



125 JAHRE
FABER
1898 - 2023

FABER FESTTAGSSERVICE 2024

WEIHNACHTEN & SILVESTER

Freude schenken:

GENUSS-
PRÄSENTE ZU
WEIHNACHTEN



24/7 FABER24
SMART STORE
wir haben jetzt auch
AN DEN FEIERTAGEN
GEÖFFNET!

* **WO?**

Kissinger Str. 56
97720 Nüdlingen

*
FESTTAGS-
ANGEBOTE,
GENUSSTERMINE
& VIELES MEHR



METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

*
FINE DINING
FESTTAGS-MENÜ
BEQUEM &
LECKER

**BIS 14.12.24
BESTELLEN**

VERSCHENKE ZEIT & GENUSS!



METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

GESCHENKTIPP:
FABER GENUSSABEND-TICKETS...



GENUSSABEND
TICKET
BELLA ITALIA

TICKET-HOTLINE:
0971 / 699 356 0

oder unter info@faber-feinkost.de

FR. 24.01.2025
**GENUSSABEND
SCHNAPS & SCHLACHTSCHÜSSEL**

Frisch aus dem Kessel und mitten in unserer 126-jährigen Handwerksmetzgerei gibt's in 7-Gängen rustikal und ganz zünftig traditionelles Metzgerhandwerk. Am großen Schlachtschüsselbrett wird frisch aus dem Kessel das traditionelle Kesselfleisch gereicht. Den Schnaps gibt's natürlich dazu.

GESCHENK-
TIPP!



GENUSSABEND
TICKET
SCHNAPS & SCHLACHTSCHÜSSEL

19.90 € pro Person
Fr. 24.01.2025, 16-20 Uhr,
Metzgerei, Faber am Ostring



DO. 10.04.2025
**GENUSSABEND
BELLA ITALIA „PIZZA & COCKTAILS“**

Freut Euch auf einen unvergesslichen Abend in unserem Stammhaus! Genießt coole Cocktails mit den exquisiten **MORELLI LIKÖREN**, die in einem kleinen Familienunternehmen in der Toskana produziert werden. Wir zaubern Euch dazu köstliche Pizzen auf dem **BIG GREEN EGG**, belegt mit unseren **HAUSGEMACHTEN SCHINKENSORTEN UND SALAMIS** aus unserer Handwerksmetzgerei! Begleitet und abgerundet wird der Streifzug durch Bella Italia von dem einzigartigen und besonderen **KÄSEANGEBOT VON CAPRIZ**, einer kleinen Manufaktur aus Südtirol, die wir im vergangenen Jahr persönlich kennenlernen durften.



49.90 € pro Person
Do. 10.04.2025, 18-21 Uhr,
Stammhaus Fußgängerzone

DO. 08.05.2025
**GENUSSABEND
SPARGEL & SCHINKEN**

Tauche beim Live-Cooking vom Tepan ein in die zarten Aromen des **FRÄNKISCHEN SPARGELS**, begleitet von unseren **SCHINKENKREATIONEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI** und den **FRÄNKISCHEN WEINEN AUS DEM WINZERKELLER SOMMERACHI**. Unser Spargellieferant Herr Hart aus Röttheim ist selbstverständlich auch vor Ort.

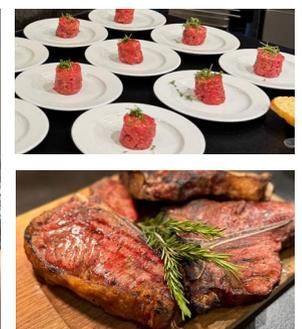
Genieße den Duft frischer Zutaten und lasse Dich von kulinarischen Künsten begeistern – ein Fest für alle Sinne!



