

NICHT VERPASSEN: Genußtermine im **faber am ostring**

ENDLICH WIEDER SONNTAGS-BRUNCH



Genussvoller Start in den Herbst mit Familie und Freunden bei individuell zubereitetem Rührei, frischem Wurst- und Käsebuffet und köstlichen Naschereien aus unserer Patisserie. Ab mittags wird dann live vor Ihren Augen gekocht! Herbstbrunch: 19,90€* p.P., Kinder 6-12 Jahre 9,50€, Kinder bis 6 Jahre frei. *Inkl. Kaffee, Sektbar und Fruchtsäfte, großes Frühstücksbuffet (10-12 Uhr), zum Lunch (12-14 Uhr) warme Speisen an den Front-Cooking-Stationen. Jetzt Plätze reservieren unter Tel. 0971/699356-44 oder per E-Mail an: bistro@faber-feinkost.de.

Nächster Termin:

9. Oktober 2011 von 10-14 Uhr

SUSHI



Mittlerweile schon ein Klassiker. Der erste Mittwoch im Monat mit den besten Sushis der Region aus fangfrischem Fisch selbst hergestellt. Übrigens dürfen Sie getrost auch Nicht-Sushi-Fans mitbringen, denn wir kochen an diesem Tag auch à la carte für Sie. Selbstverständlich gibt es auch unsere Kinderkarte – alles wie immer! Gleich Plätze reservieren unter Telefon: 0971/699356-44. Auf Vorbestellung auch gerne zum Mitnehmen!

Nächste Termine:

3. August,
7. September,
5. Oktober 2011
jeweils von 11-22 Uhr



ROMANTIC DINNER

Ob zur Verlobung, zum Hochzeitstag, zum Genießen oder einfach als außergewöhnliches Geschenk ... beeindrucken Sie Ihren Partner mit einer kulinarischen Liebeserklärung. Bei unserem Romantic Dinner mit Kerzenschein haben Sie einmal genug Zeit für Zweisamkeit.

Romantic Dinner Genußarrangement:

♥ Welcome-Drink ♥ 4-Gänge-Gourmet-Menü ♥ Romantische Tischdekoration ♥ eine Flasche PLANETA-Wein ♥ eine Flasche Mineralwasser ♥ CD mit Love-Songs für Zuhause 98,- € für 2 Personen inkl. der o.g. Leistungen. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter Tel. 0971/699356-44



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

der Sommer ist da und wir freuen uns Ihnen mit dieser Ausgabe der Fein-Post wieder leckere Ideen, neue Produkte und spannende Aktionen für Ihren Genuss zu präsentieren. Bei sommerlichen Temperaturen feiert es sich draußen doch am besten. Mit saftigem Grillfleisch aus unserer hauseigenen Handwerksmetzgerei, köstlich frischen Salaten und ofenfrischen Brotspezialitäten, sowie dem neuen Faber Olivenöl aus Kreta steht auch der nächsten Grillparty im eigenen Garten nichts mehr im Weg.

Apropos feiern: Der **faber am ostring** feiert seinen 2. Geburtstag vom 8.-13. August mit einem sensationellen Gewinnspiel und attraktiven Aktionsangeboten in unseren Geschäften.

Außerdem gibt es für alle Faber-Fans, die sich schon zuhause Appetit holen möchten, unsere neue Website, sowie stets aktuelle Neuigkeiten via Facebook.

Unser junges Köcheteam verwöhnt dann alle Steak-Fans ab Oktober im **faber am ostring** mit kulinarischen Aktions-Highlights.

Sie sehen, wie immer gibt es in allen Bereichen viele Neuigkeiten bei uns! Wir laden Sie ein in die Welt des guten Geschmacks: Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Thomas Seifert

Das Faber-Team freut sich, Sie zu verwöhnen!

Gewinnspiel zur Geburtstagswoche SENSATIONELLE PREISE FÜR GOURMETS UND TECHNIK-FANS

Wie schon im Vorjahr feiern wir im August wieder mit einer tollen Sommer-Aktion den 2-jährigen Geburtstag des **faber am ostring** und unser Geschäft in der Fußgängerzone feiert mit. Wir sagen unseren vielen treuen Stammkunden und Gästen DANKESCHÖN mit attraktiven Aktionen zu jeder Tageszeit. Zusammen mit unseren Partnern FMS Computer und BMW Autohaus Seifert warten tolle Preise auf Sie. Weitere Infos zur Teilnahme an unserem großen Geburtstagsgewinnspiel und Aktionsgutscheine erhalten Sie ab Anfang August in unseren Geschäften!

