

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“ – und seit über 14 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.

Nummer

1

FINGERFOOD & CO.

Alles in einer Hand: Das große Fingerfood-Buffer (ab 40 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!

Gegrillte Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Marinade, Lachspralinen im Blätterteig, edler Wrap mit

spanischem Serranoschinken und Salat, vegetarischer Wrap, mediterraner Antipasti-Spieß, Banderilla mit Manchengo-Käse und Oliven, Caprese-Spieß mit Babymozzarella, Kirschtomate und Pesto, kleiner Wrap mit Räucherlachs, Datteln im Speckmantel.

Asia-Style: kleine Frühlingsrollen, Tranchen vom

Schweinefilet mit Tandoori-Mojo

Sweeties: Fabula-Obstspieße und hausgemachtes Panna cotta mit Amarenakirsche

Preis
pro Person:

20,50

Nummer

2

WIR IN WESTFALEN

Unsere leckeren Klassiker der Heimatküche (ab 40 Pers.)

Westfälische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage und Partybrötchen, klassische Roulade gefüllt mit Gewürzgurke und Speck (geht auch ohne Speck), zartes Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm, knusprige Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“.

Beilagen: Kartoffelgratin, unsere Bratkartoffeln, Gemüse der Saison

Dessert: original Herrencreme mit Roter Grütze im Weckglas serviert

Preis
pro Person:

20,50



Nummer

3

MILANO – UNSER ITALO-KLASSIKER

So schlemmen Sie wie in „Bella Italia“ (ab 25 Pers.)

Großes italienisches Vorspeisenbuffet:

gegrillte Zucchini mit Basilikum, Aubergine mit Mozzarella gratiniert, frische Champignons in Pinot gedünstet, Paprika vom Grill mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, leckerer Caprese-Spieße mit Babymozzarella, Kirschtomate und Pesto, Brotstation mit unserem Olivenbrot und kleinen Brötchen, leckere Fabula-Dips

Hauptgänge:

Medaillons vom Schweinefilet in leichter Gorgonzola-Creme, italienisches Hähnchengeschnetzeltes in Basilikumrahm

Beilagen:

Kartoffel-Gemüse-Gratin, geschwenkte Penne mit Rucola

Dessert:

hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat im Weckglas

Preis
pro Person:

23,50

Nummer

4

ALLEIN GEGEN DIE MAFIA

So feiert Al Capone – gefährlich lecker! (ab 30 Pers.)

Großes italienisches Vorspeisenbuffet:

gegrillte Zucchini mit Basilikum, Aubergine mit Mozzarella gratiniert, frische Champignons in Pinot gedünstet, Paprika vom Grill mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, leckere Caprese-Spieße mit Babymozzarella, Kirschtomate und Pesto, Brotstation mit unserem Olivenbrot und kleinen Brötchen, leckere Fabula-Dips

Hauptgänge: Medaillons vom Schweinefilet in leichter Gorgonzola-Creme,

gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Kräuter-Sauce.

Für die Vegetarier: kleine Teigtaschen mit Pfannengemüse gefüllt

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und geschwenkte Gnocchi

Dessert: Panna cotta mit Erdbeer-Mojo, Mascarpone-Creme

Preis
pro Person:

24,50

Nummer

5

WALLSTREET: ESSEN SCHLÄFT NIE

Keine Spekulation: Ein Buffet der Spitzenklasse! (ab 45 Pers.)

Mediterranes Vorspeisenbuffet:

Variationen von italienischer Antipasti und spanischen Tapas, große Brotstation mit Olivenbrot, Baguette, kleine Brötchen, Fabula-Aioli, edle Fischplatte mit Räucherlachs und gegrillten Krustentieren, Mozzarella-Spieße mit Pesto abgerundet

Hauptgänge:

Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus, Tranchen vom Straußenfilet in Currysauce, gegrillte Hähnchenbrust in leichter Gorgonzola-Creme.

Für die Vegetarier: Burrito mit Blattspinat und Feta-Käse

Beilagen:

Kartoffel-Gemüse-Gratin, geschwenkte Nudeln mit Rucola

Dessert:

Panna cotta mit Amarenakirsche, Mousse au chocolat

Unser Special:

mediterranes Käsebrett

Preis
pro Person:

28,00

Nummer

6

FÜR EIN PAAR DOLLER MEHR...

Das große Fabula Tex-Mex-Buffet (ab 45 Pers.)