39.90 € pro Person
Do. 08.05.2025, 18-21 Uhr,
Stammhaus Fußgängerzone

DO. 05.06.2025
**GENUSSABEND
STEAK & WHISKEY**

Ein Steaktasting, das Du nicht vergessen wirst. Du erlebst zusammen mit Metzger und Fleischsommelier Thomas Faber **FLEISCHGENUSS PUR**. Thomas zeigt Dir seine Lieblingscuts und deren Zubereitungsarten. An diesem Abend gibt es zudem eine fruchtige, rauchige und aromatische Whiskey-Begleitung. Patrick James, der Brand Ambassador Germany von der Marke Gordon & MacPhail | Benromach aus Schottland, vollendet den Fleischgenuss mit drei edlen Tropfen und allerlei Know How aus der fabelhaften Welt des **WHISKEYS**.



49.90 € pro Person
Do. 05.06.2025, 18-21 Uhr,
Stammhaus Fußgängerzone

FÜR ALLE
FLEISCHFANS!

FESTTAGS- ANGEBOTE

AUS UNSERER HANDWERKSMETZGEREI

16.12. - 31.12.24

125 JAHRE
FABER
1898 - 2023

DER FESTTAGSKLASSIKER: WIENER WÜRSTCHEN

knackig, rauchfrisch



FLEISCHSALAT

täglich frisch

~~1.65~~

1.19 100g



LYONER

rauchfrisch



~~1.65~~

1.29 100g

KALBFLEISCH- LEBERWURST

fein

~~1.95~~

1.69 100g



AUFSCHNITT

ab drei Sorten

~~1.89~~

1.59 100g



GRILL-SCHINKEN

mit Nelken und braunem
Zucker, gegrillt und über
Buchenholz geräuchert

~~2.39~~

1.99 100g



TRÜFFEL-LEBER PASTETE

sahnig, mit Kalbfleisch und
frischem Trüffel

~~2.95~~

2.49 100g



TRÜFFEL-SCHINKEN

saftig, mager und
mit dezentem
Geschmack
von Trüffel

~~3.59~~

2.99 100g



KÄSE, SALAT FEINKOST:



WALDORF-SALAT

ab Do. aus unserer Feinkostküche
~~2,35 €~~

2.19 100g

GARNELEN-COCKTAIL

aus unserer Feinkostküche
~~4,05 €~~

3.79 100g

RACLETTEKÄSE

aus der Schweiz, 50% Fett i.Tr.

3.29 100g

COMTÉ AOP FORT SAINT- ANTOINE

~~4,89 €~~
100g



EIN MEISTERWERK DER KÄSEKUNST!

Dieser edle Käse, der **10 bis 15 Monate** in einer historischen Festung auf **1000 Metern Höhe** reift, besticht durch seine intensive Aromatik und fruchtige Noten. Dank der natürlichen Kälte und Feuchtigkeit während des Reifeprozesses entwickelt der Comté AOP Fort Saint-Antoine eine unvergleichliche Tiefe und Komplexität.

Perfekt zu einem Glas Côtes du Rhône oder Primitivo, auf einer edlen Käseplatte oder einfach pur genossen – dieser Käse bringt jeden Gaumen zum Strahlen. Lass Dich verführen und erlebe ein Geschmackserlebnis, das Du so schnell nicht vergessen wirst.

Jetzt in unseren Geschäften erhältlich!
Komm vorbei und lass Dich von unserem Team beraten.

TRÜFFELGORGONZOLA CREMOSO AL TARTUFO

90 Tage gereift
~~6,90 €~~
100g



**TIPP: PASTA MIT
TRÜFFEL-GORGONZOLA**



CREMOSO AL TARTUFO

Wir verwenden 90-Tage gereiften Gorgonzola, sehr cremig, zart schmelzend, fast noch flüssig. Dann zieht er 15 Tage lang in einer Trüffel-Zubereitung. Nach dieser Behandlung und Reifung wird der Käse mit hauchzarten Blättchen aus getrockneten Trüffeln bedeckt.

