Leckere Feiertage

Festliches Fabula!

Der Winter steht vor der Tür – und das Fabula ist startklar für Eure Feier!
Unsere Piratenhütte (6-12 Pers.) oder unser Piratenfaß (4-7Pers.) sind winterfest gemacht und stehen als Locations für Euch bereit.
In unserem Oberstübchen könnt Ihr einzelne Zimmer (Tische) buchen oder natürlich auch das ganze Fabula exklusiv.

Wir haben zwei neue winterliche Inhouse-Tischbuffets auf den Weg gebracht. Wie wäre es mit einem Empfang auf unserer beheizten Terrasse und dann ab an den Tisch zum Schlemmen?
Reserviert schnell Euren Wunschtermin und lasst Euch beraten: (05482) 7798.

Winterliche Inhouse Tischbuffets

Gerry (NICHT) allein zu Haus

Vorspeisen:
Edle Steinpilz-Creme-Suppe mit frischen Kräutern, unsere Knöllchen

Hauptgänge:
Kräftiges Wildgulasch im eigenen Sud, zartes Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm, Süßkartoffel-Gnocchi in Gorgonzola-Creme (veggie)

Beilagen:
Winterlicher Rotkohl, geschwenkter Rosenkohl, Kartoffel-Gratin und Kroketten

Preis p.P. **34,50**
ab 10 Pers.

Süßer Schluss: Zimt Panna-Cotta, warme Portwein-Pflaumen, Mousse au chocolat. Je Buffet **plus 7,– p.P.**

Frosti in Tecklenburg

Vorspeisen:
Variationen von feinem Fingerfood, Wraps im Glas, Mozzarella-Spieße mit Kirschtomate und Balsamico-Creme, Meatballs mit Mango-Ketchup, Gambas im Crunchy-Mantel, Banderillo mit edlem Serranoschinken und Chorizo, Brot und Aioli

Hauptgänge:
Zartes Rindersteak, Burrito mit buntem Gemüse gefüllt (veggie), Tranchen von der Entenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce

Beilagen:
Kartoffel-Gratin, hausgemachter Rotkohl, frische Fritten, Ofen-Gemüse

Preis p.P. **36,–**
ab 10 Pers.

Winterliches Catering

Kevin (NICHT) allein zu Haus

Vorspeisen:
Edle Steinpilz-Creme-Suppe mit frischen Kräutern, Brotstation mit Partybrötchen von der Bäckerei Schulte aus Lienen, Olivenbrot und Dips

Hauptgänge:
Kräftiges Wildgulasch im eigenen Sud, zartes Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm, Süßkartoffel-Gnocchi in Gorgonzola-Creme (veggie)

Beilagen:
Winterlicher Rotkohl, geschwenkter Rosenkohl (mit Speck nach Wunsch), Kartoffel-Gratin, kleine Rosmarinkartoffeln

Dessert:
Marzipan-Mousse, Zimt-Panna-Cotta, warme Portwein-Pflaumen

Preis p.P. **36,50**
ab 20 Pers.

****

Veggie Winter

Vorspeisen:
Fabula Anti-Pasti (leckere Zucchini vom Grill, frische Pilze in Weißwein, gegrillte Kirschtomaten mit Basilikum, gedünstete Paprika mit Kräutern verfeinert, gefülltes Gemüse, Brotstation mit hausgemachtem Olivenbrot und Partybrötchen, Dips

Hauptgänge:
Geräuchertes Tofu auf Wok-Gemüse, Süßkartoffel-Gnocchi in leichter Pfeffer-Creme, Burritos mit Blattspinat und Hirtenkäse

Beilagen:
Buntes Ofen-Gemüse, Thymiankartoffeln, Basmatireis

Preis p.P. **28,00**
ab 20 Pers.

Drei Haselnüsse und viel mehr … für Aschenbrödel

Vorspeisen:
Kleine Wraps im Glas, Mozzarella-Spieße mit Cherry-Tomate und Pesto, geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dip, Meat-Balls mit Mango-Ketchup, Brotstation und Dips

Hauptgänge:
Schweinefilet in Thymian-Jus, zarte Hähnchenbrust im Panko-Mantel und Lauch-Creme-Sauce, geräuchertes Tofu auf Wok-Gemüse (vegan)

Beilagen:
Geschwenkte Kartoffeln mit Meersalz und Kräutern, buntes Ofen-Gemüse, Basmati-Reis

Dessert:
Zimt Panna-Cotta, warme Portwein-Pflaumen, Mousse au chocolat (mit Nüssen – mehr als drei)

Preis p.P. **35,00**
ab 20 Pers.

****

Verrückte Weihnachten

Fabula Pulled-Pork-Burger für zuhause!

Was braucht man mehr: gute Freunde, kaltes Bier und deftiges Essen!

Fabula Pulled Pork (ca. 350g pro Pers), Burgerbrot, unsere Burger-Sauce, Salat, Rohkost - fertig!

Preis p.P. **17,00**
ab 15 Pers.

Festtags-Buffets im Fabula

Am 25.12 um 12.00 Uhr oder 17.30 Uhr. Jetzt reservieren: (05482) 7798