,
- Gemüseplatte der Saison - Kartoffel-Gratin
- Bandnudeln - Rotkohl

13,00 € pro Person (ab 20 Pers.)

Nr. 10 Napoli

Großes ital. Vorspeisenbuffet mit unseren Anti-Pasti und Salat von Tomate-Mozzarella - Partybrötchen - Knoblauch-Dip - korsischer Bauernsalat

- kl. Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme
- gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Tomaten-Kräuter-Sauce
- geschwenkte Penne-Nudeln - Rosmarinkartoffeln

14,50 € pro Person (ab 15 Pers.)

Die FABULA - Buffets

Nr. 11 Milano

Großes ital. **Vorspeisenbuffet:** gegrillte Zucchini mit Basilikum abgerundet - Aubergine mit Mozzarella gratiniert - Champignons in Pinot gedünstet - frische Paprika vom Grill mit Olivenöl und Kräutern verfeinert - Salat von Tomate und Mozzarella - mediterrane Fischplatte mit gegrillten Krustentieren und edlem Räucherlachs - hausgemachte Brötchen

Hauptspeisen: ital. Hähnchengeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit Paprika und Basilikum,

kleine Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme

Beilagen: Kartoffel-Gemüse-Gratin - geschwenkte Bandnudeln

Dessert: hausgemachtes Tiramisu - frischer Obstsalat

16,50 € pro Person (ab 15 Pers.)

Nr. 12 Alles in einer Hand - unser großes Fingerfood-Bufferet

Erleben Sie ein kaltes Buffet der modernen Zeit - keine mächtigen Sattmacher - sondern kleine aber feine Produkte und Speisen der neuen Fabula-Küche - satt werden Ihre Gäste natürlich auch !!!

Dieses Buffet eignet sich perfekt für die Party zu Hause - da es individuell gestellt werden kann.

Gegrillte Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Marinade - edle Lachspralinen in Blätterteig - deutsche Tapas: Minifrikadellen und kl. Schnitzel - mediterran gefüllte Köstlichkeiten: Minikürbisse - Red Pepperdrew und Peperonis - Asia Style: kleine Frühlingsrollen - Tranchen vom Schweinefilet in Tandoorii-Mojo - große Dipstation - Sweetys: Fabula Fruit-Sticks - Baby-Pana-Cotta mit Erdbeer-Dip

13,50 € pro Person (ab 40 Pers.)

Als Special: mit großem Fabula-Brotkorb

14,50 € pro Person (ab 40 Pers.)

Nr. 13 Django ist in der Stadt

Das große Tex-Mex-Bufferet

Unsere Bonanzapfanne - zarte Streifen vom Schweinefilet in einer pikanten texanischen Sauce mit Bohnen, Mais und Paprika - mex. Enchiladas mit dreierlei Füllung: mit kräftigem Chili con Carne, mit gegrillter Hähnchenbrust, mit Louisiana-Pfannengemüse - Mini-Burritos mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt - Fabula-Westernkartoffeln - mex. Reis - knusprige Spare-Ribs und Buffalo-Chicken Wings
große Dipstation: Salsa und Guacamole - Barbecue - Sour-Cream
Original American Wraps als Mitternachtsbuffet

17,50 € pro Person (ab 30 Pers.)

Nr. 14 Turino

Großes ital. **Vorspeisenbuffet:** gegrillte Zucchini mit Basilikum abgerundet - Aubergine mit Mozzarella gratiniert - Champignons in Pinot gedünstet - frische Paprika vom Grill mit Olivenöl und Kräutern verfeinert - feinste Caprese: frischer Salat von Tomate und Mozzarella mit feinem Balsamicodressing abgeschmeckt - mediterrane Fischplatte mit gegrillten Krustentieren und edlem Räucherlachs - unsere Brötchen und Dips

Hauptspeisen: Medaillons vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme
gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Kräutersauce
edle Spinat-Lachs-Lasagne

Beilagen: Duett von Bandnudeln
feine geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Dessert: hausgemachtes Tiramisu
frischer Obstsalat

18,00 € pro Person (ab 20 Pers.)

Nr. 15 Mein Name ist Bond - James Bond

Geschüttelt - nicht gerührt - einmal um die Welt geschüttelt

Erleben Sie ein Buffet der Spitzenklasse

Mediterranes Vorspeisenbuffet - Variationen von ital. Anti-Pasti und span. Tapas - edle Fischplatten - hausgemachte Partybrötchen - korsischer Bauernsalat - leckere Dips

Hauptspeisen: kleine Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Sauce
Tranchen vom Straußenfilet in Curry-Creme
Enchiladas mit dreierlei Füllung (siehe Nr. 7)
gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Kräuter-Sauce

Beilagen: Rosmarinkartoffeln - geschwenkte Penne - Basmatireis

Dessert: hausgemachtes Tiramisu - Baby-Pana-Cotta mit
Erdbeermojito - mediterranes Käsebrett

18,50 € pro Person (ab 25 Pers.)

Nr. 16 Rizz - Der Hochzeitsklassiker -

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet - ital. Anti-Pasti und span. Tapas -
edle Fischplatten - hausgemachte Partybrötchen - große Dipstation

Hauptspeisen: kleine Rumpsteaks vom Grill in Cognac-Pfeffer-Sauce

Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm

Enchiladas mit dreierlei Füllung (siehe Nr. 7)

Tranchen vom Lachs in Riesling-Dill-Creme

Beilagen: Gemüse der Saison - Kartoffel-Gratin - Nudeln

Dessert: hausgemachtes Tiramisu - westfälische Herrencreme

Mousse au chocolate - frischer Obstsalat

21,00 € pro Person (ab 30 Pers.)

