



fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

125 Jahre Fleischerei Neubauer  Jubiläumsaktionen und ...

Kulinarische XMAS Genüsse 2023



 +  $\hat{=}$ 15%
 +  $\hat{=}$ 25%





Entspannt planen, feiern und genießen...

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit unserem Weihnachtsmagazin 2023 und sorgfältig ausgewählten kulinarischen Köstlichkeiten möchten wir Sie bei Ihren Vorbereitungen für die Festtage unterstützen. Freuen Sie sich auf feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten, erlesene Menüs und kulinarische Geschenkideen.

Erohe Festtage und genussvolle Stunden wünschen Ihnen

Familie Neubauer & Team

Jens Neubauer präsentiert die limitierte 125 Jahre-Edition der Jubiläums-Mettwurst.



Weihnachts-Spezialitäten

Gaumenfreuden zum Fest

3

Weihnachts-Angebote

Angebote vom 18.12. – 23.12.2023

6

Erlesener Fleischgenuss

Geflügel, Kalb, Rind & Schwein

7

Weihnachtliche Menüs

Wir kochen, Sie genießen...

10

Geschenk-Ideen

Kulinarische Präsentе

12

Partyservice-Highlights

November 2023 – Februar 2024

14

Jubiläums-Aktionen

Tolle Gutscheine im Dezember

15

Silvester-Angebote

Angebote vom 27.12. – 30.12.2023

17

Silvesterparty-Highlights

Fondue, Raclette & Co.

18

125 Jahre Fleischerei Neubauer

Wir sagen DANKE...

20

2



Weihnachts-Spezialitäten



Serviervorschlag Blätterteig-Teilchen

Spezialitäten im Blätterteig

Ab 27. November 2023 erhalten Sie küchenfertig vorbereitete Blätterteig-Teilchen, z. B. mit Kasseler, Schweinefilet oder Lachs gefüllt. Gerne sehen wir Ihrer Vorbestellung entgegen.

Die Backanleitung erhalten Sie auf Wunsch bei Abholung.

gefüllt mit Kasseler
Stück (mindestens 200 g) **7,80 €**

gefüllt mit Schweinefilet
Stück (mindestens 200 g) **8,20 €**

gefüllt mit Lachs
Stück (mindestens 200 g) **9,20 €**

Schlesische Weiße

nach original schlesischem Rezept – das besondere Angebot im Dezember

Zubereitungs-Tipp:

Die Schlesische Weiße bei geringer Hitze vorsichtig in Butter braten. Anschließend mit Kartoffelpüree servieren und mit der leicht gebräunten Butter übergießen – Gaumenfreude pur!

Weihnachtsmettwurst

Braunschweiger Mettwurst mit Cranberries und feiner Chilinode – eine besondere Delikatesse aus eigener Herstellung (Abb. siehe unten) 100 g **2,19 €**

Neubauers Winterleberwurst

mit Cranberry und Apfel 100 g **2,29 €**

Lachs-Frischkäse

Ein zart-cremigere Genuss (57% Fett i.Tr.) 100 g **1,99 €**



3

Weihnachts-Spezialitäten

Quiche-Spezialitäten

Mini-Quiches aus Vollkornteig mit leckeren, herzhaften Füllungen nach Wahl. Die Quiches sind fertig zubereitet und müssen nur noch kurz in der Mikrowelle oder im Backofen erwärmt werden. Die Quiches erhalten Sie ab 27. November 2023. Gerne sehen wir Ihrer Vorbestellung entgegen. Die Backanleitung finden Sie unten.



Mini-Quiche mit Lachs und Garnelen

Mini-Quiche (mit Lachs)

gefüllt mit Lachs, Garnelen, Zucchini, Möhren und Dill – abgerundet mit feiner Ingwer-Knoblauch-Note
1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **7,50 €**

Mini-Quiche (mit Hähnchenfilet)

gefüllt mit Hähnchenfilet, Broccoli und Lauchzwiebeln – abgerundet mit feiner Curry-Note
1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **6,50 €**

Mini-Quiche (vegetarisch)

gefüllt mit mediterranem Gemüse, rotem Pesto, Tomaten, Paprika und Reibekäse – abgerundet mit einer Basilikumnote
1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **6,50 €**

Backanleitung: Die Mini-Quiche bei 130 °C im Backofen 15–20 Minuten erwärmen.



