

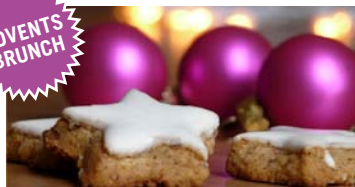
FEIN faber feinkost POST

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT
GEGR. 1898

Ausgabe Oktober-Dezember 2011

HIGHLIGHTS ZUM JAHRESAUSKLANG

ADVENTS
BRUNCH



Genießen Sie die Adventszeit und brunchen Sie gemütlich mit der ganzen Familie bei individuell zubereitetem Rührei, Sekt, frischem Wurst- und Käsebuffet. Ab mittags wird dann live vor Ihren Augen gekocht! Adventsbrunch: 19,90 €* p.P., Kinder 6-12 Jahre 9,50 €, Kinder bis 6 Jahre frei. *inkl. Filterkaffee, Sekt oder Fruchtsaft, großes Frühstücksbuffet (10-12 Uhr), zum Lunch (12-14 Uhr) warme Speisen an den Front-Cooking-Stationen. **Nächste Termine:** 06.11./27.11./04.12./11.12.2011
Vorschau 2012: 06. Januar 2012

SUSHI



Für die meisten Sushi-Fans bereits ein MUSS: Am ersten Mittwoch im Monat zu faber am ostring: beste selbst hergestellte Sushi aus fangfrischem Fisch. 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 / 699 356-44. Auf Vorbestellung auch gerne zum Mitnehmen!
Nächste Termine: 02.11./07.12.2011, jeweils von 17-22 Uhr

PRÄSENTE



Unser neuer Prospekt „Ideen mit Geschmack“ präsentiert Ihnen zahlreiche Anregungen zum Beschenken Ihrer Liebsten, Freunde und Geschäftspartner. Vom kleinen kulinarischen Mitbringsel bis zum Delikatessenreigen finden Sie hier sicher ein außergewöhnliches Geschenk. Den aktuellen Prospekt erhalten Sie gerne in unseren Geschäften oder direkt zum Schmökern auf www.faber-feinkost.de.
Unser Team berät Sie gerne auch bei individuellen Wünschen, Anruf genügt: 0971 / 699356-11



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

der Jahrescountdown läuft bereits und wir haben uns schon allerlei Leckereien einfallen lassen, damit der Jahresausklang zu einem geschmacklichen und erlebnisreichen Hochgenuss wird. Neben den sehr beliebten Adventsbrunch-Terminen, wird Sie im November unser Gourmet-Event mit allen Sinnen verzaubern. Und damit Ihre Weihnachtsfeier, ob nun mit Ihrer Familie oder Mitarbeitern und Kollegen, ein unvergesslicher Abend wird, hat sich unser Köche-Team festliche Kreationen ausgedacht. Ob bei Ihnen zu Hause, im **faber am ostring** oder aber im komplett neu gestalteten **faber am füllbacher hof**: wir kochen aus Leidenschaft. Deshalb sind wir stolz Produkte aus unserer hauseigenen Küche und Handwerksmetzgerei zu verwenden. Alle Lebensmittel, die wir für Sie einkaufen, werden nach strengen Qualitätskriterien von uns und unseren Mitarbeitern ausgewählt. Nur das garantiert die gute und vor allem genussvolle Qualität aller Faber-Produkte. Damit Sie auch Ihre Lieben verwöhnen können, haben wir neben unserem traditionellen Schneeflöckchen-Punsch weitere exklusive Geschenkideen für die Festtage, die Sie in unseren Geschäften erhalten – seien Sie gespannt! Wir freuen uns mit Ihnen einen wunderbaren Jahresausklang der kulinarischen Genüsse zu feiern!

Thomas Faber
Ihre Familie Faber
mit dem Team von Faber Feinkost

Donnerstag 10. November 2011 um 19 Uhr MAGIC DINNER: DER GOURMET-EVENT IM HERBST

Thomas Faber und sein Team aus Küche und Service begrüßen Sie zu einem kulinarisch inspirierenden Abend in magischer Atmosphäre bei einem 10-Gänge-Menü der Südtiroler Kleinigkeiten. Die Idee hierzu entstand auf einer Reise durch Tirol, die wir auf der Suche nach immer neuen Feinkost-Produkten und Ideen unternahmen, verzaubert von all den Ein-

