

**FABULA**  
restaurant & lounge



**BESSER, SIE LASSEN  
UNS KOCHEN!**

Der Fabula-Partyservice. So muss Catering sein.



Liebe Gäste,

Der Fabula-Party-Service steht schon seit langem für kreative Küche und Zuverlässigkeit im Bereich Catering und Party-Service. Seit 1994 begrüße ich meine Gäste mit einem freundlichen „Hallo“ in meinem Fabula – nun mehr seit über 12 Jahren überraschen wir unsere Gäste und Kunden mit unseren Buffets und Catering-Leistungen. Mein Team stellt an sich die höchsten Ansprüche und arbeitet mit Hingabe, wenn es um Ihre Feier geht. Fabula steht für mediterrane Küche mit internationalen Einflüssen, überraschend und voller Kreativität. Ausgesuchte frische Waren, internationale Feinkostprodukte, und hochwertige Lebensmittel bilden den Grundbaustein für unsere Küche. Wir liefern Ihnen individuelle Buffets – egal wohin und wann Sie es wollen.

Fabula – Gastronomie im Trend!

Lassen Sie sich von unserer Freude am Kochen anstecken!

Ihr Thomas Spahn und Team.

**FABULA**  
restaurant & lounge

## Appetizer, Vorspeisen, Fingerfood & Co.

Ach ja: Diese Speisen werden alle kalt serviert!

Nummer  
**1**

### Nr. 1. **Fabula Anti-Pasti, vegetarisch** (ab 10 Pers.)

Gegrillte Zucchini – Aubergine mit Mozzarella, Gratiniert – frische Champignons in Pinot gedünstet, Frische Paprika vom Grill – Caprese von Tomate-Mozzarella mit Balsamico abgerundet

Preis pro Pers. 8,90 EUR

Nummer  
**2**

### Nr.2 **Barcelona trifft Fabula** (ab 10 Pers.)

Der Trend aus den Bodegas Spaniens: TAPAS, Edler Serranoschinken – pikante Chorizo – Banderillos mit gefüllten Pepperonis – Oliven und gegrillten Pilzen – feiner Manchego-Käse, Unser Aioli und kleine Fabula Brötchen

Preis pro Pers. 9,90 EUR

Nummer  
**3**

### Nr.3 **American Graffiti** (ab 15 Pers.)

Fabula Wraps mit edlem Serranoschinken gefüllt, Vegi-Wraps mit Rucola und Parmesan, kleines Sandwich mit feinem Roastbeef und Creme, Cesar-Burger – ein kleiner kreativer Burger mit Scheiben von der zarten Hähnchenbrust, Rucola und Dip

Preis pro Pers. 11,50 EUR

Nummer  
**4**

### Nr.4 **Gran Lusso** (ab 15 Pers.)

Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Basilikum-Marinade, Carpaccio vom Rind mit frischem Parmesan vom Hobel, Tranchen vom Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce, unser Aioli und kleine Brötchen

Preis pro Pers. 15,50 EUR

### Kaltes Fingerfood (ab 20 Pers.)

alle Preise pro Stück

Petit Crolin – kleine Blätterteigtasche mit Käse gefüllt	0,90 EUR
Petit Crolin – Salmon – Blätterteigtasche mit Lachs gefüllt	1,10 EUR
Caprese-Spieß – Kirschtomate mit Baby-Mozzarella und Pesto	1,40 EUR
Fabula-Sandwich – kleines Sandwich mit edlem Roastbeef, Salat u. Creme	2,00 EUR
Lachskonfekt – (2 Stück) feiner Lachs auf Schwarzbrot mit leichter Creme	2,00 EUR
Hähnchenstick mit Sweet-Chilli	1,80 EUR
Tranchen vom Schweinefilet mit Tandoori-Mojo	2,00 EUR
Banderillo mit Serranoschinken, Olive und Kirschtomate	1,60 EUR
Banderillo mit Chorizo – Paprika und Manchego-Käse	1,80 EUR
Scampis auf unserem Aioli im Weckglas	1,80 EUR



**Süßes Fingerfood**

alle Preise pro Stück

Mini-Muffins	0,80 EUR
Unsere Fruit-Sticks mit frischem Obst der Saison	2,00 EUR

**Wraps (ab 8 Pers.)**

Das Fingerfood für jeden Anlass – ob als edler 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.

