

Neuer Catering-Prospekt 2012 mit vielen leckeren Ideen: CATERING VON DEN PROFIS

Sie planen eine Party in Ihrer Firma oder privat? Dann sprechen Sie doch einmal mit unserem erfahrenen Team. Bereits seit über 25 Jahren werden Veranstaltungen mit Faber zum Erlebnis. Was einst mit kleinen Schnittchen begann ist heute ein professioneller Geschäftsbereich bei Faber Feinkost. Pünktlich zur Party-Saison 2012 hat sich unser Team wieder viele neue kulinarische Ideen für Sie einfallen lassen. Von trendig neuen Finger-Food-Kreationen, Hochzeits- oder vegetarischem Buffet bis hin zum Schokobrunnen für alle Schoko-Fans gibt's

allerhand Neues zu genießen. Aber eines ist bei allem gleich: In unsere Küche zählt die Handarbeit mit besten, marktfrischen Zutaten und unter modernsten Hygienestandards. Dabei verzichten wir soweit möglich auf Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe. Gerne berücksichtigt unser Küchenteam auch etwaige Lebensmittelunverträglichkeiten.



Wir würden uns freuen, auch Sie – egal in welcher Größenordnung von 2 bis 2000 Gästen – kulinarisch zu unterstützen. Mehr Infos dazu auch auf www.faber-feinkost.de.



Liebe Freunde

des guten Geschmacks,

Sie halten die aktuellen Nachrichten für „Genuss und Lebensfreude“ in Händen. Zusammen mit unseren Partnern aus Mode und Lifestyle freuen wir uns, Ihnen in der aktuellen Fein-Post allerhand Ideen für die schönsten Monate des Jahres zu geben. Der Sommer kann also kommen. Unser Catering-Team hat sich wieder viel neues von Finger-Food Trends bis hin zu unserem neuen Schokobrunnen einfallen lassen. Am besten gleich den tollen, neuen Prospekt holen oder unter www.faber-feinkost.de downloaden. In unseren Geschäften erwarten Sie neben feinsten Steaks zum Grillen aus unserer Handwerksmetzgerei auch die passenden Grillsaucen. Apropos Grillen: Wenn das Wetter passt, grillen wir für Sie im **faber am ostring** am 2. Donnerstag des Monats bei unserem beliebten Steak-Abend live auf Holzkohle. Oder sind Sie eher ein Fan von Sushi meets Asia? Dann reservieren Sie rechtzeitig für den 1. Mittwoch im Monat Ihre Plätze. Was gibt es noch Neues? Attraktive Aktionsangebote zum Feiern in unseren Event-Locations oder für alle Freunde des guten Tropfens: Jetzt neu und immer nur samstags von 8.30-14 Uhr: Den Wein-Hit zum Wochenende. Tolle Weine zu unglaublichen Preisen. Sie sehen: Es gibt wie immer viel zu genießen! Einen schönen Sommer wünscht Ihnen

Thomas Faber
Ihre Familie Faber mit dem Team
von Faber Feinkost

Samstags-Lunch-Buffet

Wie wär's mit einem schönen Mittagessen vom Buffet mit der ganzen Familie? Das gibt es jetzt und nur im **faber am ostring**. Jeden Samstag Lunch-Buffet von 12.00 - 14.00 Uhr. Zwei Stunden schmackhafter Genuss mit wechselnden Gerichten. z.B knackige Salate aus unsere Feinkostküche, warme Speisen von Fleisch bis Pasta und hinterher ein kleines Dessert.

Das alles für nur 9,50 € p.P. inkl. einem Softgetränk 0,2 l, Kinder 6-12 Jahre 5,00 €, Kinder bis 6 Jahre frei

Sushi meets Asia

Jeden ersten Mittwoch im Monat heisst es: „Sushi meets Asia“ mit handgemachten Sushi, asiatischen Salaten, gebackenen Teigtaschen und Garnelen, Fisch mit Wokgemüsen, Thai-Curry, exotische Desserts und weiteren Köstlichkeiten des fernen Ostens – alles vom Buffet. Einfach nach Herzenslust genießen!

Pro Person 22,50 € zzgl. Getränke. Kinder 6-12 Jahre 9,50 €, Kinder bis 6 Jahre frei

Die nächsten Termine:
02.05.12, 06.06.12,
04.07.12. Wir bitten um **rechtzeitige Reservierung!**

HIGHLIGHTS IM SOMMER



Brunchtermine

Unser beliebter Sonntags-Brunch macht Sommerpause und zwar von Mai bis August. Ab September begrüßen wir Sie wieder zum Genuss am Sonntag. Die jeweils gültigen Termine für Spätsommer und Herbst erfahren Sie rechtzeitig unter www.faber-feinkost.de. Wer als Erster informiert sein will um sich rechtzeitig Plätze zu sichern, dem empfehlen wir die Anmeldung zu unseren Email-Newsletter auf unserer Website.