FLEISCH & STEAKS

EMPFEHLUNGEN VOM PROFI:

16.12. - 31.12.24

EXKLUSIV: US PRIME-BEEF



ROASTBEEF / RUMPSTEAK

von der Rhönfärsse,
3 Wochen gereift,
aus eigener
Zerlegung



~~4.99~~

3.99
100g

US BLACK ANGUS BAVETTE*

kräftiges Aroma
und zarter Biss



~~6.29~~

5.99
100g

RINDERFILET*

perfekt z.B. für Filet-Wellington
oder Steak

NACH TAGESPREIS



THOMAS FABER
Metzger | Koch & Fleischsommelier

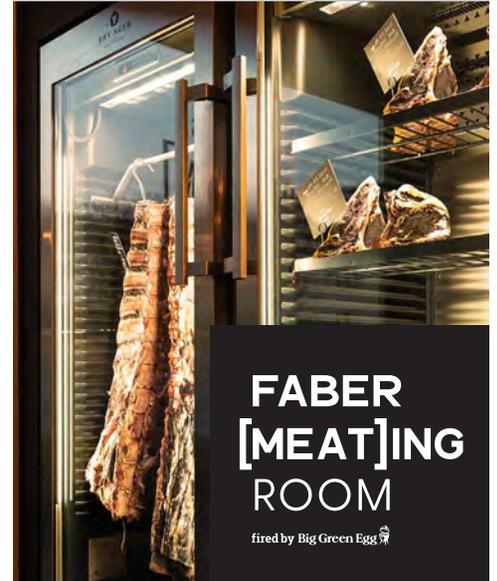


DRY AGED BEEF

WIR HÄNGEN FÜR EUCH AB

Für unser Dry-Aged Beef verwenden wir nur von unseren Handwerksmeistern und vom Fleischsommelier handverlesene Fleckvieh Färsen-Rinder aus der Region. Die Zerlegung erfolgt bei uns im Haus und danach reifen wir die edlen Stücke nach alter Metzgerskunst ca. 4 Wochen im Dry-Aging Verfahren in unserem [MEAT] ING ROOM. Danach erfolgt der fachgerechte Zuschnitt.

PORTERHOUSE, T-BONE, CLUB-STEAK & RIB-EYE



**FABER
[MEAT]ING
ROOM**

fired by Big Green Egg

RINDERBRATEN

aus der Keule, von der
Rhönfärsse, aus eigener
Zerlegung

~~1.95~~

1.59
100g



FRISCHES SCHWEINEFILET

aus eigener Zerlegung

~~2.05~~

1.49
100g



KALBS OSSOBUCCO

für ein schmackhaftes
Schmorgericht

~~1.85~~

1.59
100g



IBERICO KOTELETT* VOM SPANISCHEN EICHEL- SCHWEIN



5.49
100g

SCHWEINEFILET IM GEMÜSEMANTEL

ofenfertig, saftig & lecker,
Zubereitung im
Backofen:
150°C, ca. 60 Min.

2.29
100g

KALBSSCHNITZEL

natur, aus der
Oberschale

~~2.75~~

2.29
100g

KALBS- BÄCKCHEN

4.99
100g

HANDCRAFTED FABER BEEF BURGER

Färsen-Rinderhackfleisch aus eigener
Zerlegung, schockgefrostet

~~3.50~~
kg 23,50 €

2.99
Stück



TIPP: Am besten schmeckt der Faber Beef Burger natürlich frisch vom Grill und mit unserem #männerglück.

GÄNSE & ENTEN

nur auf Vorbestellung bis 07.12.24

GÄNSEBRUST ODER -KEULE*

von der Hafermastgans
tiefgekühlt für Ihren
Vorrat

2.99
100g

FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST*

perfekt zum Braten oder kalt
servieren

NACH TAGESPREIS

* nach Verfügbarkeit,
solange der Vorrat reicht



**FABER
GENUSS-PRÄSENT**
5-teilig, in der
Geschenkkartongabe
69.90 €

**2. GENUSS-
BRETTCHEN**
3-teilig, auf Brotzeitbrettchen
31.90 €



**3. DAS GROSSE BORA
TEPAN-KOCHBUCH
MIT THOMAS FABER**
mit tollen Rezeptideen: Fleisch, Fisch,
vegetarische Gerichte und Desserts
24.90 €