Veggi-Wrap mit knackigem Rucola, Parmesan und Tomatenwürfeln	2,00 EUR p. St.
Fabula-Wrap mit edlem Serranoschinken	2,20 EUR p. St.
Salmon-Wrap mit Räucherlachs in Honig-Dill	2,50 EUR p. St.
Classic-Wrap mit Kochschinken	1,80 EUR p. St.
Tuna-Wrap – mit Thunfisch und roten Zwiebeln	2,00 EUR p. St.
Savoy-Wrap – mit marinierten Scampis	2,20 EUR p. St.
Mallorca-Wrap mit pikanter Chorizio	2,00 EUR p. St.
Wallstreet-Wrap – mit Roastbeef – Senf und Rucola	2,50 EUR p. St.

**Nummer**  
**5**
**Nr.5 Spiess-Bürger (ab 25 Pers.)**

Ein komplettes Buffet am Spiesssssss!!!  
 Caprese-Stick mit Babymozzarella, Kirschtomate und Pesto, Banderillo mit edlem Serranoschinken, Olive und Pepperoni, Marinierte Hähnchenbrust mit Sweet-Chili, Banderillo mit pikanter Chorizio und Manchego-Käse, Anti-Pasti-Spiess mit gefüllten Pepperonis, Pilzen und Minikürbissen.

Preis pro Pers. 10,90 EUR

**Nummer**  
**6**
**Nr.6 Alles in einer Hand: Das große Fingerfood-Buffet (ab 25 Pers.)**

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, unsere Wraps „in the mix“. 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. Caprese-Spieße mit Baby-Mozzarella, Kirschtomate und Pesto, Petit Crolin mit Käse gefüllt.

Preis pro Pers. 16,80 EUR



Upgrade für beide Buffets – etwas warmes braucht der Mensch!

Leckere Burritos mit zweierlei Füllungen:

Preis pro Pers. 5,00 EUR

- a: Mit Blattspinat und Fetakäse, oder  
 b: mit gegrillten Hähnchenstreifen

**Die kreativen Fabula-Buffets:  
Wir nennen das Vielfalt!**
**Nummer**  
**7**
**Nr.7 Lucky Luciano (ab 20 Pers.)**

Ital. Pasta Buffet: Pasta con Pollo – gegrillte Hähnchenstreifen, mit Penne in Basilikum-Creme – Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Bechamel-Sauce – Farfalle mit edlen Lachswürfeln in einer Creme von Pinot und Tomate

Preis pro Pers. 10,90 EUR

**Nummer**  
**8**
**Nr.8 Al Capone im Fabula (ab 20 Pers.)**

Geschwenkte Penne mit gegrillten Scampis und Rucola, Nudeltaschen mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen (veg.), Farfalle mit Tranchen vom Schweinefilet in leckerer Salsa-Creme. Frischer Parmesan vom Hobel, Salat von Tomate und Mozzarella mit Balsamico

Preis pro Pers. 14,50 EUR

**Nummer**  
**9**
**Nr.9 Der Pate (ab 15 Pers.)**

Ital. Vorspeisenbuffet mit unseren Anti-Pasti und Salat von Tomate und Mozzarella – Koblauch-Dip – korsischer Bauernsalat, Brot, kl. Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme, gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Tomaten-Kräuter-Sauce  
 Beilagen: Geschwenkte Penne, Rosmarinkartoffeln

Preis pro Pers. 17,50 EUR

**Nummer**  
**10**
**Nr.10 Milano (ab 15 Pers.)**

Großes ital. Vorspeisenbuffet: gegrillte Zucchini mit Basilikum, 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: Kleine Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme, Ital. Hähnchengeschnetzeltes in einer Basilikum-Rahm-Sauce. Beilagen: Kartoffel-Gemüse-Gratin, geschwenkte Penne. Dessert: Mascarpone-Creme und frischer Obstsalat im Weckglas serviert.

Preis pro Pers. 19,50 EUR

Nummer

11

**Nr. 11 Venezia – unser Italo-Gourmet-Buffer** (ab 30 Pers.)

Mini-Spieße mit Baby-mozzarella, Kirschtomate und Pesto, Carpaccio (dünne Scheiben vom Rind) mit Olivenöl, frischem Parmesan und Rucola. Edle Fischplatte mit Räucherlachs und Gambas, Variationen von Anti-Pasti (siehe Nr.1).

Hauptgänge: Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus, Lasagne vom Lachs mit Blattspinat und Ricotta, gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum-Sauce.

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, geschwenkte Penne mit Pinienkernen und Parmesan, buntes Pfannengemüse. Dessert: Pana-Cotta mit Amarenakischen, hausgemachte Mascarpone-Creme.