Tipp für den Samstag z.B. zum Einladen von Freunden oder kleinen Feierlichkeiten: Kombinieren Sie Frühstück (8,50 €) + Lunch-Buffet (9,50 €) = Brunch für nur 18,- € p.P.

Wellness-Frühstück

Tag für Tag beliebter Treffpunkt für alle Frühstücksfans. Noch mehr Genuss am Morgen! Unbegrenzt Filterkaffee an unserer Kaffeebar, Teebar mit Samowar & Ronnefeldt-Teespezialitäten. Zusätzlich gesundes Vital-Müsli – eine hausgemachte Kreation unseres Chefs, sowie immer samstags Weißwürste aus unserer Handwerksmetzgerei mit Brezeln!

**Mo.-Fr. 08.30-11.00 Uhr,
Sa. 08.30-11.00 zu 8,50 € p.P.**

Steak-Abend

Auch oder gerade in den Sommermonaten bleibt der 2. Donnerstag des Monats der Abend für alle Fans von Steak & Co. Genießen Sie nach Herzenslust am reichhaltigen Grillbuffet und genießen Sie Ihr Steak, das wir live zubereiten. Dazu leckere Saucen & Dips, hausgemachte Feinkostsalate, Ofenkartoffel, Potato

Wedges, mediterranes Grillgemüse uvm ...

Bei gutem Wetter grillen wir für Sie im Sommer mit Holzkohle auf unserer Sonnenterasse.

Die nächsten Termine:
10.05.12, 14.06.12, 12.07.12.
Wir bitten um **rechtzeitige Reservierung!**

Laufzeit und Gültigkeit unserer Aktionen entnehmen Sie bitte unserer jeweils aktuellen Werbung.



DIE FABER EVENT LOCATIONS

faber am ostring

Seit Anfang des Jahres steht Ihnen der **faber am ostring** für Veranstaltungen am Abend zur Verfügung. Unser Service- und Küchenteam ist bereits für Feierlichkeiten ab 25 Personen für Sie da.

Sie bestimmen den Anlass – wir haben die Ideen. Ob Familienfeier, Geburtstag, Hochzeit, Firmen-Event oder Tagung. Eines ist Ihnen sicher: Kulinarische Gaumenfreuden in außergewöhnlichem Ambiente! Die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos: ob Buffet mit Live-Cooking, saisonales Menü, kulinarische Weinprobe oder Kochevent. Lassen Sie sich doch schon einmal von zahlreichen Bildern auf unserer Website inspirieren. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Terminwunsch sowie alle weiteren Details und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Hier ein Beispiel: 3-Gang Menü der Saison mit kleinem Finger-Food Empfang ab 25 Personen bereits ab 29,- € p.P.

(inkl. Service, Gedeck, Raum von 18-24 Uhr zzgl. Getränkeverbrauch).



faber am füllbacher hof

Für alle, die gerne stilvoll feiern und unter sich sein möchten. Seit 2011 erscheint unser Veranstaltungsraum am **füllbacher hof** in neuem Glanz. Unter dem Motto: „tagen | feiern | genießen“ finden Sie für bis zu 70 Gäste in der historisch Altstadt wunderschön gelegen ein ganz besonderes Ambiente.

Anlässe zum Feiern gibt es genug! Ihre Wünsche und Ideen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Hier ein Beispiel: Mediterranes Buffet inkl. Service, Gedeck, Raum und Endreinigung ab 34,90 € p.P. (ab 30 Personen von 18-24 Uhr, zzgl. Getränke).

Direkt bei Standesamt und Jakobuskirche – im Herzen der Bad Kissinger Innenstadt!



Regentenbau

Königlich feiern, traumhaft heiraten oder angenehm tagen bekommt in den historischen Sälen des Regentenbaus eine neue Bedeutung. Als Catering-Service des Bad Kissinger **Regentenbaus** sind wir Ihr Ansprechpartner für kulinarische Gaumenfreuden. Egal ob Hochzeit, Familienfeier oder Firmen-Event – in Zusammenarbeit mit der Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH erstellen wir auch für Ihre Veranstaltung ein attraktives All-Inklusive-Angebot.

Unser Tipp für Verliebte: Heiraten zum Pauschalpreis inkl. Saalmiete Rossinisaal oder Weißer Saal und Catering zzgl. Getränke ab 49,- € p.P. (ab 60 Gästen). Weitere Infos erhalten Sie gerne unter der Rufnummer: 09 71/699 356-0



+NEWS-TICKER+ +NEWS-TICKER+ +07.06.12 Outdoor Cooking Competition / Abenteuer Allrad - Jury-Mitglied Thomas Faber + +23.06.12 Rosenball - Das Sommernachtsevent



SCHÖNE HAARE...

