



Appetizer – Vorspeisen – Fingerfood

Nr. 1 – Tapas Bar

Der Trend aus den Bodegas Spaniens: „Tapas“

Edler Serranoschinken² – pikante Chorizo – Tomaten-Mozzarella-Sticks – Banderillos mit Oliven⁶ – Peperonis und gegrillte Champignons – dazu unsere original Aioli

8,00 €

p.P. – ab 4 P.

Nr. 2 – The Way of Life: Original Wraps

Wraps sind lecker und hip! Das Fingerfood für jeden Anlass: ob als edlen Empfangs-Snack oder für die lockere Party.

Unsere Wraps haben immer die klassische Tütenform, werden frisch zubereitet und kalt serviert. Alle Wraps haben eine Grundfüllung von einer feinen Creme und geriebenem Käse¹.

Classic Wraps

Edler Serranoschinken² – saftiger Kochschinken² – Veggi-Wrap mit knackigem Salat – Thunfisch und rote Zwiebeln

6,00 €

p.P. – ab 4 P.

Fabula Wraps

Edler Räucherlachs – pikante span. Paprika-Salami² – Serranoschinken² – Veggi-Wrap mit knackigem Salat – marinierte Scampis

7,00 €

p.P. – ab 5 P.

Nr. 3 – Bella Italia

Unsere Fabula Antipasti

Gegrillte Zucchini mit Kräutern abgerundet – Aubergine mit Mozzarella gratiniert – frische Champignons in Pinot gedünstet – frische Paprika vom Grill – Caprese von Tomate-Mozzarella

7,00 €

p.P. – ab 6 P.

Nr. 4 – Der alte Mann und das Meer

Edle Fischplatte mit feinem Räucherlachs – gegrillte Krustentiere – ausgarniert und abgerundet mit Aioli

7,50 €

p.P. – ab 8 P.



Suppen und Mehr

Suppen und Specials

Unsere Suppen: als klassische Vorspeise oder solo!

Italienische Tomatensuppe mit frischem Basilikum und feiner Creme	3,50 € p.P.
Westfälische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	3,50 € p.P.
Mexikanische Hackfleischsuppe – pikant	3,50 € p.P.
Italienische Tomatensuppe mit gegrillten Scampis	3,90 € p.P.

Alle Suppen ab 15 Personen

Beilagen

Wir empfehlen:

Unsere Partybrötchen	0,20 € Stk.
Dips: Aioli – Tzaziki – Salsa – Guacamole	0,50 € p.P.



Spezial-Bufferets

A – Unser Piraten-Bufferet

Die Beute wird geteilt!

Großes ital. Vorspeisenbuffet mit unseren Anti-Pasti – leichter Salat von Tomate-Mozzarella – Partybrötchen – Aioli – korsischer Bauernsalat

Messer Jockels Fischplatte: edler Räucherlachs und gegrillte Krustentiere

Klaus Störtebekers Leibgericht: kleine Schnitzel vom Schwein – unsere Westernkartoffeln – Gemüse der Saison

Fluch der Karibik: gegrillte Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse – Basmati-Reis

Captain Black Beard: pikantes Pfannengyros – viel(!) Tzaziki – rote Zwiebeln und Krautslat

Das süße Hafengeburtstag: Sylter rote Grütze im Weck-Glas – exotische Mango-Creme

Dazu empfehlen wir unsere **Piraten-Weine:**

Oak & Steel Cabernet Sauvignon Fl. 16,50 €

Oak & Steel Cahrdonnay Fl. 15,50 €

18,50 €

p.P. – ab 25 P.

B – Back to the 70's: it's only Rock 'n Roll

Unser Buffet für Ihre 60er/70er Party

Immer mehr von Ihnen wollen zurück in die „gute, alte Zeit“ – immer mehr von Ihnen sprechen uns auf 70er-Jahre Buffets an. Ihre Wünsche und unser Know-How flossen in dieses Spezial-Bufferet ein. Nun geht es ab in die wilden 70er und in die Tiefen von Omas Küche und modernem Fabula-Style.