**4. FABER
MÄNNER-DIP**
4-teilig, in der Kartongabe
33.90 €

GESCHENKTIPPS

*Frohe
Weihnachten!*



**8. FABER
MORELLI-PRÄSENT**
2-teilig, in der Geschenkkartongabe
59.90 €



**5. FABER
GENUSS-PRÄSENT**
8-teilig, in der Kartongabe
34.90 €



**7. FABER
GUTSCHEINE**
Sie können wählen zwischen Genuss-Gutscheinen,
Wellness- oder Gourmetfrühstücks-Gutscheinen.



**6. FABER
GENUSS-
PRÄSENT**
3-teilig, in der Präsenttasche
29.90 €



WEIHNACHTSBRATEN LEICHT GEMACHT

**BESTELLBAR
BIS 14.12.2024**

FESTTAGSGENUSS FÜR ZUHAUSE.

Sicher, bequem & lecker. Unsere Weihnachtsbraten ofenfertig von uns vorbereitet mit Garanleitung. Wähle die passenden Saucen und Beilagen auf Seite 7 und fertig ist Dein Menü.



FABERS FRÄNKISCHE HOGGÄNSE

...ab in den Ofen – und fertig ist die Weihnachtsgans! Ofenfertig vorbereitet mit Garanleitung unserer Profi-Köche. Ein besonderer Genuss aus der Region. Unsere Gänse werden von Christian & Daniela Hoch aus Mellrichstadt artgerecht im Freilauf gehalten und mit einer hofeigenen Futtermischung großgezogen.



FRÄNKISCHE HOGGANS je ca. 4-5 kg
(für ca. 4 Personen) inkl. Sauce & Füllung **39.50 €/kg**

GEFÜLLT & GEWÜRZT MIT: hausgem. Leberfüllung hausgem. Knödelfüllung
ABHOLUNG: gebacken, warm roh, gewürzt

OPTIONALE BEILAGEN je 3,00 € pro Portion

Kartoffelklöße (2 Stk. p.P.)
 Apfel-/Zimtrotkohl

BESTELLMENGE

Stück

Portionen

Portionen

Wir empfehlen pro Person, als Hauptgang, ca. 250-350 g Fleisch.
Bitte Bestellmenge eintragen.

BESTELLMENGE
Berechnung nach Gewicht

ADVENTSBRATEN **1.65 €/100g**
gefüllter Schweinekamm mit Trockenfrüchten
Stück ab ca. 1,5 kg

WEIHNACHTSSCHINKEN **1.69 €/100g**
aus der Schweinenuss | Stück ab ca. 1 kg

KASSLER IM BROTTTEIG **1.79 €/100g**
 Kamm oder Rücken (mager)
Stück ab ca. 1,5 kg

GRILLSCHINKEN **1.79 €/100g**
vom Schwein, mit Nelken und braunem Zucker
Stück ab ca. 2,5 kg

PUTER-BRÄTCHEN **1.89 €/100g**
aus der Oberkeule I mit Speck und Schalotten
Stück ab ca. 1 kg

SCHWEINEFILET **2.29 €/100g**
im Gemüsemantel, Stück ab ca. 1 kg

PESTO-KALBSRÜCKEN **3.99 €/100g**
Stück ab ca. 1 kg

kg

kg

kg

kg

kg

kg

kg

**NUR AUF VORBESTELLUNG BIS 07.12.24.
KEINE STORNIERUNG MÖGLICH.**

DEINE ADRESSE UND BESTELLDATEN

Bitte vollständig, leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und einfach in unseren Ladengeschäften abgeben, faxen 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de