Mini-Quiche (vegetarisch)

4

Weihnachts-Spezialitäten

Erlesene Glühwein-Spezialitäten

Die Glühwein-Spezialitäten der Familie Sonntag können Sie in diesem Jahr nicht nur am „Advents-Treff am Löwen“ auf dem Braunschweiger Weihnachtsmarkt genießen.

Sie erhalten diese leckeren Heißgetränke ab sofort auch in unseren Filialen. Wir wünschen Ihnen gemütliche und stimmungsvolle Adventsabende...

GLÜHWEIN ROT

Leckerer Glühwein mit Rotwein, Zucker und Aromen
1 Flasche à 1,00 l **7,50 €**

GLÜHWEIN WEISS

Leckerer Glühwein mit Weißwein, Zucker und Aromen
1 Flasche à 1,00 l **7,50 €**

Braunschweiger Förster

Zweierlei Früchtetea, kräftiger Rotwein, edler Rum, Fichtennadelauszüge, Zitrone und Gewürze
1 Flasche à 1,00 l **14,50 €**

CHRISTMAS GIN

Alkoholisches Heißgetränk mit Gin, Türkischem Apfeltee und Rosmarin
1 Flasche à 1,00 l **16,50 €**



5

Weihnachts-Angebote

gültig vom 18.12. – 23.12.2023



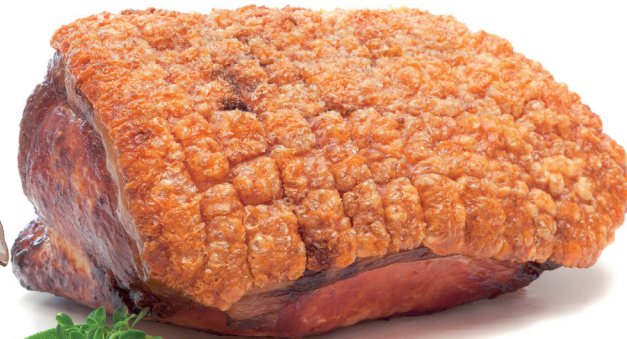
Kochschinken

aus eigener Herstellung –
zart und saftig, mild gesalzen 100 g **2,29 €**



Schinken-Krustenbraten

vom Strohschwein, aus Offenstallhaltung
(auf Bestellung gern auch gepökelt)
kg **13,90 €**



Neubauers Bockwurst

(ohne Knoblauch) –
aus eigener Herstellung,
frisch aus dem Rauch

100 g **1,69 €**



Neubauers Mortadella

Spitzenqualität; auch als Portionswurst
erhältlich

100 g **1,79 €**



Krabben-Cocktail

mit Mandarinen und Champignons
100 g **3,29 €**

Fleischgenuss: Kalb und Schwein



Iberico Schweinefilet

Spitze ohne Kopf
Stückgewicht ca. 200 g kg **35,90 €**

Iberico Schweinekotelett

Eine Delikatesse – aus den Eichenwäldern Spaniens kg **30,90 €**

Gefüllte Schweinefilets*

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023)
gefüllt mit einer leckeren Farce aus
Speck, Champignons, Zwiebeln und
feinem Brät kg **24,90 €**

Gefüllte Schweinefilets*

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023)
gefüllt mit Neubauers Blockmett,
garniert mit kandierter Birne,
Walnüssen und Cranberries kg **24,90 €**

Gefüllte Schweinefilets*

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023)
küchenfertig vorbereitet in Backpapier –
gefüllt mit einer Kräuterfarce, geschmorten
Champignons und
Cherrytomaten. kg **24,90 €**

Schweinerücken „Weihnachten“*

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023)
gefüllt mit Mett-Apfel-
Cranberry-Füllung kg **17,90 €**

Adventsbraten gefüllt*

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023)
mit feinem Kalbsbrät und Backobst

vom Schweinerücken kg **17,90 €**

vom Schweinenacken kg **16,90 €**

Die Rezepte für die Zubereitung unserer
Weihnachtsbraten finden Sie unter
www.fleischerei-neubauer.de