Als Special - Fabula Mitternachtsbuffet

Unsere Wraps - große Käseplatte - Brotkorb und Dips

3,50 € pro Person (ab 30 Pers.)

Nr. 17 Avantgarde im Fabula

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet - Variationen von ital Anti-Pasti
und feiner Fischauswahl - span. Aioli und Brot

Hauptspeisen: kl. Rumpsteaks in Cognac-Pfeffer-Sauce

gegrillte Hähnchenbrust Sweet-Chili-Mojo

edle Scampispieße auf Wok-Gemüse

Beilagen: Basmati-Reis - Rosmarinkartoffeln - Penne-Nudeln

Dessert: leichte Mango-Creme - Fruitsticks

19,00 € pro Person (ab 20 Pers.)

Front-Cooking - Der Trend für Ihre Party

Sie wollen Ihren Gästen etwas besonderes bieten !!!
Erleben Sie unsere Front-Cooking Buffets für jeden Anlass
Wir bereiten vor den Augen Ihrer Gäste feine Klassiker und
leichte mediterrane Spezialitäten zu.

Nr. 18 Front-Cooking-Buffet Fabula

- Rinderhüftsteak
 - marinierte Hähnchenbrust
 - Schweinefilet „Paris“
 - edle Scampispieße
 - Gemüse-Spieße
 - Fabula-Burger - original American Burger
- Saucen und Dips - Partybrötchen - Salatbar

16,50 € pro Person (ab 50 Pers.)

Nr. 19 Front-Cooking-Buffet „Premium“

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet - ital. Anti-Pasti - span. Tapas -
edle Fischplatten - Salatbar - Brotkorb - große Dipstation -
Butterauswahl

- argt. Rumpsteak „Gaucho“
- Schweinerückensteak „Bordeaux“
- Schweinefilet „Paris“
- marinierte Hähnchenbrust „Tandoorii“
- edle Scampispieße
- Gemüse-Sticks
- Route 66 Burger

Dessert-Buffet: hausgemachtes Tiramisu - Baby-Pana-Cotta
mit Erdbeer-Mojo - Fruit-Sticks

21,50 € pro Person (ab 50 Pers.)

Die Front-Cooking-Buffets beinhalten unseren Komplett-Service:
geschultes Personal an der Front-Cooking-Station - inkl. Auf- und Abbau.

Desserts.....la Dolce Vita

Herrencreme	1,60 € pro Person
Mousse au chocolate	1,80 € pro Person
Hausgemachtes Tiramisu	2,50 € pro Person
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 € pro Person
Frischer Obstsalat	2,00 € pro Person
Leichtes Mango-Mousse	2,00 € pro Person
Baby-pana-Cotta in kleinen Einmachgläsern serviert	2,20 € pro Person
American-Bakery: erleben Sie den sweet Way der Route 66 Mini-Muffins - saftige Brownies und Donuts	3,00 € pro Person
Unsere Fruit-Sticks	2,00 € pro Person

Party- und Veranstaltungsraum

Wenn Sie ein Fest feiern, möchten Sie sicherlich auf keinen der guten Freunde und Verwandten verzichten müssen. Aber eine Einladung sprengt häufig den häuslichen Rahmen.

Wir haben dafür eine Lösung bzw. sogar 2 !!!

Unsere exklusive **Party-Location in Lengerich**, Gewerbegebiet Lohesch, Iburger Str. 15. Dieser individuelle Veranstaltungsraum mit hochwertigen Designermöbeln und exklusiven Antiquitäten beinhaltet:

- Theke
- Profi-Kaffeemaschine
- Kamin-Lounge
- Extra-Bufferaum
- großes Außengelände mit Sitzgelegenheiten
- ausreichend Parkplätze
- freie Getränkewahl

Raummiete inkl. Endreinigung 300,- €

Fotos auf unserer Homepage: www.fabula-te.de

All Inclusive:

in unserer Party-Location in Lengerich bieten wir Ihnen All Inclusive Pakete an - siehe unsere Internet-Seite

Unsere 2 Lösung:

Der **Gartenhof in Tecklenburg**, Königstr. 2

Unser exklusiver Kooperationspartner in Tecklenburg
Liebevoll restauriertes Haus - mit westfälischem Charme

- Thekenanlage
- extra-Bufferaum
- überdachtes Außengelände - ideal für Front-Cooking
- ausreichend Parkplätze

Equipment

<i>Geschirr für Ihr Buffet inkl. Endreinigung</i>	1,- € pro Person
<i>Sonderbestellung Geschirr</i>	
<i>z.B. Dessertschale extra</i>	0,50 € pro Person
<i>Personalbereitstellung</i>	15,- € per Stunde

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Die kostenlose Lieferung und Abholung erfolgt ab einem Auftragswert von 300,- €. Darunter müssen wir eine Anfahrtspauschale von 15,- € berechnen

Die Endreinigung aller Leihartikel von *Geschirr bis Besteck* sowie die MwSt. sind enthalten.

Alle Platten und Behälter müssen von *Speisenresten* befreit sein.

Für die Entsorgung von *Speisenresten* berechnen wir eine Endreinigungspauschale von 20,- €

Zahlungsbedingungen:

Bei einem Auftragswert bis 400,- € sind alle Buffets und Leistungen bar beim Abholtermin des *Geschirrs* und *Materials* zahlbar.

Aufträge über 400,- € müssen innerhalb einer Woche nach Rechnungserhalt überwiesen werden

**Restaurant Fabula
Ramona & Thomas Spahn
Bahnhofstraße 41
49545 Tecklenburg
Tel. 054 82 / 77 98
www.fabula-te.de**