Vorname / Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon Unterschrift

GEWÜNSCHTER ABHOLTERMIN

Mo. 23.12.24 Uhr Di. 24.12.24 Uhr
 Mo. 30.12.24 Uhr Di. 31.12.24 Uhr
 anderer Abholtermin

Abholung Mo. bis spät. 17:30 Uhr &
Di. bis spät. 13 Uhr möglich

ABHOLORT ODER LIEFERUNG

Abholung Münnerstädter Straße / Ostring
 Abholung Obere Marktstraße / Fußgängerzone
 Lieferung (im Stadtgebiet ab 40.- €
Bestellwert gratis) Datum & Uhrzeit:

**BESTELLBAR
BIS 14.12.2024**
erhältlich ab 20.12.24



FESTTAGS-GERICHTE



125 JAHRE
FABER
1898 - 2023

ERHÄLTlich ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER

- frisch gekocht & fertig portioniert · einfaches Erwärmen nach Anleitung
- auch zum Einfrieren geeignet



1



2



4



5



3



6

BESTELLSCHEIN FESTTAGS-GERICHTE

Mindesthaltbarkeit
2 Tage bei max. +4 °C
BESTELLMENGE
PORTIONEN

FESTTAGS-GERICHTE

- | | | |
|--|----------------|-------|
| 1 WINTERLICHE KÜRBISLASAGNE vegetarisch | 9.90 € | |
| 2 KASSLER MIT ANANAS & ORANGE Weinsauerkraut und Kartoffelpüree | 11.50 € | |
| 3 RHEINISCHER SAUERBRATEN mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln | 12.50 € | |
| 4 REHBRATEN mit Rahmwirsing und Semmelknödeln | 13.50 € | |
| 5 HALBE BAUERNENTE mit Apfel-/Zimtrohl, gebackene Serviettenklösse..... | 14.90 € | |

DESSERT

- | | | |
|--|---------------|-------|
| 6 KAISERSCHMARRN mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfel-/Zimtmus | 9.50 € | |
|--|---------------|-------|

DEINE ADRESSE UND BESTELLDATEN

Bitte vollständig, leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und einfach in unseren Ladengeschäften abgeben, faxen 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de

Vorname / Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon Unterschrift

GEWÜNSCHTER ABHOLTERMIN

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Mo. 23.12.24 | Uhr | <input type="checkbox"/> Di. 24.12.24 | Uhr |
| <input type="checkbox"/> Mo. 30.12.24 | Uhr | <input type="checkbox"/> Di. 31.12.24 | Uhr |
| <input type="checkbox"/> anderer Abholtermin | | | |

Abholung Mo. bis spät. 17:30 Uhr & Di. bis spät. 13 Uhr möglich

ABHOLORT ODER LIEFERUNG

- Abholung Münnerstädter Straße / Ostring
- Abholung Obere Marktstraße / Fußgängerzone
- Lieferung (im Stadtgebiet ab 40.- € Bestellwert gratis) Datum & Uhrzeit:

**BESTELLBAR
BIS 14.12.2024**
erhältlich ab 20.12.24





METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —



FINE DINING FESTTAGSGENUSS IM PRAKTISCHEN KOCHBEUTEL

Erhältlich zu Weihnachten & Silvester



Serviervorschlag geschmorte Ochsenbacke

PRAKTISCH & LECKER

Jederzeit griffbereit in Deinem Kühlschrank und 10 Tage haltbar. Durch moderne Kochverfahren bleiben Vitamine und Nährstoffe sowie der volle Geschmack erhalten. Gesunde Ernährung bei vollem Genuss.

EINFACH & SCHNELL ERWÄRMEN:



1. IM WASSERBAD, PFANNE ODER OFEN ERWÄRMEN*
2. MIT GEWÜNSCHTEN BEILAGEN KOMBINIEREN
3. ANRICHTEN & GENIESSEN



KÖSTLICH & GESUND GENIESSEN AUF DIE BEQUEME ART.

Unser Köche-Team bereitet mit besten Zutaten, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, feine Speisen für Dich vor.