Internationaler Trend Vision Award Gewinner
Erster Sterne Friseur Bad Kissingsens
Zweitbester Ausbildungsbetrieb Deutschlands
5 mal Top 30 Salon des Jahres
Mitglied bei Intercoiffure Mondial Paris



97688 Bad Kissingen, Ludwigstr. 4, Tel. 0971-2261, www.friseur-thoma.de



LEADERSHIP & MANAGEMENT FORUM FRANKFURT

Catering im Hermann-Josef-Abs Saal mit Blick auf die Frankfurter Skyline

Bereits zum zweiten Mal nach 2010 erhielt der Catering Service des Hauses Faber den Auftrag zur Durchführung des gesamten Kongresscaterings anlässlich des Leadership & Management Forums 2012 in Frankfurt am Main.

Einmal jährlich bringt ewoworkx live als Veranstalter unter dem Motto „Leaders We Love“ die Manage-

ment-Community mit den größten Visionären, Leadern und Experten zusammen, um sich für den Erfolg im Geschäftsalltag auszutauschen, zu debattieren und sich inspirieren zu lassen. Hauptredner in diesem Jahr war Götz W. Werner, Gründer und Aufsichtsrat der dm-drogeriemarkt GmbH.

Rund 200 Top Manager aus der ganzen Welt genossen im Rahmen des zweitägigen Kongresses diverse Vital-Pausen mit gesunden Fruchtsmoothies, Mini-Pâtisserie und Vital-Snacks. Nach einem interessanten ersten Tag stand dann beim VIP-Empfang mit exklusivem Flying-Menü der lockere Gedankenaustausch der geladenen Gäste im Vordergrund.

Das Catering-Team war bereits am Vortag des Kongresses angereist, um alle Vorbereitungsarbeiten durchzuführen. Aus der Produktionsküche in



Bad Kissingen gingen bestens verpackt und gekühlt die Speisen und Zutaten für die zwei Kongresstage mit je 200 Gästen auf die Reise in die Main-Metropole. Ein Service- und Köche-Team mit ca. 20 Mitarbeitern bereitete dann top frisch vor Ort die kulinarischen Gaumenfreuden für mehrere Kongresspausen, Lunch-Buffer und den VIP-Empfang zu.

Event-Eindrücke auch unter www.faber-feinkost.de.



FABER FEINKOST GOES MOVIE



„Kulinarische Vielfalt live erleben“ – das ist das Motto des ersten Unternehmensfilms rund um Faber Feinkost. Wagen Sie doch einfach einmal einen interessanten Blick hinter die Kulissen der kulinarischen Institution in Mainfranken. Den Film finden Sie auf unserer Website oder einfach diesen QR-Code mit Ihrem Smart-Phone scannen!




Wie immer bei guter Musik:
Es kommt auf die Pausen an!

Auch in diesem Jahr begrüsst Sie unser Catering Team wieder bei den Konzerten des Kissinger-Sommers 2012. Antipastiteller, fränkische Weine oder Crostini bequem vor dem Konzert bestellen und ohne Wartezeiten in der Pause genießen!

Regentebau + + + 09.10.12 Opti Kochschule No.1, Niederlauer Kochkurs „Kürbis & Co.“ mit Thomas Faber, Tickets unter: 0800/2008 222 + + NEWS-TICKER + + + NEWS-TICKER +

Der passende Diamantring

Freundschaft, Verlobung, Hochzeit, Geburt, Geburtstag, Jahrestag ... und für alle anderen schönen Anlässe, die das Leben so bereit hält.

Ideen ausprobieren, Preise kalkulieren, bequem und online von zu Hause unter www.meinck.de und dann an der Hand im Original fühlen. Steine und Größen erfahren, Design variieren. In entspannter Atmosphäre mit Beratung durch ausgebildete Goldschmiede und studierte Schmuckgestalter.

SCHMUCK ATELIER MEINCK

Ausgezeichnet für exzellente Schmuckkultur „Top 100 Juweliere“ im deutschsprachigen Raum und Benelux

Ludwigstraße 14 · Bad Kissingen · Telefon 0971/3118

für die wichtigsten Momente im Leben



www.meinck.de



**UNSER
PRODUKT
TIPP**

FABER OLIVENÖL

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 Sommer-Angebot zu 18,50 €/1,0 l Kanister. Unsere Teams in der Fußgängerzone und am Ostring freuen sich auf Sie!

GRILLSPASS FÜR ALLE ...