Die 70er in unserem Partykeller mit Holzvertäfelung: knackige Würstchen im Schlafrock (im Blätterteigmantel) – coole Käsespieße mit frischen Weintrauben – Nudelsalat für alle – Minifrikadellen mit scharfem Senf – kleine Schnitzel auf die Hand – Pumernickel Dominos – Kartoffelsalat, natürlich mit Mojo – Mixed-Pickles – Partybrötchen

Fabula-Style: kleine Blätterteigpralinen mit Lachs gefüllt – unsere Wraps mit feinen Füllungen – Asia Fingerfood – Hähnchenbrust in Tandoori-Mojo – Mini Frühlingsrollen – Dips

Sweet 70's: Fabula Götterspeise rot und grün im Original Weck-Glas – Sylter rote Grütze mit Vanillesauce

Als Special: die warmen 70er

Unsere Gulaschsuppe pikant und mit viel Fleisch 2,50 € Aufpreis

15,00 €

p.P. – ab 40 P.



In 80 Tagen um die Welt

Nr. 5 – Al Capone

Italienisches 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 €

p.P. – ab 15 P.

Nr. 6 – Für eine Handvoll Dollar

Mexikanische Enchiladas mit dreierlei Füllung

gegrillte Hähnchenstreifen – Chili con Carne und frischem Tex-Mex-Gemüse – serviert
mit Salsa und original Guacamole³

11,00 €

p.P. – ab 15 P.

Nr. 7 – Viva Zapata: Das Tex-Mex-Bufferet

Mexikanische Enchiladas mit dreierlei Füllung

kräftiges Chili con Carne – gegrillte Hähnchenstreifen – pikantes Tex-Mex-Gemüse
– Tacos mit Blattspinat und Hirtenkäse* gefüllt – Buffalo Chicken Wings – knusprige
Spare-Rips – Westernkartoffeln

Knuspriges Fingerfood: Onion-Rings – Mozzarella-Sticks – Poppers und leckere

15,50 €

p.P. – ab 15 P.

Nr. 8 – Schnitzeljagd

Duett von knusprigen Hähnchenschnitzeln und kleinen Schnitzeln vom Schwein

serviert mit Kartoffel-Gratin¹ – Gemüse der Saison – pikante Zigeuner-Sauce² und
feine Curry-Creme

9,50 €

p.P. – ab 20 P.

Nr. 9 – Viva Westfalia

Zarte Lendchen vom Schweinefilet in Kräuter-Champignon-Rahm

leckere Mini-Rouladen in dunkler Sauce – Gemüseplatte der Saison – Kartoffel-Gratin¹
– geschwenkte Penne – Rotkohl

13,00 €

p.P. – ab 20 P.

Nr. 10 – Napoli

Großes italienisches Vorspeisenbuffet mit unseren Anti-Pasti und Salat von Tomate-Mozzarella

Partybrötchen – Knoblauch-Dip – korsischer Bauernsalat⁶ – kleine Steaks vom Schweine-
rücken in Gorgonzola-Creme – gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Tomaten-Kräuter-
Sauce – geschwenkte Penne-Nudeln – Rosmarinkartoffeln

14,50 €

p.P. – ab 15 P.



Nr. 11 – Milano

Großes italienisches 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-Gratin¹ – geschwenkte Penne

Dessert: hausgemachtes Tiramisu – frischer Obstsalat

17,00 €

p.P. – ab 15 P.

Nr. 12 – Alles in einer Hand: 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 – unsere Wraps „in the mix“ – **deutsche Tapas:** Minifrikadellen und kl. Schnitzel – mediterran gefüllte Köstlichkeiten: Minikürbisse – Red Pepperdrew und Peperonis – **Asia Style:** kleine Frühlingssrollen – Tranchen vom Schweinefilet in Tandoori-Mojo – große Dipstation – **Sweetys:** Fabula Fruit-Sticks – Baby Pana-Cotta mit Erdbeer-Dip – mit großem Fabula-Brotkorb

15,80 €

p.P. – ab 40 P.