Kalbstafelspitz

Das besondere Gourmetstück kg **24,90 €**

*** Diese Artikel erhalten Sie auf
Bestellung auch vor den Festtagen.**



Gefülltes Schweinefilet –
küchenfertig vorbereitet



Fleischgenuss: Rind und Wild

Ab Anfang Dezember erhalten Sie bei uns auch verschiedene, wechselnde Rind- und Wildangebote. Bei speziellen Wünschen bitte rechtzeitig vorbestellen.

Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 16.12.2023

Je nach Verfügbarkeit bei unseren Lieferanten nehmen wir Ihre Bestellung auch noch später an.

Besondere Empfehlung: Feinstes Rindfleisch

Auf Wunsch erhalten Sie unsere erlesenen Rindfleisch-Spezialitäten auch bereits vor den Festtagen. Wir erbitten Ihre rechtzeitige Vorbestellung.

Dry-aged-Steaks

die besondere Rindfleisch-Delikatesse
Ab sofort erhältlich, solange der Vorrat reicht

Rindfleisch von der Färse

Probieren Sie dieses Geschmackserlebnis: Rindfleisch von der deutschen Färse (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat) verfügt über eine ausgewogene Marmorierung und das Fleisch ist besonders zart, saftig und geschmackvoll.

Färsen-Rinderfilet

Färsen-Roastbeef

Färsen-Steakhüfte

Wir beziehen unser Wildfleisch aus heimischen Landesforsten und dem Nationalpark Harz.

Um Ihren vielfältigen Bestellwünschen gerecht zu werden, beginnen wir jetzt schon, unser Tiefkühlhaus zu bevorraten, um keine weiteren Zukäufe tätigen zu müssen.

Rehkeule

mit Knochen ca. 1,30–2,50 kg **35,90 €**

Rehrücken

mit Knochen ca. 1,30–2,50 kg **57,90 €**

Hirschkeule

ohne Knochen, sauber parierte Bratenstücke kg **33,90 €**

Hirschrücken

ohne Knochen, 1A-Zuschnitt kg **54,90 €**

Wildschweinkeule

ohne Knochen, sauber parierte Bratenstücke kg **36,90 €**

Wildschweinrücken

ohne Knochen, 1A-Zuschnitt kg **49,90 €**

Kaninchen

frisch ca. 1,50 kg **18,90 €**

Kaninchenkeulen

ca. 300 g kg **26,90 €**

1a Wildschweingulasch kg **39,90 €**

1a Hirschgulasch kg **36,90 €**



8



Fleischgenuss: Geflügel

Ab Anfang Dezember erhalten Sie bei uns auch verschiedene, wechselnde Geflügelangebote.

Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 16.12.2023

Je nach Verfügbarkeit bei unseren Lieferanten nehmen wir Ihre Bestellung auch noch später an.

Abholung ab ca. 21.12.2023*

*** Bitte erfragen Sie den genauen Abholtermin bei Ihrer Bestellung.**

Franz. Barbarie Entenkeulen

ideal geeignet für festliche Schmorgerichte, ca. 350 g kg **18,90 €**

Deutsche Flugente

Handelsklasse A, ohne Innereien, Stückgewicht ca. 3 kg kg **17,90 €**

Entenbrustfilet

von der französischen Barbarieente Handelsklasse A, ca. 350 g mit Haut, ohne Knochen kg **31,90 €**

Dithmarscher Gans

aus bäuerlicher Freilandhaltung, mit Kopf u. Innereien, Handelsklasse A, trocken gerupft, 4,0–5,8 kg kg **26,90 €**

Freiland-Hafermastgans

frische Schlachtung, Handelsklasse A, mit Innereien, ca. 3,8–5,6 kg kg **24,90 €**

Hafermast-Gänsebrust

Handelsklasse A, ca. 800–1300 g kg **29,90 €**

Hafermast-Gänsekeule

Handelsklasse A, ca. 350–600 g kg **29,90 €**



Hafermast-Gänsekeule

Kikok-Hähnchen

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023) im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig Stückgewicht ca. 1,3 –1,6 kg kg **12,60 €**

Hähnchenbrust

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023) vom Kikok-Hähnchen, mit Haut und Knochen. kg **14,90 €**

Hähnchenbrustfilet

vom Kikok-Hähnchen, ohne Haut und Knochen. kg **23,90 €**

Puten-Spezialitäten

(bitte vorbestellen bis spätestens 16.12.2023) Die Geflügel-Klassiker zum Weihnachtsfest...