Preis pro Pers. 24,00 EUR

Nummer

12

**Nr.12 Turino** (ab 20 Pers.)

Großes ital. Vorspeisenbuffet (siehe Nr.1), mediterrane Fischplatte mit gegrillten Krustentieren und Räucherlachs, kleine Spieße mit Olive, Pepperoni und Kirschtomate, dazu unsere Brötchen, Tomaten-Chutney und Aioli. Hauptgänge: Kleine Steaks vom Schweinerücken in Gorgonzola-Creme, Gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Kräuter-Sauce, leichte kleine Teigtaschen mit Pfannengemüse gefüllt (veg.). Beilagen: geschwenkte Penne, Rosmarinkartoffeln

Preis pro Pers. 19,50 EUR

Upgrade

!!!

**Upgrade: Turino – Dolce Vita**

Pana-Cotta mit Erdbeer-Sauce, hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Pers. 4,00 EUR

**Tex-Mex & More: Das Beste aus dem Westen**

Nummer

13

**Nr.13 Viva Zapata – Das Tex-Mex-Buffer** (ab 20 Pers.)

Enchiladas mit pikantem Hackfleisch gefüllt, Enchiladas mit gegrillter Hähnchenbrust  
Unsere Burritos mit Blattspinat und Fetakäse(veg.), leckerer Burrito mit Louisiana-Pfannengemüse, Buffalo-Chicken-Wings, Fabula-Spare-Rips, Westernkartoffeln, Salsa, BBQ und Guacamole

Preis pro Pers. 17,00 EUR

Nummer

14

**Nr.14 Für eine Handvoll Dollar** ( ab 15 Pers.)

Enchiladas mit Hackfleisch gefüllt, Enchiladas mit gegrillter Hähnchenbrust, Burritos mit Blattspinat und Fetakäse, Westernkartoffeln, Salsa, Guacamole

Preis pro Pers. 13,00 EUR

Nummer

15

**Nr.15 Für ein paar Dollar mehr... das große Tex-Mex-Buffer** (ab 40 Pers.)

Fabula-Bonanzapfanne: zarte Streifen vom Schweinefilet in einer pikanten texanischen Sauce mit Bohnen, Mais und Paprika, Enchiladas mit Hackfleisch gefüllt, Enchiladas mit gegrillter Hähnchenbrust, Burritos mit Pfannengemüse (veg.), Buffalo Chicken-Wings und knusprige Spare-Rips. Tex-Mex-Fingerfood: Red-Hot-Chili-Poppers, Mozzarella-Sticks und kleine Maiskolben am Spieß, unsere Westernkartoffeln, mex. Reis, Cole-slaw (amerikanischer Krautsalat), Große Dipstation: Salsa, Guacamole, BBQ, Sour-Cream, Original American Wraps als Mitternachtsbuffet

Preis pro Pers. 20,50 EUR

Upgrade

!!!

**Upgrade: American Bakery: Erleben Sie „Sweet-Home-Alabama“**

Mini-Muffins, Donuts, Brownies und Fruchtspieße

Preis pro Pers. 4,50 EUR

Nummer

16

**Nr.16 Texas: Sie haben den Grill, wir den Rest!** (ab 25 Pers.)

Ital. Anti-Pasti-Variationen (siehe Nr.1), Mozzarella-Spieße mit Kirschtomate und Pesto, korsischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Fetakäse, Cole-Slaw (amerikanischer Krautsalat), Romana-Salat mit Parmesan und Balsamico, Maiskolben in Butter gegart, Fabula-Westernkartoffeln, BBQ-Sauce, Sour-Cream, Salsa, Tomaten-Chutney

Preis pro Pers. 11,50 EUR

Upgrade

!!!

**Upgrade: Ausgesuchtes Fleisch von uns!**

Rostbratwurst, marinierte Nackensteaks, Tandoori Hähnchenspieße

Preis pro Pers. 7,00 EUR



**In 80 Tagen um die Welt: Erleben Sie die internationale Vielfalt der Fabula-Küche!**

Nummer  
**17**

**Nr. 17 Mein Name ist Bond, James Bond (ab 40 Pers.)**

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. Hauptgänge: Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus, Tranchen vom Straußenfilet in Curry-Sauce, Enchiladas mit pikantem Hackfleisch gefüllt, Burritos mit Louisiana-Pfannengemüse (veg.), gegrillte Hähnchenbrust in leichter Gorgonzola-Creme. Als Beilagen: Rosmarinkartoffeln und geschwenkte Penne. Desserts: Pana-Cotta im Weckglas serviert sowie mediterranes Käsebrett mit Brot.