Fabula Bonanzapfanne:

zarte Streifen vom Schweinefilet in einer pikanten Sauce mit Bohnen, Mais und Paprika

Enchilada mit gegrillter Hähnchenbrust, Enchilada mit Hackfleisch gefüllt. Buffalo Chicken Wings und knusprige Spareribs.

Für die Vegetarier:

Burrito mit Blattspinat und Feta-Käse, Burrito mit Gemüse.

als Highlight:

kleine Burger zum selber bauen ... mit allem, was dazu gehört!

Beilagen:

Fabula Westernkartoffeln, mexikanischer Reis, Cole-slaw-Salat (U.S.-Krautsalat)

Preis
pro Person:

25,50

Nummer
7

DIE FABULA-SCHNITZELJAGD

Ein echter „Glücklichmacher“: Schnitzel satt! (ab 25 Pers.)

Duett von knusprigen Hähnchenschnitzeln und kleinen Schnitzeln vom Schwein, serviert mit Kartoffelgratin, Gemüse der Saison, Champignon-Rahm-Sauce und feiner Curry-Creme.

Preis
pro Person:
13,50

UPGRADES:

pikante Zigeunersauce	2,00 pro Pers.	Für die Vegetarier:
Sauce Hollandaise	2,00 pro Pers.	Burrito mit Pfannengemüse
Fabula Bratkartoffeln	3,00 pro Pers.	5,00 pro Pers.

Nummer
8

NEW YORK TRIFFT TECKLENBURG

Brooklyns beste Burger! (ab 30 Pers.)

Kleine Burger aus feinstem Rinderhack – zum selber bauen!
Burgerbrot, dazu unsere Fabula-Burgersauce, Rohkost, Käse

Auch dabei: Knusprige Schnitzel vom Schwein, Champignon-Rahm

Beilagen: Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Preis
pro Person:
15,50



NIX MEHR VERPASSEN!

facebook.com/Fabula.TE

Nummer
9

RITZ – DER HOCHZEITSKLASSIKER

Ein Buffet wie im Grandhotel! (ab 50 Pers.)

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet:
italienische Antipasti und spanische Tapas, edle Fischplatten mit feinem Räucherlachs und gegrillten Krustentieren, Brotstation mit Olivenbrot und Partybrötchen, Fabula Aioli und Tzatziki

Hauptspeisen: Medaillons vom Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm, gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Kräuter-Sugo, gegrillte Scampi-Spieße auf Wokgemüse.

Für die Vegetarier: Burritos mit Blattspinat und Feta-Käse

Beilagen: Kartoffelgratin, Basmatireis, Gemüse der Saison

Desserbuffet: westfälische Herrencreme, Mousse au chocolat, Fabula Mascarpone-Creme, frischer Obstsalat

Preis
pro Person:

28,50

UPGRADES:

Zusätzliche feine Hauptgänge:

kleines argentinisches Rumpsteak in Cognac-Pfeffersauce 5,80 pro Pers.

Tranchen vom gegrillten Lachs in Riesling-Dill-Rahm 5,50 pro Pers.

Als Special: Das Fabula-Mitternachtsbuffet

Unsere Wraps „in the mix“, große Käseplatte, Brotkorb, Aioli und Tzatziki 5,80 pro Pers.

Fabula „Curry“:

original Currywurst in pikanter Sauce, Brot 5,00 pro Pers.



Wir inszenieren mit unserem Napoleon Hochleistungsgrillsystem Ihre Feier oder Event zu einem besonderen Erlebnis – nicht nur für Fleischfans! Grillen ist zu jeder Zeit ein schönes Vergnügen: Im Winter mit wärmendem Glühwein und im Sommer mit eisgekühlten Getränken aus der Grill-Piraten-Schatzkiste. Unsere bestens ausgebildete Grill-Mannschaft sorgt für eine unvergessliche Feier.

www.grill-piraten.de

JACK SPARROW (ab 50 Pers.)

Unser Stangenbrot, Partybrötchen mit Kräuterbutter, Korsischer Bauernsalat, knackiger Rucolasalat mit frischem Parmesan und Kirschtomate. Dazu hausgemachtes Aioli, pikantes Tzaziki, Ketchup und Senf, Piraten BBQ und unsere Salsa. Vom Grill: Argentinisches Rindersteak und Rostbratwurst vom Grill, Marinerter Schweinenacken, edler Scampi-Spieß, Gemüseschaschlik, zarte Hähnchenbrust Asia Style, gegrillte Ananas mit Kokos-Sirup

UPGRADES:

Besonders hungrige Landratten können auch beide „Störtebeker“-Upgrades dazu buchen, s. Seite rechts!