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 Hirtenkäse* gefüllt – Fabula-Westernkartoffeln – mex. Reis – knusprige Spare-Rips und Buffalo-Chicken Wings – große Dipstation: Salsa² und Guacamole³ – Barbecue – Sour-Cream

Original American Wraps als Mitternachtsbuffet

17,50 €

p.P. – ab 30 P.



Nr. 14 – Turino

Großes italienisches 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

Beilagen: geschwenkte Penne – feine geschwenkte Rosmarinkartoffeln – leichte, kleine Teigtaschen mit Pfannengemüse gefüllt

Dessert: hausgemachtes Tiramisu – frischer Obstsalat

18,50 €

p.P. – ab 20 P.

Nr. 15 – Mein Name ist Bond - James Bond

Geschüttelt, nicht gerührt – Ein Buffet der Spitzenklasse.

Mediterranes Vorspeisenbuffet: Variationen von ital. Anti-Pasti und span. Tapas² – edle Fischplatten – hausgemachte Partybrötchen – korsischer Bauernsalat⁶ – 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 Erbeermojjo – mediterranes Käsebrett

19,90 €

p.P. – ab 25 P.

Nr. 16 – Rizz, der Hochzeitsklassiker

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet: ital. Anti-Pasti und span. Tapas² – 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 €

p.P. – ab 30 P.



FABULA-Bufferets / Front-Cooking

Nr. 17 – Avantgarde im Fabula

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

19,00 €

p.P. – ab 20 P.

Hauptspeisen: kleine 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 – Fruit-Sticks

Front-Cooking – Der Trend für Ihre Party

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

Nr. 18 – Front-Cooking-Bufferet „Fabula“

Rinderhüftsteak – marinierte Hähnchenbrust – Schweinefilet „Paris“ – edle Scampispieße – Gemüse-Spieße – Pfannengyros – Rosmarinkartoffeln – Saucen und Dips – Partybrötchen – Salatbar

17,50 €

p.P. – ab 50 P.

Nr. 19 – Front-Cooking-Bufferet „Premium“

Großes mediterranes Vorspeisenbuffet – ital. Anti-Pasti – edle Fischplatten – Salatbar – Brotkorb – große Dipstation – Barbecuesauce

22,00 €

p.P. – ab 50 P.

Argentinisches Rumpsteak „Gaucho“ – Schweinerückensteak „Bordeaux“ – Schweinefilet „Paris“ – marinierte Hähnchenbrust „Tandoori“ – edle Scampispieße – Gemüse-Sticks – Pfannengyros – Rosmarinkartoffeln

Dessert-Bufferet: hausgemachtes Tiramisu – BabyPana-Cotta mit Erdbeer-Mojo – Fruit-Sticks

Die Front-Cooking-Bufferets beinhalten Auf- und Abbau.

Zuzüglich geschultes Personal an der Front-Cooking-Station: 15,00 € pro Servicekraft/Stunde



Desserts – La Dolce Vita

Herrencreme	1,60 € p.P.
Mousse au Chocolat	1,80 € p.P.
Hausgemachtes Tiramisu	2,50 € p.P.
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 € p.P.
Frischer Obstsalat	2,00 € p.P.
Leichtes Mango-Mousse	2,00 € p.P.
Baby Pana-Cotta, serviert in kleinen Einmachgläsern	2,20 € p.P.
Fruit-Sticks	2,00 € p.P.
American Bakery – erleben Sie den sweet way der Route 66: Mini Muffins, saftige Brownies und Donuts	3,00 € p.P.

Equipment

Geschirr für Ihr Buffet inkl. Endreinigung	1,00 € p.P.
Sonderbestellung Geschirr, z.B. Dessertschale extra	0,50 € p.P.
Personalfreistellung	15,00 € p.Stunde

AGB

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

Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Beschädigung oder Verderben einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

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.

* aus Kuhmilch • 1 = mit Farbstoff • 2 = konserviert • 3 = mit Antioxidationsmittel • 6 = geschwärzt