Preis pro Pers. 20,50 EUR

Nummer  
**18**

**Nr.18 Schnitzeljagd ( ab 20 Pers.)**

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

Preis pro Pers. 10,50 EUR

Upgrade  
**!!!**

**Upgrades:**

Champignon-Rahm Sauce	1,00 EUR pro Pers.
Pfeffer-Sauce	1,00 EUR pro Pers.
Sauce Hollandaise	1,00 EUR pro Pers.
Fabula Bratkartoffeln	2,00 EUR pro Pers.

**Nichts ist unmöglich: Die Fabula-Hauptgänge:** ab 10 Pers.

Zartes Schweinefilet in Kräuter Champignon-Rahm.  
Beilagen: Kartoffel-Gratin und Gemüse der Saison

Preis pro Pers. 15,50 EUR

Hähnchengeschnitzeltes in Basilikum-Rahm.  
Beilagen: Basmatireis sowie Gemüse der Saison

Preis pro Pers. 14,50 EUR

Fabula-Pfannengyros mit viel (!! ) Tzaziki.  
Beilagen: Basmatireis und Krautsalat

Preis pro Pers. 11,50 EUR

Burritos mit zweierlei Füllung (veg.): Mit Blattspinat und Fetakäse oder mit Pfannengemüse gefüllt.  
Beilagen: Westernkartoffeln, Dips

Preis pro Pers. 11,50 EUR

Nummer  
**19**

**Nr 19 Unser Piratenbuffet: Die Beute wird geteilt!! (ab 25 Pers.)**

Großes ital. Vorspeisenbuffet mit unseren Anti-Pasti, leichtem Korsischen Bauernsalat, Messer Jockels Fischplatte: Edler Räucherlachs marinierten Scampis und gegrillten Gambas. Diese drei Hauptgänge sind inklusive:

DREI HAUPTGÄNGE  
**INKLUSIVE**

**„Störtebeckers Leibgericht“** Kleine Schnitzel vom Schwein mit Kräuter-Champignon-Rahm-Sauce

**„Fluch der Karibik“** gegrillte Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse

**„Captain Black Beard“** pikantes Pfannengyros, Krautsalat und viel (!! ) Tzaziki

Beilagen: Westernkartoffeln und Basmatireis

Dessert: Das süße Hafengeburtstag – Sylter Rote Grütze und exotische Mango-Creme, im Weckglas serviert

Preis pro Pers. 20,50 EUR

Nummer  
**20**

**Nr.20 Rizz – Der Hochzeitsklassiker ( ab 40 Pers.)**

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

Hauptspeisen: Medaillons vom Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm, gegrillte Hähnchenbrust in Gorgonzola-Creme, Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse, Burrito mit Pfannengemüse gefüllt (veg.), Burrito mit Hackfleisch gefüllt.

Beilagen: Karoffel-Gratin, Basmatireis, Gemüse der Saison

Dessert: Westfälische Herrencreme, Mousse au Chocolat, Fabula-Mascarpone-Creme, frischer Obstsalat

Preis pro Pers. 22,50 EUR

Upgrade  
**!!!**

**Rizz-Upgrade: Zusätzlicher feiner Hauptgang**

Kleines argen. Rumpsteak in Cognac-Pfeffer-Sauce Preis pro Pers. 4,80 EUR

Tranchen vom Lachs in Riesling-Dill-Rahm Preis pro Pers. 4,00 EUR

Als Special: Das Fabula-Mitternachtsbuffet

Unsere Wraps „in the Mix“, große Käseplatte, Brotkorb, Aioli und Tzaziki.

Preis pro Pers. 5,50 EUR

Das Midnight-Bonbon: Currywurst war gestern, Gyros Pita ist heute!!!

Pikantes Pfannengyros und leckeres Pita-Brot, Krautsalat und viel (!! ) Tzaziki

Preis pro Person: 7,00 EUR



Nummer

21

**Nr.21 Wallstreet** (ab 20 Pers.)

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet, Variationen von ital. Anti-Pasti und feinem Fingerfood, span. Aioli und Brot. Hauptgänge: Gebrillte Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Mojo, Edle Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse, kleine argen. Rumpsteaks in Cognac-Pfeffer. Beilagen: Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Tomaten-Zucchini-Gemüse. Dessert: Leichtes Mango-Mousse und Fruchtspieße.

Preis pro Pers. 25,50 EUR

**Es ist noch Suppe da! Suppen & mehr...**

Unsere Suppen – als klassische Vorspeise oder Solo.  
Bei unseren Suppen rechnen wir 0,4l pro Pers. ( ab 15 Pers.).