**DU WÄHLST EINFACH AUS 5 LECKEREN
FLEISCH- ODER FISCHGERICHTEN
UND 10 BEILAGEN/SAUCEN.**

**BESTELLBAR
BIS 14.12.2024**
erhältlich ab 20.12.24



Serviervorschlag Lachsfilet

BESTELLSCHEIN

FINE DINING

Festtagsgenuss im praktischen Kochbeutel

HAUPTGERICHTE

IM KOCHBEUTEL

Mindesthaltbarkeit 10 Tage, bei max. +4 °C

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

1 Stk. je Kochbeutel, ca. 220g

für 1
oder 2
Personen



€ JE 100G Bestellmenge in Kochbeuteln

3.45 €* /Stk.

1/2 KNUSPRIGE BAUERNENTE

1 Stk. je Kochbeutel, ca. 400g



3.40 €* /Stk.

RINDERROULADE MIT SPECK & ZWIEBELN

2 Stk. je Kochbeutel, ca. 400g



3.20 €* /Stk.

GESCHMORTE OCHSENBACKEN

Fleischeinwaage je Kochbeutel, ca. 400g



3.50 €* /Stk.

LACHSFILET

1 Stk. je Kochbeutel, ca. 200g



4.50 €* /Stk.

BEILAGEN

IM KOCHBEUTEL

Mindesthaltbarkeit 10 Tage, bei max. +4 °C

INGWERMÖHREN mit Butter und einem Hauch Vanille // Kochbeutel ca. 400g

für 1
oder 2
Personen



€ JE 100G Bestellmenge in Kochbeuteln

1.45 €* /Stk.

BOHNEN IM SPECKMANTEL

Kochbeutel ca. 250g



1.95 €* /Stk.

KARTOFFELKLÖSSE ROH

4 Stück ca. 360g



0.95 €* /Stk.

GEBACKENE SERVIETTENKNÖDEL

Kochbeutel ca. 400g



1.55 €* /Stk.

KARTOFFELGRATIN

Aluschale ca. 400g



1.85 €* /Stk.

* Die Berechnung erfolgt nach exakt verwogenem kg-Preis.

SAUCEN / BEILAGEN

IM GLAS

Mindesthaltbarkeit 12 Monate, ohne Kühlung

APFEL- / ZIMTROT KOHL

für 1
oder 2
Personen



Bestellmenge je GLAS CA. 380G

4.50 € /Stk.

COGNAC-/PFEFFERRAHMSAUCE

z.B. passend zur Maishähnchenbrust



6.50 € /Stk.

BALSAMICOSAUCE

z.B. passend zur Rinderroulade & Ochsenbacken



6.50 € /Stk.

POMMERY-SENSAUCE

z.B. passend zum Lachsfilet



6.50 € /Stk.

ENTEN- / GÄNSESAUCE



6.50 € /Stk.

DEINE ADRESSE UND BESTELLDATEN

Bitte vollständig, leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und einfach in unseren Ladengeschäften abgeben, faxen 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de

Vorname / Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon Unterschrift

GOURMET-PLATTEN

Wenig Arbeit – viel Genuss. Unter diesem Motto stehen seit Jahren schon unsere Gourmetplatten in der praktischen Mitnahme-Box. Auch in diesem Jahr bieten wir Dir wieder verschiedene Platten mit kalten Leckereien an.

BITTE BEACHTEN: Die Haltbarkeit der Gourmet-Platten beträgt bei korrekter Kühlung (max. +5 °C) max. 2 Tage.



BESTELLBAR BIS 14.12.2024
erhältlich ab 20.12.24

MINDESTBESTELLMENGE AB VIER PERSONEN.