1. PREIS CABRIO-GOURMET- WOCHELENDE

Eine Übernachtung im Luxus-hotel**** Traube Tonbach Baiersbronn und Candle-Light-Dinner mit einem BMW Cabriolet im Wert von 750 € (exkl. Getränke)



3. PREIS FINGER-FOOD PARTY

von unserem Catering-Service im Wert von 250 €



2. PREIS APPLE iPad 2

16 GB WiFi im Wert von 479 €





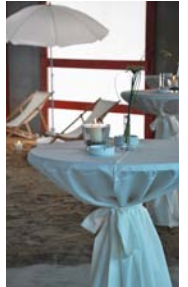
Sommerfest einer Automobilbank in Frankfurt am Main mit 300 Gästen **BARBECUE-PARTY IM NEUEN BÜROGEBÄUDE**

Die rund 300 Mitarbeiter und Gäste staunten nicht schlecht, als im Rohbau des neuen Firmensitzes nahe des Frankfurter Flughafens eine große Barbecue-Party mit Live-Cooking, Beach-Area, DJ und Bar aus dem Nichts gezaubert wurde.

Dafür war insgesamt ein Team von 25 Catering-Profis vom Koch über Logistiker bis zu Kellnern nach Frankfurt gereist. Und so genossen die Gäste nach einem Aperol-Spritz als Sun-Downer ein feines Barbecue-Buffer vom Holzkohlegrill mit Rumpsteaks, Scampispielen und diversen Dips. Wem das noch nicht genügte, dem waren noch mediterrane Vorspeisen wie z.B. getrüffeltes Bresaola mit gegrillten Champignons und Parmesan oder lauwarmer Stangenspargel mit Limonenvinaigrette und Büffelmozzarella empfohlen. Bis

in die Nacht hinein feierten die gut gelaunten Gäste bei vorsommerlichen Temperaturen. Der Letzte macht das Licht aus: Das war natürlich das Catering-Team und so verließen nachts um 1 Uhr die drei Catering-LKW wieder das Gelände als wäre nichts gewesen.

Doch: Was bleibt ist die Email des Veranstalters: „Das Fest haben Sie ganz toll organisiert und betreut. Der Service und das Essen war wie immer spitze!“



grill mit Rumpsteaks, Scampispielen und diversen Dips. Wem das noch nicht genügte, dem waren noch mediterrane Vorspeisen wie z.B. getrüffeltes Bresaola mit gegrillten Champignons und Parmesan oder lauwarmer Stangenspargel mit Limonenvinaigrette und Büffelmozzarella empfohlen. Bis

Mit einer modernen Produktionsküche, sowie mobilem Equipment und einem qualifizierten Team zählt Faber seit Jahren zu den namhaften Anbietern in Deutschland, wenn es um Premium-Catering für Privat- und Firmenkunden Events mit bis zu 2.500 Gästen geht. Neben dem historischen Regentenbau in Bad Kissingen ist das Hause Faber in vielen weiteren Top-Locations wie z.B. dem Juliussspital in Würzburg, dem Wasserschloss Unlesben, Schloss Zeilitzheim uvm. als empfohlener Catering-Service seit Jahren aktiv. Weitere Informationen dazu erhalten Sie gerne unter Telefon: 09 71/699 356-0 bei Frau Melanie Daudert.

NEUES

aus unserem Bistro

GENUSS AM ABEND

Immer wieder etwas
Neues für Groß und Klein
im **faber am ostring**

Ab Oktober verwöhnt Sie unser Team des Restaurants mit einer tollen **STEAK-AKTION**. Die Steaks aus unserer hauseigenen Handwerksmetzgerei sind bereits beliebte Klassiker unserer Gäste

geworden. Nur beste Fleischqualitäten aus der Region schaffen es auf unseren Grill. Diese werden mit aromatischen Kräutern, Salz und Pfeffer sowie feinstem sizilianischen Olivenöl von unserem Küchenteam um Marco Müller und David Hossfeld à la minute für Sie zubereitet. Kein Schnick Schnack, sondern feinstes Fleischgenuss pur! Dazu ein knackiges Grillgemüse, frischer Salat und herzhaftes Beilagen – ganz nach Ihrem Geschmack! So gesund und lecker – das gibt es nur im **faber am ostring**! Lassen Sie sich überraschen!