Junge Pute

Spitzenqualität aus der Region, ca. 3–5 kg kg **14,50 €**

Puten-Henne

ca. 6–8 kg kg **14,50 €**

Puten-Hahn

ca. 11–15 kg kg **13,90 €**

9

Küchenfertige Menüs

1 gebratene Ente

mit leckerer Sauce, Frischgewicht
pro Ente mindestens 3,0 kg

Stück 55,00 €

1 gebratene Ente

wie oben, sowie mit Apfelrotkohl und
Thüringer Kartoffelklößen

Stück 75,00 €

1 gebratene Gans

mit leckerer Sauce, gefüllt mit
Äpfeln – Frischgewicht
mindestens 5 kg

Stück 110,00 €

1 gebratene Gans

wie oben, sowie mit Apfelrotkohl
und Thüringer
Kartoffelklößen

Stück 130,00 €

**Die gebratene Gans ist ausreichend
für vier Personen. Bei den gebratenen
Enten rechnet man pro Person
eine halbe Ente.**

Hirschbraten

mit Waldpilzrahm

pro Person 16,50 €

**Unsere küchenfertigen Advents-
und Weihnachtsmenüs erhalten
Sie vom 27.11.2023 – 23.12.2023.**

**Die Hauptgerichte sowie die
Beilagen sind fertig gegart.**

**Für Weihnachten erbitten wir
Ihre Vorbestellung der Menüs
bis spätestens 16.12.2023.**

**Abholung nach Vereinbarung –
Am Samstag den 23.12.2023
ist die Abholung von 09.00
bis 12.00 Uhr möglich.**

Hinweise zur Zubereitung der küchenfertigen Menüs:

Die küchenfertigen Gerichte erhalten
Sie in Transportverpackungen.
Diese Verpackungen sind
nicht für den Backofen oder
die Mikrowelle geeignet!

Zum Erwärmen der Speisen bitte
eigene, geeignete Behältnisse
verwenden, um die Gerichte dann
im Backofen (bei 150 °C ca. 30–100
Minuten – je nach Artikel und Menge)
oder in der Mikrowelle zu erhitzen.

*Serviervorschlag:
Die Speisen werden
in Schalen bzw. auf
Platten angerichtet.*

10

Küchenfertige Menüs

**Bitte bestellen Sie Ihre Menüs
bis spätestens 16.12.2023 vor.**

**Abholung in unseren Filialen
am Samstag den 23.12.2023
von 09.00 bis 12.00 Uhr.**

*Die folgend angebotenen Gerichte werden
mit Liebe für Sie vorbereitet, um Ihnen den
weihnachtlichen „Küchenstress“ zu ersparen.
Die Speisen sind gebraten, geschnitten und
mit schmackhaften Saucen fertig zubereitet.*

*Die Anleitung zum Erwärmen der Menüs
finden Sie links.*

Fleischgerichte:

Preise pro Person

Schweinefilet-Medaillons

wahlweise in Steinpilzsauce- oder
mit Rahmchampignons

13,50 €

Kikok-Hähnchen-Geschnetzeltes

mit grünem Spargel,
leckerer Rahmsauce und
getrüffeltem Kartoffel-Gratin

16,90 €

Rinderrouladen

hausgemacht mit klassischer
Füllung und leckerer Soße

13,90 €

Gänsekeule

groß, zart gebraten mit
leckerer Soße

16,90 €

Entenkeule

zart gebraten,
dazu leckere Soße

Hirschrouladen

gefüllt mit Zwiebeln, Gurke
und Wildfarce in leckerer
Rahmsauce

14,90 €

Wildgulasch

mit Waldpilzen

14,90 €

Beilagen:

Preise pro Person

Kartoffel-Gratin

3,60 €

Getrüffeltes Kartoffel-Gratin

4,60 €

Thüringer Kartoffelklöße

2,80 €

Speckrosenkohl

3,10 €

Apfelrotkraut

2,50 €



Suppen:

Preise pro Person

Steinpilzcreme-Suppe

6,95 €

Winterliche Kalbsbouillon

mit magerem Kalbfleisch und
Juliennegemüse

6,95 €

Vegetarische Gerichte:

Preise pro Person

Steinpilzrisotto

mit frischen Steinpilzen und
Parmesankäse

13,90 €



8,90 €

14,90 €

14,90 €

11

Kulinarische Geschenk-Ideen

Kulinarische Geschenke zum Fest

Überraschen Sie Ihre Verwandten, Freunde oder Kunden mit unseren liebevoll verpackten Wurstpräsenten und erlesenen, kulinarischen Geschenkideen für Feinschmecker.

Gerne stellen wir auch Präsentkörbe nach Ihren Wünschen zusammen. Unser Verkaufsteam in den Filialen berät Sie gerne.



Spezialitätenkoffer

z. B. 1 Glas und 2 Dosen Neubauers Wurstspezialitäten im Geschenkkarton dekorativ verpackt.

Stück ab **12,90 €**

Geschenk-Gutschein

Die ideale Geschenkidee für jeden Anlass. Betrag nach Wahl ab **10,00 €**



12

Kulinarische Geschenk-Ideen

Präsentservice für Firmen

Unsere handwerklich hergestellten Braunschweiger Wurstspezialitäten in repräsentativer Geschenkverpackung sind erlesene Geschenkideen für Ihre Geschäftspartner, Kunden und Mitarbeiter.

Mini-Braunschweiger in Schmuckdose, Wurst ohne Ende im Geschenkkarton, Spezialitätenkoffer oder Braunschweiger Wurstkoffer – gerne unterbreiten wir Ihnen spezielle Firmenangebote. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie auch den Versand. Sprechen Sie uns an...

Geschenk-Hotline, Tel. 0531 2900745



Wurst ohne Ende

Unsere Wurstspezialität im Geschenkkarton dekorativ verpackt.

Stück **14,90 €**

Mini-Braunschweiger

in der neuen runden Schmuckdose. Die Original Braunschweiger Spezialität hergestellt nach traditionellem Rezept.

Stück **7,90 €**



Jubiläums-Mettwurst

Limitierte 125 Jahre-Edition

Diese herzhafteste Mettwurst wird von Meisterhand hergestellt, mit Naturgewürzen verfeinert und im dekorativen Geschenkkarton verpackt

Stück **8,90 €**



„Neubauers Weihnachts-Salami“

Eine schmackhafte Salami aus eigener Herstellung mit Weihnachtsmann-Motiv (ca. 300 g)

100 g **2,89 €**

13

Partyservice-Hits: November 2023 – Februar 2024



November

Ofenfrische Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen – unser
Highlight für Ihre
Familienfeier
oder
Ihr Firmenevent

Dessert:
Tiramisu-Creme mit
Cointreau

Abholpreis
für 10 Personen **199,00 €**

Februar

Harzer Wildgulasch

zart geschmort, mit Waldpilzen, Birnen
und Preiselbeeren. Dazu servieren wir
Butterspätzle.

Dessert: Panna Cotta mit Brombeerpüree
und frischer Minze

Abholpreis für 10 Personen **159,00 €**

Dezember

Schweinfiletmedaillons

mit AI Erbe-Schinken umwickelt in einer
Preiselbeerrahm-Sauce; dazu: Mandelbroccoli
und Kartoffelgratin

Dessert: Lebkuchenmousse auf marinierten
Glühweinbirnen

Abholpreis für 10 Personen **164,90 €**

Januar

Braunkohl-Essen

Deftiger, hausgemachter Braunkohl
mit Neubauers frischer und
geräucherter Bregenwurst und saftigem
Kasselernackeln, Senf und
Dampfkartoffeln