FISCH-GOURMETPLATTE

Hausgebeizter schottischer Räucherlachs, Fischpralinen „Stremelchen“, Kräuterlachs-Crêpesröllchen, Scampi, geräuchertes Rhönforellenfilet, schwedische Senfsauce, Wasabicrème, Garnitur, Salzbuttersauce

Bestellmenge Personen

P.P. 23.90€

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN-PLATTE

Entenbrusttranchen, Trüffelberterrine, Delikatesslendchen, Würzcaschinken, Mandelfiletsteak, geräucherter Lachs und Forelle, Geflügelsalat „Hawaii“ und Salzbuttersauce

P.P. 21.90€

ROHMILCH-KÄSEPLATTE

Paglia, Taleggio, Allgäuer Bergkäse, Comté, Picandou, Camembert, Reblochon, Stilsferkäse, Kräuterfrischkäse, Salzbuttersauce, Feigensauce

P.P. 19.90€

FONDUE- ODER RACLETTE-PLATTEN

QUALITÄT VOM METZGER!

Zartes und ausgewähltes Fleisch für Dich von unseren Experten von Hand geschnitten, fix & fertig angerichtet auf hochwertiger Einwegplatte mit kleiner Gemüse-Deko.



BESTELLBAR BIS 14.12.2024

Wir empfehlen pro Person, als Hauptgang, ca. 200-250 g Fleisch.

IN DÜNNEN SCHEIBEN IN WÜRFELN

Berechnung nach Gewicht

HÄHNCHENBRUSTFILET 2.29 €*/100g

g

SCHWEINEFILET 2.99 €*/100g

g

KALBSFILET 6.49 €*/100g

g

ROASTBEEF von der Rhönfärsche 6.49 €*/100g

g

RINDERFILET von der Rhönfärsche 7.99 €*/100g

g

DIPS & SAUCEN: im Becher, ca. 220 g

COCKTAILSAUCE 3.90 €

/Stk.

AIOLISAUCE 3.90 €

/Stk.

ASIA SWEET & SOUR 3.90 €

/Stk.

GEWÜNSCHTER ABHOLTERMIN

Mo. 23.12.24 Uhr Di. 24.12.24 Uhr

Mo. 30.12.24 Uhr Di. 31.12.24 Uhr

anderer Abholtermin

Abholung Mo. bis spät. 17:30 Uhr & Di. bis spät. 13 Uhr möglich

ABHOLORT ODER LIEFERUNG

Abholung Münnerstädter Straße / Ostring

Abholung Obere Marktstraße / Fußgängerzone

Lieferung (im Stadtgebiet ab 40.- € Bestellwert gratis) Datum & Uhrzeit:

BESTELLBAR BIS 14.12.2024
erhältlich ab 20.12.24



METZGEREI
FABER 24
SMART STORE

24/7
auch an den Feiertagen
GEÖFFNET!



Du hast noch bis Heiligabend gearbeitet oder an den Feiertagen Dienst oder einfach **LUST** zu kochen, mit Familie und Freunden den **GRILL ANZUSCHMEISSEN** oder spontan Besuch?

Oder Du suchst noch ein **LAST-MINUTE-GESCHENK?**

Ab jetzt: Null Problem - wir dürfen vorstellen: **DER FABER24 - EINER DER ERSTEN METZGER-SMART STORES IN DEUTSCHLAND HAT SEINE TÜREN IN NÜDLINGEN, KISSINGER STRASSE 56, 24/7 FÜR DICH GEÖFFNET.**

Und nicht nur das, sondern auch unsere leckeren Weihnachtspresents mit liebevoll zusammengestellten Feinkostprodukten und Wurst und Schinken aus unserer Handwerksmetzgerei, sowie Wert- und Frühstücksgutscheine - einfach die beste Geschenkidee für Genießer!

Praktisch: Im FABER24 gibt es auch die köstlichen Backwaren der Bäckerei Peter Schmitt zu kaufen, z.B. frische Brötchen zum Aufbacken und Burgerbuns passend zu unseren Faber Beef Burger.

Wir sind da - wann immer Du willst. Denn wir haben jetzt rund um die Uhr für Dich geöffnet. Einfach ein digitales, kinderleichtes Einkaufserlebnis mit kostenlosen Parkplätzen direkt vor der Tür.