Und damit alle Eltern noch entspannter mit gutem Gewissen genießen können, gibt's für die kleinen Leckermäuler eine neue und gesunde Kinderkarte, natürlich zum Ausmalen.

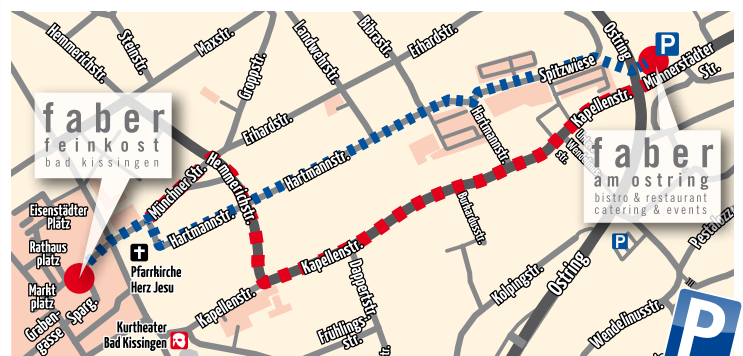
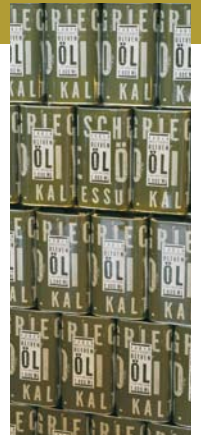
Außerdem haben wir zum Sommerstart unsere

KINDERECKE nicht nur neu gestaltet, sondern auch mit dem besten Spielzeug und Kindermöbeln von Merlin ausgestattet. Dem Unternehmen, das vornehmlich für Kindergärten und KiTas tätig ist, liegt gute Qualität, kreatives Spielen, Lernen und Fördern besonders am Herzen. Herzlichen Dank an dieser Stelle für die tolle Beratung und Unterstützung. Weitere Informationen auch unter www.my-merlin.com

Herzlich willkommen!

TIPP FÜR IHREN GENUSS-EINKAUF: Das neue Faber Olivenöl aus Kreta

Unsere Produkt-Scouts sind laufend unterwegs, um neue und erstklassige Feinkost-Produkte aus aller Welt für Sie aufzuspüren. Dabei haben sie ein herrliches Olivenöl aus Kreta entdeckt, das von einer kleinen Olivenplantage im Familienbetrieb liebevoll gewonnen wird. Gesund und mit einem Hauch mediterranem Flair passt dieses Olivenöl hervorragend zu schönen Steaks aus unserer Handwerksmetzgerei, Salaten oder Pasta. Kommen Sie doch einfach zum unverbindlichen Probieren in unseren Geschäften vorbei und nutzen Sie unser Einführungsangebot zu 18,50 € / 1,0 l Kanister anstatt 19,90 €. Unsere Teams in der Fußgängerzone und am Ostring freuen sich auf Sie!



faber
feinkost

Obere Marktstraße 11
97688 Bad Kissingen
Tel. 0971/699 356-11

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 8.00-18 Uhr
Sa. 8.00-13 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber
faber catering & gastronomie gmbh & co. kg,
Münnerstädter Str. 1, 97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971 / 699 356-0, info@faber-feinkost.de
Redaktion N-E-W Verlag Johanna Nemeth
DTP www.wolfscherner.de
Bildnachweis fotolia, Traube Tonbach, Apple,
Segafredo, Backjournal, Faber Feinkost, BMW
Nachdruck und Vervielfältigung nur mit dem
Einverständnis des Herausgebers. Druckfehler
und Änderungen vorbehalten. 07/2011

faber
am ostring

Münnerstädter Str. 1
97688 Bad Kissingen
Tel. 0971/699 356-44

Öffnungszeiten
Mo.-Di. 8.30-18 Uhr
Mi.-Sa. 8.30-23 Uhr