... ist garantiert mit Steaks aus unserer Handwerksmetzgerei. Pünktlich zur Grillsaison bekommen Sie bei Faber auch alles andere was zum perfekten Grillvergnügen dazugehört, wie z.B. die neuen Mini-Grills in

peppigem Rot, die einzigartigen und beliebten Grillsaucen aus Australien, hausgemachte Feinkostsalate, italienische Baguettes und in unserer Vinothek spritzig, frische Sommerweine aus Franken ...



Jetzt wieder eingetroffen:

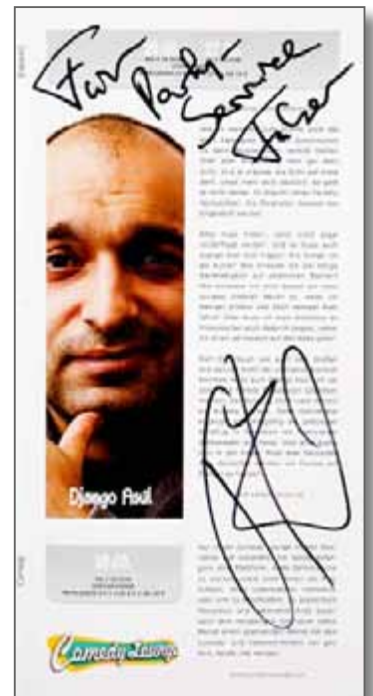
Stonewall Kitchen Grillsaucen, 5erlei Geschmacksrichtungen, exklusiv bei Faber Feinkost, zum Beispiel: Maple Chipotle Grille Sauce oder Garlic Rosemary Sauce. Flasche 330ml zu 9,50 €



BETRIEBSAUSFLUG DES FABER-TEAMS

In diesem Jahr war das Motto des Betriebsausfluges „Fit für den Frühling – Lachmuskeln trainieren.“

Und bei der Vorpremiere des neuen Programms „Paradigma“ des aus Funk- und TV bekannten Kabarettisten Django Asül gab's kräftig was auf die Ohren. Das Faber-Team hatte in der Schweinfurter Disharmonie die Hälfte aller Plätze belegt und das bekam auch Django – kaum auf die Bühne gekommen – zu spüren. „So gute Stimmung hatte ich selten schon nach zwei Minuten“. Dafür bedankte er sich auch hinterher im Gespräch mit Thomas Faber und einer kleinen Widmung. Danke Django für den tollen Abend. Gerne wieder!



Feine Weine zu unschlagbaren Preisen

DER WEIN-HIT ZUM WOCHENENDE

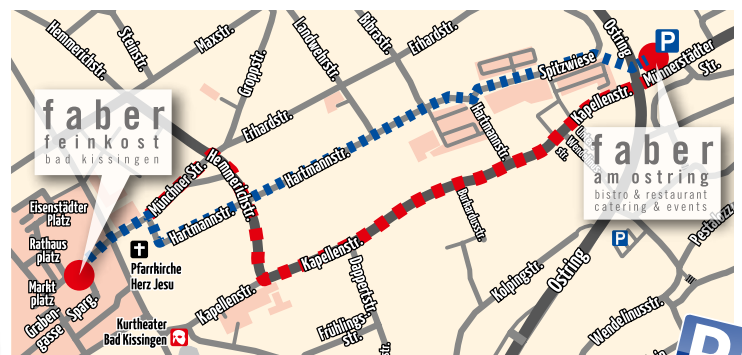
Ob spritzig frisch, vollmundig duftend oder prickelnd am Gaumen ... immer nur am Samstag von 8.30-14 Uhr gibt es im **faber am ostring** jetzt feine Weine zu unschlagbaren Preisen. Das ist der Wein-Hit! Parkplätze direkt am Haus. Am Besten gleich vorfahren und einpacken. Welcher Wein gerade in der Aktion ist, erfahren Sie aktuell über unseren Online-Newsletter. Gleich anmelden unter www.faber-feinkost.de



GENUSS-TERMINE IM SOMMER!

Unser à la carte Bistro & Restaurant im „faber am ostring“ hat an folgenden Terminen bis 22 Uhr für Sie geöffnet:

Samstag, 26.05.12 anlässlich der Sachs Franken Classic Rallye und
Donnerstag 07.06.12 bis Samstag 09.06.12 anlässlich der Offroadmesse „Abenteuer Allrad“. Tipp: Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze!



FABER FEINKOST-NEWS

Immer aktuell informiert.

Sie wollen immer 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 unseren Email-Newsletter an!

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 Feinkost Unternehmensgruppe:
faber catering & gastronomie gmbh & co. kg
faber manufaktur & handels 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 Wolf Scherner

Fotos fotolia, Faber Feinkost, ProStyle

Nachdruck und Vervielfältigung nur mit dem Einverständnis des Herausgebers. Druckfehler und Änderungen vorbehalten. 05/2012

faber am ostring

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

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.30-18 Uhr
Sa. 8.30-14 Uhr