Preis
pro Person:

19,50

ROUTE 66 (ab 50 Pers.)

Große Brotauswahl und Buttervariationen, Caesars Salad mit Parmesan und Croutons, Coleslaw und Gemüsesticks.

Saucen und Dips: Die Fabula Burger-Sauce, Piraten BBQ, mexikanische Salsa und Heinz Ketchup.

Vom Grill: Spare-Ribs und American Ribeye-Steaks, kleine Würstchen und Gemüse-Spieße, Piraten-Burger vom Angus Beef. Burger mit frischer Tomate,

Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Bacon und Cheese. Zu allen Burgern gibt es fluffiges Brioche-Brot oder original Sesam-Bread.

Beilagen: Westernkartoffeln und gegrillte Maiskolben.

Desserts: Gegrillte Ananas mit Kokos-Sirup, American Bakery: Mini-Muffins und Donuts.

Preis
pro Person:

24,50

STÖRTEBEKER (ab 50 Pers.)

Unser Stangenbrot, Partybrötchen mit Kräuterbutter, Frische Salate mit Joghurt-Kräuterdressing, Moderner Kartoffelsalat mit Essig/Öl, Der Klassiker: Nudelsalat.

Saucen und Dips: Unser hausgemachtes Aioli, pikantes Tzaziki, Ketchup, Senf und

Piraten BBQ. Dazu servieren wir Rostbratwurst, Schweinenackensteak nach Piraten Art, Hähnchenbrust Asia Style, Frischer Gemüsespieß vom Grill.

Preis
pro Person:

15,90

UPGRADES:

kleines Upgrade:

Fabula Grillkartoffeln, leckere Maiskolben vom Grill 3,00 EUR pro Person

großes Upgrade:

Mediterranes Vorspeisenbuffet mit hausgemachter Anti-Pasti (veg.), spanischen Tapas, Banderillos und Caprese Sticks

7,50 EUR pro Person

PIRATEN-BURGER (ab 40 Pers.)

Immer dabei – unser Burger-Baukasten: Burgerbrot-Auswahl, die famose Fabula-Burgersauce, BBQ, Salsa Ketchup, Salat, rote Zwiebeln, Gurke, Tomate, Käse und Bacon. Vom Grill: Angus-Beef-Burger (ca. 200 Gramm), kleiner Burger (ca. 100 Gramm) und unser Veggie-Burger.

Preis
pro Person:

15,50

UPGRADE:

Seemanns-Burger mit frischem Lachs und Sourcream und unser Chicken-Burger. Dazu gibts frische Fritten und Pommes aus Süßkartoffeln.

6,00 EUR pro Person



ES IST NOCH SUPPE DA ...

Als klassische Vorspeise oder einfach „solo“ (ab 20 Pers.)

Bei unseren Suppen rechnen wir 0,4l pro 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 Tzatziki	0,50 EUR pro Pers.
Salsa – Fabula-Style	0,50 EUR pro Pers.

LA DOLCE VITA

Unsere Desserts als Einzelportionen im Weckglas oder Cube

Mousse au chocolate	2,20 EUR pro Stück
Frischer Obstsalat	2,00 EUR pro Stück
Panna-Cotta mit Erdbeer-Mojo	2,30 EUR pro Stück
Mascarpone-Creme	2,30 EUR pro Stück
Sylter Rote Grütze	2,00 EUR pro Stück
Leichtes Mango-Mousse	2,20 EUR pro Stück
Westf. Herrencreme mit Rum	2,20 EUR pro Stück
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: 20,00 EUR

Anfahrtspauschale über 10 km bis 25 km Gesamtstrecke: 25,00 EUR

Anfahrtspauschale über 25 km: 1,00 EUR je km.

Das ist ein Service!

Leihgeschirr und Equipment werden 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

Kaffeegeschirr (Tasse und Untertasse): 0,50 EUR.

Buffet-Service:

Servicekraft: 19,- 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 40x40: 50 St. 12,00 EUR.

Bei Verlust von Geschirr, Besteck berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis.

Alle in dieser Karte genannten Preise sind in 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.

FABULA

restaurant & lounge

Wir beraten Sie:
(05482) 7798

Inh. Thomas Spahn

Bahnhofstraße 41 · 49545 Tecklenburg

www.fabula-te.de · facebook.com/fabula-te