Ital. Tomatensuppe mit frischen Basilikum und feiner Creme	5,00 EUR pro Pers.
Westf. Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	4,80 EUR pro Pers.
Mex. Hackfleischsuppe – Pikant, nicht scharf	5,00 EUR pro Pers.
Ital. Tomatensuppe mit gegrillten Scampis	5,50 EUR pro Pers.
Santa Fee... Tex-Mex-Suppe, die satt macht (inkl. Nachos und Guacamole)	7,50 EUR pro Pers.
Als Beilagen empfehlen wir: Unsere Partybrötchen	0,20 EUR pro Stück
Dips: Hausgemachtes Aioli	0,50 EUR pro Pers.
Unser Tzaziki	0,50 EUR pro Pers.
Salsa – Fabula-Style	0,50 EUR pro Pers.

**Desserts „La Doce Vita“**

Einzelportionen im Weckglas oder Cube serviert:

Mousse au chocolate	2,20 EUR pro Stück
Frischer Obstsalat	2,00 EUR pro Pers.
Pana-Cotta mit Erdbeer-Mojo	2,30 EUR pro Pers.
Mascarpone-Creme	2,30 EUR pro Pers.
Sylter Rote Grütze	2,00 EUR pro Pers.
Leichtes Mango-Mousse	2,20 EUR pro Pers.
Westf. Herrencreme mit Rum	2,20 EUR pro Pers.
Special Desserts:	
Hausgemachtes Tiramisu	3,00 EUR pro Pers.
American Bakery: Mini-Muffins, saftige Brownies und Donuts, Fruitsticks	3,80 EUR pro Pers.

**Catering – sonstige Kosten:**

Die Lieferung (außer die Anfahrtspauschale) und der Aufbau sind selbstverständlich kostenlos. Bei der Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Min. einkalkuliert werden.

**Lieferung:**

Anfahrtspauschale bis 10 km Gesamtstrecke 15,00 EUR  
Anfahrtspauschale über 10 km bis 25 km Gesamtstrecke 20,00 EUR  
Anfahrtspauschale über 25 km: 1,00 EUR je km.

**Abholung:**

Ab einem Auftragswert von 400,00 EUR ist die Abholung des Equipments und Geschirrs kostenlos. Das ist ein Service, Leihgeschirr und Equipment wird von uns gereinigt!

**Leihgeschirr:**

Hauptgangteller: 0,50 EUR  
Hauptganggabel: 0,20 EUR  
Hauptgangmesser: 0,20 EUR  
Dessertlöffel: 0,20 EUR  
Suppenlöffel: 0,20 EUR  
Dessertschale Glas: 0,20 EUR  
Kuchenteller: 0,50 EUR  
Kuchengabel: 0,20 EUR.

Bei Verlust von Geschirr, Besteck berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis.

**Buffet-Service:**

Servicekraft: 15,- EUR/Stunde

**Tischwäsche:**

Servietten-Duni – einfach 1/3 falz: 50 St. 4,00 EUR  
Servietten-Duni – farbig 1/3 falz: 50 St. 5,00 EUR  
Servietten-Duni – farbig 40\*40: 50 St. 12,00 EUR.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen „Catering“**

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder sein Bevollmächtigter nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsmäßige Lieferung an. Eine Änderung der Personenzahl für die Lieferung muß spätestens 5 Tage vor Lieferung mitgeteilt werden. Zahlung: Bis zu einem Auftragswert von 400,00 EUR sind alle Buffets und Leistungen bei der Rückgabe des Equipments/Geschirrs in bar oder per EC-Karte zahlbar. Aufträge über 400,00 EUR müssen innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt überwiesen werden.

# 70m<sup>2</sup> Wohnfläche und 30 Gäste?

Kein Problem: Wir haben die  
exklusiven Party-Locations!



Ihre Feier würde den häuslichen Rahmen sprengen? Kein Problem, wir haben zwei exklusive Party-Locations für Sie:

**LENGERICH:** individuelle Räumlichkeiten mit schicken Designer-Möbeln und tollen Antiquitäten. Theke, Profi-Kaffeemaschine, Kamin-Lounge, eigener Buffetraum, großes Außengelände mit Sitzgelegenheiten, ausreichend Parkplätze, freie Getränkewahl.

**TECKLENBURG:** westfälisch-charmanten Haus mit Thekenanlage und eigenem Buffetraum. Das überdachte Außengelände eignet sich hervorragend für unser Front-Cooking. Parkplätze vorhanden.

**Wir beraten Sie:  
(054 82) 77 98**

# FABULA

restaurant & lounge

Inh. Thomas Spahn  
Bahnhofstraße 41 · 49545 Tecklenburg