

FABULA
restaurant · lounge

Sie tanzen.
Wir kochen!

Erlebnisastronomie
für Ihr Event und Ihre Feier.



Nummer
1

Fingerfood & Co.

Alles in einer Hand: Das große Fingerfood-Bufferet (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. Aber keine Sorge: Satt werden Ihre Gäste natürlich auch!

Gegrillte Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Marinade, Lachspralinen in Blätter-

teig, edler Wrap mit span. Serranoschinken und Salat, vegetarischer Wrap, mediterraner Anti-Pasti-Spieß, Crunchy Schnitzel-Stripes auf Salsa-Relish, Caprese-Spieß mit Baby-Mozzarella, Kirschtomate und Pesto, Mini-Burger mit Tuna-Creme und Ruccola, Dipstation. Im Fabula-Asia-Style: Kleine Frühlingsrollen,

Tranchen vom Schweinefilet mit Tandoorii-Mojo.

Sweeties: Saftige Brownies und hausgemachtes Panna-Cotta mit Amarenakirsche.

Preis
pro Person:
27,50

Der Fabula-Party-Service steht schon seit langem für kreative Küche und Zuverlässigkeit im Bereich Catering und Party-Service. Seit über 30 Jahren begrüße ich meine Gäste mit einem freundlichen „Hallo“ in meinem „Fabula“ – und seit vielen Jahren überraschen wir unsere Gäste und Kunden mit unseren Buffets und Catering-Ideen.

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 – Erlebnisastronomie auch für Ihre Feier!

Lassen Sie sich von unserer Freude am Kochen anstecken!

Ihr Thomas Spahn und Team.

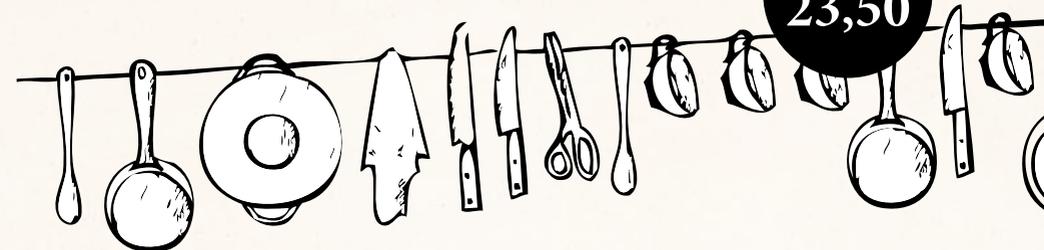
Nummer
2

Der kleine Starter

Fingerfood für den kleinen Anlass (ab 20 Pers., kaltes Buffet)

Mini-Burger mit Tuna-Creme und Ruccola, edler Wrap mit Serranoschinken, Caprese-Spieße mit Baby-Mozzarella, Kirschtomate und Pesto, Crunchy Schnitzel-Stripes auf Salsa-Relish, Meat-Balls mit Mango-Ketchup

Preis
pro Person:
23,50



Nummer
3

Milano – unser Italo-Klassiker

Schlemmen wie in „Bella Italia“ (ab 25 Pers.)

Großes ital. Vorspeisenbuffet: gegrillte Zucchini mit Basilikum, Aubergine mit Mozzarella gratiniert, frische Champignons in Pinot gedünstet, Paprika vom Grill und mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Caprese-Spieße mit Baby-Mozzarella, Kirschtomate und Pesto

Brotstation mit unserem Olivenbrot und kleinen Brötchen sowie leckeren Fabula Dips

Hauptgänge: Medaillons vom Schweinefilet in leichter Gorgonzola-Creme, ital. Hähnchenschnitzeltes in Basilikumrahm

Beilagen: Kartoffel-Gemüse-Gratin, geschwenkte Penne mit Ruccola

Dessert: Hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat im Weckglas

Preis
pro Person:
27,00

Nummer
4

Allein gegen die Mafia

Gefährlich lecker: So feiert Al Capone (ab 30 Pers.)

Großes ital. Vorspeisenbuffet: gegrillte Zucchini mit Basilikum, Aubergine mit Mozzarella gratiniert, frische Champignons in Pinot gedünstet, Paprika vom Grill und mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Caprese-Spieße mit Baby-Mozzarella, Kirschtomate und Pesto

Brotstation mit unserem Olivenbrot und kleinen Brötchen sowie leckeren 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 Erbeer-Mojo, Mascarpone-Creme

Preis
pro Person:
28,50

Nummer
5

Wallstreet – Essen schläft nie

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

Mediterranes Vorspeisenbuffet: Variationen von ital. Anti-Pasti und span. Tapas.