Dessert: Schoko-Trüffel-mousse
mit Haselnusskrokant

Abholpreis für 10 Personen **129,00 €**



fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Jubiläums-Aktionen im Dezember 2023

Mittwoch, 29. November – Freitag, 29. Dezember 2023

**Weihnachtsmarkt-Aktionen zum Knallerpreis:
Glühwein und Braunschweig-Beißer**

Liebe Kundin, lieber Kunde,
anlässlich unseres 125-jährigen Firmenjubiläums laden wir Sie recht herzlich
ein, uns auf dem Braunschweiger Weihnachtsmarkt zu besuchen.
Gemeinsam mit „Sonntags Adventstreff am Löwen“ haben wir tolle
Gutschein-Aktionen für Sie vorbereitet.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch...

**Gutschein:
1 Becher Glühwein**

Probieren Sie unseren leckeren
Glühwein. Erhältlich am
Weihnachtsmarkt-Stand von
„Sonntags Adventstreff am Löwen“.

**1 Becher Glühwein (0,2 l)
zum Aktionspreis:
3,00 € anstatt 3,50 €**

*** Gültig nur auf dem
Braunschweiger
Weihnachtsmarkt.
Pro Person nur 1 Coupon.
Keine Barauszahlung – nur
solange der Vorrat reicht.
Gültig vom 29.11.2023 bis
29.12.2023**

Genießen Sie nur das Beste

**Gutschein:
Braunschweig-Beißer**

Probieren Sie unseren herzhaften
Braunschweig-Beißer. Erhältlich
am Weihnachtsmarkt-Stand
der Fleischerei Neubauer.

**Braunschweig-Beißer
zum Aktionspreis:
St. 1,50 € anstatt 2,50 €**

*** Gültig nur auf dem
Braunschweiger
Weihnachtsmarkt.
Pro Person nur 1 Coupon.
Keine Barauszahlung – nur
solange der Vorrat reicht.
Gültig vom 29.11.2023 bis
29.12.2023**

Genießen Sie nur das Beste

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Jubiläums-Aktionen im Dezember 2023

Donnerstag, 21. – Samstag, 23. Dezember 2023 (in allen Filialen)

Unser Dankeschön-Gutschein für Sie...

Wir haben uns sehr gefreut, dass die zahlreichen Jubiläumsaktionen in unseren Filialen und unser großes Jubiläumsfest im Mai 2023 auf so großes Interesse bei Ihnen gestoßen sind. Vielen Dank sagen wir auch für die zahlreichen Glückwünsche zu unserem 125-jährigen Firmenjubiläum.

Als kleines Dankeschön erhalten Sie ab dem 21. Dezember bei Abholung Ihrer Weihnachtsbestellung einen 15 % Treuerabatt-Gutschein.*



* Einzulösen im Januar 2024

Liebe Kundin, lieber Kunde,

ein frohes und gesundes neues Jahr
wünschen Ihnen

Familie Neubauer & Team

HAPPY
new year



16



Silvester-Angebote

gültig vom 27.12. – 30.12.2023



Gulasch „halb und halb“

aus der zarten Keule. Magere, kurante Stücke vom Rind und Schwein

kg 14,90 €

Wiener Würstchen

aus eigener Herstellung, frisch aus dem Rauch

100 g 1,89 €

Neubauers Fleischsalat

Eine besondere Delikatesse aus eigener Herstellung

100 g 1,49 €

Neubauers Jagdwurst

Spitzenqualität; auch als Portionswurst erhältlich

100 g 1,89 €

Braunschweiger Mettwurst

Das Original aus eigener Herstellung (mit oder ohne Knoblauch)

100 g 1,89 €

REZEPTIDEEN

Gulasch mal anders...

Gulasch „halb & halb“ ist ein Klassiker der deutschen Küche. Auf unserer Homepage finden Sie auch internationale Rezeptideen wie „Gulasch nach toskanischer Art“ oder „Ungarisches Paprikagulasch“ – Ihre Gäste werden begeistert sein.



17



Silvesterparty: Fondue-Spezialitäten



Die Fondue- und Raclette-Platten und die Mitternachtssuppe bitte 2-3 Tage vorher bestellen.