drücken, die uns das schöne Südtirol bot. Zudem durften wir zu dieser Zeit auch den smarten Entertainer Ben Hyven kennenlernen. Seine Walk-Around-Zauberkunst ist ebenso faszinierend wie einzigartig. Bens Talent Menschen in seinen Bann



zu ziehen und zum Lachen zu bringen ist Garant für Unterhaltung auf höchstem Niveau! Genießen Sie „Magic Moments“ untermalt von Sänger und Gitarrist Gerd Hesse bei feinen Swing- und Jazzklassikern à la Dean Martin, Michael Bublé, George Benson oder Frank Sinatra.
Wir freuen uns, Sie auf diese kleine Reise mitzunehmen, lassen Sie sich verzaubern! Ihre Familie Faber und das gesamte Team. **Buchen Sie rechtzeitig!** Tickets für unseren Gourmet-Event erhalten Sie in unseren Geschäften oder unter: Telefon 0971/699356-0 bzw. info@faber-feinkost.de

95,- €
ab 4 Personen
inkl. 4 Obstler

Festliches Gänse-Essen wie bei Großmutter

Fränkische Bauerngans aus dem Rohr mit traditioneller Füllung dazu Apfel-/Zimtrost und Kartoffelklöße mit Bröselchmelze inklusive Obstler

14.11.11 - 23.12.11
im faber am ostring
(nur auf Vorbestellung)

Kulinarische Schmankerl für Ihre Weihnachtsfeier OH DU FRÖHLICHE!

serem beliebten, hausgemachten „Schneeflöckchen-Punsch“ und anschließendem Weihnachtsmenü oder ganz klassisch mit unserem Gänseessen (siehe Geschenkpaket). Sie planen Ihre Weihnachts- oder Neujahrsfeier in der Firma oder eigenen Räumlichkeiten? Unser Catering- und Party Service kümmert sich um alles. Buffetpreis schon ab 15,50 € p.P. (zzgl. MWSt., Serviceleistungen und Equipment) Menü- und Buffet-

vorschläge, sowie weitere Informationen rund um Ihre Weihnachtsfeier erhalten Sie gerne bei uns. Rufen Sie uns einfach unverbindlich an unter 0971/699356-0!





Für alle, die gerne stillvoll feiern: DER NEUE FABER AM FÜLLBACHER HOF

Zu Ihrer Weihnachtsfeier begrüßen wir Sie z.B. mit einem Punschempfang und Fackeln auf dem Füllbacher Hof. Nach umfangreicher Renovierung erscheint der Veranstaltungsraum am **füllbacher hof** in neuem Glanz. Unter dem Motto: „tagen-feiern-genießen“ finden Sie für bis zu 70 Gäste in der historischen Altstadt wunderschön gelegen ein ganz besonderes Ambiente! Stilvoll und modern, eingebettet in die fränkische Tradition.

Unser Team aus Küche und Service verwöhnt Sie hier ganz individuell. Ob Familienfeier, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Firmenevent. Ihr Wunsch und unsere Ideen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Ab 30 Personen können Sie ganz unter sich ein vorweihnachtliches Menü oder Buffet genießen.

Ab 32,90 € p.P. (inkl. Service, Gedeck, Raum) von 18-24 Uhr zzgl. Getränkeverbrauch.



Tipp aus dem DELI-SHOP

Pralinen und Schneeflockchen-Punsch. Zimt, Sternanis, Vanille und Nelken ... einfach Schneeflockchen! Er ist wieder da und das nur für kurze Zeit. Holen Sie sich den hausgemachten Punsch – einfach ein Schluck „typisch Weihnachten“ – nach Hause. Unser Tipp: Prima passen dazu unsere handgemachten Pralinen in vielen köstlichen Geschmacksnoten. **5,40 €/Liter**

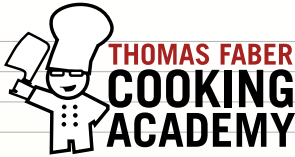
UNSER GESCHENK TIPP



FABER FEINKOST-NEWS

Immer aktuell informiert. Sie wollen exklusiv und als Erster über Termine, Veranstaltungen, Angebote und vieles mehr rund um Faber Feinkost informiert sein. Dann melden Sie sich am Besten noch heute auf www.faber-feinkost.de für den Email-Newsletter an.