Große Brotstation mit Olivenbrot, Baquette, kleinen Brötchen und Fabula-Aioli

Edle Fischplatte mit Räucherlachs und gegrillten Krustentieren, Mozza-

rella-Spieße mit Pesto abgerundet

Hauptgänge: Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus, gegrillte Hähnchenbrust in Gorgonzola-Creme. Für die Vegetarier: Burritos mit Blattspinat und Feta-Käse.

Beilagen: Kartoffel-Gemü-

se-Gratin, geschwenkte Nudeln mit Ruccola.

Dessert: Panna-Cotta mit Amarenakirsche, Mousse au Chocolat.

Special: Mediterranes Käsebrett

Preis
pro Person:
30,50

Nummer
6

Für ein paar Dollar mehr

Nicht nur zum High Noon: Das große Tex-Mex-Buffet (ab 45 Pers.)

Die berühmte Fabula-Bonanzapfanne: zarte Streifen vom Schweinefilet in einer pikanten Sauce mit Bohnen, Mais und Paprika. Enchiladas mit gegrillter Hähnchenbrust, Enchiladas mit Hackfleisch gefüllt. Buffalo Chicken-Wings und knusprige Spare-Rips.

Für die Vegetarier: Burritos mit Blattspinat und Fetakäse, Burritos mit Gemüse.

Als Highlight: Kleine Burger zum selber bauen – mit allem was dazu gehört!

Beilagen: Fabula Westernkartoffeln, mex. Reis, Cole-Slaw-Salat (typisch amerikanischer Krautsalat)

Preis
pro Person:
28,00

Nummer
7

Die große Fabula-Schnitzeljagd

Glücklichmacher: Schnitzel satt! (ab 20 Pers.)

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

Upgrades:

Pikante Zigeuner-Sauce + 2,00 pro Pers.

Sauce Hollandaise + 2,00 pro Pers.

Fabula Bratkartoffeln + 3,00 pro Pers.

Preis
pro Person:
17,50

Nummer
8

Ritz - der Hochzeitsklassiker

Ein Buffet wie im Grand Hotel (ab 50 Pers.)

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet: Ital. Anti-Pasti und span. Tapas, edle Fischplatten mit feinem Räucherlachs und gegrillten Krustentieren.

Brotstation mit Olivenbrot und Partybrötchen, Fabula-Aioli und Tzaziki

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

Ritz Deluxe: Unsere Upgrades

Kleines argentinisches Rumpsteak in Cognac-Pfeffer-Sauce + 7,00 pro Pers.

Tranchen vom gegrillten Lachs in Riesling-Dill-Rahm + 6,50 pro Pers.

Für die Vegetarier: Burritos mit Blattspinat und Fetakäse

Beilagen: Kartoffelgratin, Basmatireis, Gemüse der Saison

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

Preis
pro Person:
32,50

Als Special: Das Fabula-Mitternachtsbuffet: Unsere Wraps „in the Mix“, große Käseplatte, Brotkorb, Aioli und Tzaziki + 7,80 pro Pers.

Nummer
9

Vegan - na und??

Euer Fabula immer am Puls der Zeit: Veganes Buffet (ab 25 Pers.)

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet: Ital. Anti-Pasti (leckere Zucchini vom Grill, frische Pilze in Weißwein gedünstet, Paprika mit Kräutern verfeinert, gefülltes Gemüse)

Brotstation mit hausgemachtem Olivenbrot und Partybrötchen, gegrillte

Kirsch-Tomaten mit Basilikum, Fabula-Dipstation
Hauptgänge: Leckere-Falafel-Bällchen, geräuchertes Tofu auf Wok-Gemüse, Burritos mit geschwenktem Blattspinat und roten Zwiebeln gefüllt, Burritos mit knackigem Pfannengemüse

im Ofen gebacken.

Beilagen: duftender Basmati-Reis, kleine Thymian-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse

Dessert: veganes Mousse au Chocolat, frische Fruit-Sticks

Preis
pro Person:
29,50

Nummer
10

Fabula Special

Das moderne Buffet für jeden Anlass (ab 45 Pers.)