Am besten Du registrierst Dich gleich einmalig auf www.faber-24.de und schon erhältst Du Deinen QR-Code, mit dem Du eintrittst und bezahlst. Und schon wirst auch Du zum „FABER24 Smart-Shopper“.

Jetzt registrieren:
WWW.FABER-24.DE



FABER24 | Kissinger Straße 56 | 97720 Nüdlingen

GESCHENKTIPPS ZU
WEIHNACHTEN!

FABERS PRÄSENTE-SERVICE

Mit den kulinarischen Präsenten von Faber beweist Du Stil und Geschmack. Gerne erstellen wir auch Dein Wunsch-Präsent!



3-ER XMAS HÜLSE

Fränk. Presssack, Leberwurst fein mit Kalbfleisch und Zwiebelmettwurst gekocht, je im 100g Glas, in der Xmas Hülse **12.50 €**



**FESTTAGS
GOURMET
FRÜHSTÜCKS
BUFFET**

24. & 31.12.2024 ★ 8 BIS 12 UHR



FREUEN SIE SICH AUF UNSERE SEKTBAR, HAUSGEBEIZTE FABER-LACHSSPEZIALITÄTEN, EINE SEGAFREDO KAFFEESPEZIALITÄT UND VIELES MEHR ...

INKL. EINER KAFFEESPEZIALITÄT

23.90 € pro Person

INKL. FILTERKAFFEE, FRUCHTSÄFTE & SEKTBAR
Kinder 0 bis 5 Jahre frei. Kinder 6 bis 11 Jahre 11,50 €. Auf Bestellung auch glutenfreie Brötchen möglich.

FABER GENUSS-GUTSCHEINE

Du möchtest Freude verschenken, bist Dir aber nicht sicher, welches Präsent gefällt? Mit unseren Gutscheinen lässt Du dem Beschenkten die Freiheit, sich seine Lieblingsdelikatessen ganz einfach selbst auszusuchen.



Und das Schöne daran ist: der glückliche Empfänger kann genussvoll wählen: Ob Bistrobesuch im Faber am Ostring, eat & grill, Wellness- & Gourmetfrühstück oder Genussein Kauf in unseren Ladengeschäften.

GENUSS VERSCHENKEN!

TICKETS AB SOFORT ERHÄLTLICH:

SA. 01.02.25 | 10-12 Uhr | pro Person 14.90 €

WEISSWURST SHOW-PRODUKTION
inkl. Weißwurstfrühstück und kühlem Keiler Weißbier



FR. 21.02.25 | 16-18 Uhr | pro Person 16.90 €

BRATWURST SHOW-PRODUKTION
inkl. Bratwurst vom Grill & Bier



TICKETHOTLINE:
0971 699 356 0

FESTTAGS-ÖFFNUNGSZEITEN:

Metzgerei & Feinkost | Fußgängerzone

AUCH MONTAGS 16.12., 23. & 30.12.24 GEÖFFNET!

BEIDE LÄDEN HABEN AN DEN FESTTAGEN 24. & 31.12.24 VON 8 BIS 13 UHR GEÖFFNET.



ÖFFNUNGSZEITEN

STAMMHAUS FUSSGÄNGERZONE

Obere Marktstraße 11, Tel. 0971 699356 11

METZGEREI & FEINKOST GESCHÄFT

Di.-Fr. 9 -17.30 Uhr, Sa. 9-13 Uhr

BISTRO | Mo.-Fr. 10 -17.30 Uhr

FABER AM OSTRING

Münnerstädter Straße 1, Tel. 0971 699 356 0

METZGEREI & FEINKOST GESCHÄFT

Mo.-Fr. 8.30-17.30 Uhr | Sa. 8.30-13 Uhr

BISTRO | Mo.-Fr. 8.30-14.30, Sa. 8.30-13 Uhr

METZGEREI FABER | 97688 BAD KISSINGEN
WWW.FABER-FEINKOST.DE