Für Weihnachten bitte bis spätestens 16.12.2023 und für Silvester bis 23.12.2023 vorbestellen.

Gemischte Fondue-Platte

ab 4 Personen
Schweine- und Rinderfilet, magerer Kasselerrücken, Putenbrust- und Hähnchenfilet (alles in kleinen, kuranten Stücken auf Platte angerichtet), kleine Hackfleischbällchen, Saucischnen, frische Mini-Bratwurst, Mini-Braunschweigbeißer sowie 3 hausgemachte Dips

Pro Person **18,90 €**

Gourmet Fondue-Platte

ab 4 Personen
Schweine- und Rinderfilet, Lammhüfte und Hirschrücken, magerer Kasselerrücken, Putenbrust- und Hähnchenfilet (alles in kleinen, kuranten Stücken auf Platte angerichtet), kleine Hackfleischbällchen, Saucischnen, frische Mini-Bratwürstchen, Mini-Braunschweigbeißer sowie 3 hausgemachte Dips

Pro Person **19,90 €**

Mitternachtssuppe

mit Tomaten, Chilli, Paprika, Mettbällchen, Zwiebeln und weißen Bohnen
ab 4 Personen

Pro Person **4,95 €**



18



Silvesterparty: Highlights & Raclette-Platten

Silvester-Highlight Nr. 1

ab 4 Personen

Rinderfilet Wellington*

frisch aus dem Ofen (im Stück), mit Burgunder-Sauce und getrüffeltem Gratin* pro Person **28,90 €**

Silvester-Highlight Nr. 2

ab 10 Personen

Heißer Grillschinken*

frisch aus dem Ofen (im Stück), dazu: Schlemmerkrautsalat, leckeren Grill-Kartoffelsalat und 1/2 Zwiebel-Baguettebrot im Stück pro Person **14,90 €**

Die Silvester-Hits bitte bis spätestens 23.12.2023 vorbestellen.

*** Die Abholung erfolgt am 31.12.2023 zwischen 17.30 Uhr und 19.00 Uhr in unserer Filiale am Nibelungenplatz (Eingang über den Hof).**

Gemischte Raclette-Platte

ab 4 Personen

Fleischauswahl:

Schweinefilet, Rinderfilet, Kikok Hähnchenbrustfilet, Lammrückenfilet, Iberico Rückensteaks, Mini-Scampispieße, Pflaumen im Speckmantel, Saucischnen

Käseauswahl:

Dachsteiner, Appenzeller und Kutscherkäse (bayerischer Raclettekäse)

Pro Person **18,90 €**



19








125 Jahre – wir sagen DANKE...



Liebe Kundin, lieber Kunde,

unser Jubiläumsjahr neigt sich dem Ende entgegen.

Zeit für uns, noch einmal innezuhalten und DANKE zu sagen für...

-  Ihr großes Interesse an unseren Jubiläumsaktionen,
-  Ihren Besuch und die gemeinsamen Stunden bei unserem Jubiläumsfest,
-  Ihre Teilnahme an unserer Jubiläums-Tombola.

Wir freuen uns sehr, dass wir aus dem Erlös der Tombola der „United Kids Foundations“ eine *Spende in Höhe von 3000,- Euro* überreichen und damit zielgerichtet regionale Projekte für Kinder unterstützen konnten.

Herzlich grüßen Sie,
Jens Neubauer & Familie



Filialen

Nibelungenplatz 11
Tel. 0531 322315

Neubauers Schlemmerland
im EKZ Heidberg,
Tel. 0531 696990

Filiale BS-Lehndorf, Sulzbacher Str. 43
Tel. 0531 59069866

Filiale BS-Weststadt
im EKZ Elbestraße,
Tel. 0531 847132

Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp
Tel. 05331 9359980

Impressum

Herausgeber:
Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG
Ottostraße 3

38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Konzeption, Text, Fotos und Gestaltung
© Werner W. Scholz, Astrid Voges
Multimediale Werbekonzepte
info@bilderfilm-werbekonzepte.de

Alle Angebote freibleibend – solange der Vorrat reicht.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: November 2023