Fingerfood-Auswahl als besondere Vorspeise: Mini-Burger mit Tuna-Creme, spanische Hackbällchen mit Mango-Chutney, Mozzarella mit Pesto-Tomaten, Crunchy Schnitzel-Stripes, Anti-Pasti-Spieße

Hauptgänge: Zarte Hähnchenbrust im Panko-Mantel, edles Rumpsteak in Rosmarin-Jus, Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse

Beilagen: Süßkartoffel-Stampf, franz. Drillinge mit Thymian und Meersalz, Grillgemüse, Basmatireis

Dessert: Panna-Cotta mit Beeren-Topping, Chocolate of Death...unser Mousse au Chocolat und Triple Chock Brownies

Preis
pro Person:
36,00



Nummer
11

Fabula & Friends

Klein, fein, lecker: Unser Buffet für die besten Freunde (ab 15 Pers.)

Vorspeisen: Ital. Anti-Pasti, marinierte Tomaten mit edlem Burrata, hausgemachtes Aioli, Olivenbrot

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kartoffel-Gemüse-Gratin

Hauptgänge: Zarte Hähnchenbrust im Panko-Mantel, Schweinefilet in einer Champignon-Rahm-Sauce

Preis
pro Person:
28,00

Nummer
12

Der Fabula-Partykeller

Platz ist in der kleinsten Hütte (ab 20 Pers.)

Roulade vom Jungschwein mit Feige und einem Hauch Rosmarin, serviert mit Champignon-Rahm. Burritos mit zarter Hähnchenbrust gefüllt, Burritos mit Battspinat und Fetakäse gebacken.

Beilagen: Kartoffel-Lauch-Gratin, Ofen-Gemüse

Preis
pro Person:
25,00



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.

Captain Hook (ab 50 Pers.)

Vom Grill: Zarte Hähnchenbrust, edle Rindersteaks, kleine Bratwürste, mariniertes Schweinenackensteaks, Asia Scampi-Spieße, Veggie vom Grill.

Dazu: franz. Kräuter-Kartoffeln, Thymian-Kartoffeln, Burritos mit Pfannengemüse.

Dips: BBQ, Senf, Salsa, Guacamole, hausgemachtes Aioli, Ketchup.

Salat-Bar: Bayr. Kartoffel-Salat, Tomate-Mozzarella, Mango-Chutney, kors. Bauernsalat.

Brotstation mit Oliven-Baguette und Partybrötchen.

Dessert: Mousse au Chocolat, gegrillte Ananas mit Havanna-Rum abgelöscht, Panna-Cotta mit Waldbeeren-Sauce.

Preis pro
Person ab:
34,00

Personal und Equipment
nach Aufwand



Jack Sparrow (ab 50 Pers.)

Vom Grill: Kleine Würstchen, marinierte Hähnchenbrust, edles Angus-Beef (Roastbeef), mex. Burritos mit Pfannengemüse gefüllt (geht auch vegan).

Brotstation mit Olivenbrot, Partybrötchen.

Dips: Salsa, Guacamole, Senf, Aioli, Tzaziki, Ketchup, Mango-Dip.

Salate und Beilagen: U.S. Cole-Slaw, Korsischer Bauernsalat, Grünzeug mit Oliven-Öl und Parmesan, ital. Anti-Pasti-Buffer, marinierte Tomaten mit Burratta, kleine Rosmarin-Kartoffeln.

Dessert: Gegrillte Ananas mit Kokos-Mascarpone-Creme, Brownie-Crumble, Mousse au Chocolat.

Preis pro
Person ab:
39,00

Personal und Equipment
nach Aufwand

American Diner (ab 50 Pers.)

Unser Burger-Baukasten: Burgerbrot-Auswahl, die geheime Fabula-Burgersauce, BBQ, Salsa, Ketchup, Gurke, Tomate, Cheddar-Käse und Bacon

Vom Grill: Angus-Beef-Burger ca. 200g, Little Joe Burger ca. 100g, Veggie Burger (auch vegan), gegrillte Maiskolben

Salate und Beilagen: Frische Fritten, original Cole-Slaw

Preis pro
Person ab:
26,00

Personal und Equipment
nach Aufwand

Lassen Sie sich jetzt von unseren
Catering-Profis beraten und rufen Sie an:

05482 7798

Allgemeine Geschäftsbedingungen „Catering“

Alle angegebenen Preise in Euro. 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.

Leihgeschirr u.ä. stellen wir gegen Aufpreis zur Verfügung – fragen Sie uns!

FABULA

restaurant · lounge

Bahnhofstraße 41 · 49545 Tecklenburg
Telefon (05482) 7798 · www.fabula-te.de

Inhaber: Thomas Spahn