Neues
aus der



GESCHENK TIPP ZU WEIHNACHTEN

Neuer Gewürz-Partner von Thomas Faber in der „Cooking Academy“: **WIBERG** at home

WIBERG – dieser Name steht seit drei Generationen für Gastronomen und Spitzenköche in aller Welt für einzigartige Gewürzkompositionen. Wahrer Genuss beginnt dort, wo das Gewöhnliche endet. Zwei Partner die von je her mit Leidenschaft, Überzeugung und höchstem Qualitätsbewusstsein tagtäglich ihr Handwerk verrichten. Die Gewürze von WIBERG, die Sie nun exklusiv bei Faber Feinkost erhalten, sind in stylischen Dosen perfekt verpackt für die private Küche erhältlich. Und diese setzen Maßstäbe: denn sie enthalten keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungs- und Farbstoffe, keine Hefe oder Hefeextrakte und keine raffinierten Speisesalze. Man könnte sagen, es ist Luxus – aber ein unglaublich köstlicher.

Ob südafrikanisch, thailändisch, orientalisch für Fisch

oder Wild ... schauen Sie doch einmal bei uns vorbei und lassen Sie sich inspirieren von der (R)Evolution in der Küche. Jetzt neu und **exklusiv in Unterfranken nur in unseren Geschäften.**

Oder mit Spass am Kochen und Lust am Genuss beim **Aromen- und Gewürz-kochkurs** mit Thomas Faber und dem Experten aus dem „Team Inspiration“ von WIBERG at home.

Am 15.02.2012 um 18:30 Uhr. p.P. 110,- € inkl. MWSt.



Fotos: WIBERG

Orientalischer Pepper-Brownie mit Safran-Äpfeln. Das Originalrezept können Sie sich unter www.faber-feinkost.de herunterladen.



Aus unserem Bistro:

Jetzt immer Donnerstags im

Oktober und November 17-22 Uhr: Steaks gesund und lecker.

Live vom Grill, beste Steaks aus unserer hauseigenen Handwerksmetzgerei. Keine Geschmacksverstärker, nur frische Kräuter und Gewürze, dazu sizilianisches Olivenöl. Jeden Donnerstag ein anderes Steak-Gericht!

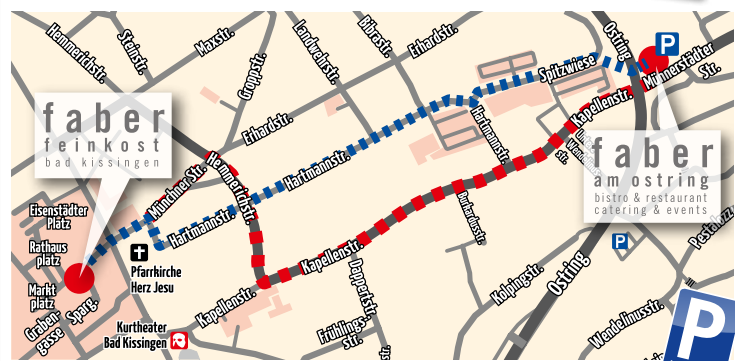
Aktionspreis nur 12,90 €

Z.B. Rumpsteak vom Grill wahlweise mit 2 Beilagen nach Wahl: z.B. mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl dazu ein Dip nach Wahl: z.B. Café de Paris Butter oder Cognac-/Pfefferrahmsauce.



0% STRESS, 100% GENUSS Leckereres für Zuhause frisch für Sie zubereitet!

Unser Team hat sich wieder schmackhafte Festtagsgerichte einfallen lassen. Von feinstem Fisch über praktische Gourmetplatten, küchenfertig vorbereitete Gerichte bis hin zu Desserts. Lassen Sie sich inspirieren und holen Sie sich den aktuellen Festtagsprospekt (ab Mitte November) in unseren Geschäften. Damit Sie die Festtage mühelos und entspannt genießen können.



faber feinkost

Obere Marktstraße 11
97688 Bad Kissingen
Tel. 0971/699356-11

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 / 699356-0, info@faber-feinkost.de

Redaktion N-E-W Verlag Johanna Nemeth
DTP www.wolfscherner.de

Bildnachweis fotolia, Wiberg, Faber Feinkost

Nachdruck und Vervielfältigung nur mit dem Einverständnis des Herausgebers. Druckfehler und Änderungen vorbehalten. 10/2011

faber am ostring

Münnerstädter Str. 1
97688 Bad Kissingen
Tel. 0971/699356-44

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