

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

FRÜHLINGS-SPEZIAL 2024



Genießen Sie nur das Beste

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS



SO SCHMECKT DER FRÜHLING

INHALT
Frühlings-Spezial

Osterangebote

Zum Osterfeste nur das Beste

3 Feinste Braten- und Schinken-spezialitäten, hausgemachte Salate und Frischkäse-Variationen...

Fleischgenuss zum Osterfest

Qualität, die man schmeckt

4 Unsere Fleischermeister haben für Sie erlesene Spezialitäten vom Geflügel, Lamm, Schwein & Rind vorbereitet...

Osterspezialitäten

Leckere, kulinarische Genüsse

6 Probieren Sie Neubauers Mettwurstpralinen, Mini-Quiches, Antipasti- und Brunchplatte...

Küchenfertige Ostermenüs

Wir kochen – Sie feiern und genießen

8 Ihre Gäste werden von unseren Ostermenüs mit Suppen, Hauptgerichten & Desserts begeistert sein...

Geschenkideen

Kulinarische Präsentate

9 Ostern, Geburtstag, Muttertag – wir haben die passenden Geschenkideen für jeden Anlass...

Partyservice-Highlights

Erdbeeren, Spargel, Pfifferlinge

10 Unser Küchenchef kreiert für Sie ein monatlich wechselndes, saisonales Menü...

2

Genießen Sie nur das Beste

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Osterangebote

gültig vom 25.03. bis 30.03.2024

Eiersalat mit Schinken

Eine Spezialität aus eigener Herstellung 100 g **1,69 €**

Schinkenröllchen

in Sahne-Meerrettich, im Aufschnitt 100 g **2,19 €**

Zart gegarte Putenbrust

im Zitronenpfeffermantel 100 g **2,39 €**

Ragout Fin im Glas

Eine hausgemachte Neubauer-Spezialität (400 g) Stück **5,90 €**

Lachs-Frischkäse-Terrine

Ein zart-cremiger Genuss aus eigener Herstellung (Abbildung siehe unten) 100 g **2,79 €**



Russisch Ei

mit Fleischsalat, 2 halben Eiern, Tomate und Gurke (Abbildung siehe oben) Portion / ca. 220 g **3,20 €**

Herzbrecher

Ein würziger Bergkäse 48 % i.Tr. 100 g **2,99 €**

Osterschinken vom Strohschwein

mit würziger Lake gepökelt und über Buchenholz heißgeräuchert. kg **11,90 €**



REZEPT-TIPP

Beim Kauf unseres Osterschinkens erhalten Sie gratis ein Spezialrezept unseres Küchenchefs dazu.

3

Genießen Sie nur das Beste

Fleischgenuss zum Osterfest

Vorbestellungen bis 23.03.2024

Schwein & Kalb

Gefüllte Schweinefilets

mit leckerer Frischkäse – oder herzhafter Mettfüllung kg **24,90 €**

Iberico Schweinefilet

Stückgewicht: ca. 400 g kg **35,90 €**

Iberico Schweinekotelett

Eine besondere Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens (Abbildung siehe unten) kg **30,90 €**

Kalbshackfleisch

für tolle Variationen und leckere Bratenfüllungen 100 g **1,89 €**



Kaninchen & Geflügel

Kaninchen

Der ideale Osterbraten – schmackhaft und kalorienarm, frisch ca. 1,5 kg kg **18,90 €**

Frische Kaninchenkeulen

für klassische und mediterrane Ostergerichte, ca. 300 g kg **26,90 €**

Deutsche Flugente

Der leckere Osterbraten für Ihre Familie, ca. 2–3 kg kg **17,90 €**

Entenkeule

von der französischen Barbarie-Flugente kg **18,90 €**

Entenbrustfilet

von der französischen Barbarie-Flugente kg **31,90 €**

Kikok – das besondere Hähnchen

Kikok-Hähnchen sind besondere Markenhähnchen, die auf Stroh gehalten und traditionell mit Getreide gefüttert werden. Ihr Fleisch ist zart und saftig.

Hähnchenbrustfilet

Ein zarter, kalorienarmer Fleischgenuss zum Fest kg **19,90 €**

Kikok-Hähnchen

im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig Stückgewicht ca. 1,3 – 1,6 kg kg **9,90 €**

4

Genießen Sie nur das Beste

Fleischgenuss zum Osterfest

Vorbestellungen bis 23.03.2024

Spezialitäten vom Lamm

Heidschnucken Lammkeule

mit Knochen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.
Bitte bis spätestens 21.03.2024 vorbestellen
Stückgewicht: ca. 2–2,5 kg kg **23,90 €**

Heidschnucken Rücken

wie gewachsen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.
Bitte bis spätestens 21.03.2024 vorbestellen
Stückgewicht: ca. 2,5–3 kg kg **20,90 €**

Neuseeländische Lammkeule

Frische Lammkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg garfertig vorbereitet im Bratschlauch mit Lauch, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Thymian und Rosmarin. kg **19,90 €**

Frische Lammkeule

Neuseeländische Lammkeule ohne Knochen (Abbildung siehe unten) kg **18,90 €**



Spezialitäten vom Rind

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 kg **59,80 €**

Färsen Roastbeef kg **43,90 €**

Färsen Steakhüfte kg **23,90 €**



5

Genießen Sie nur das Beste

Osterspezialitäten

Vorbestellungen bis 23.03.2024



Beispielfoto: Österliche Brunchplatte

Österliche Brunchplatte

(ab 4 Personen)

Feurige Hähnchenspieße
Hähnchenbrust mit Curry-Frischkäse
Geflügelsalat
Hausgemachter Bratenaufschnitt mit Jus
Schwarzwälder Schinken
Sommersalami
Kleine Fischvariation
Halbe Eier
Arla Käseaufschnitt, natur & mit Schnittlauch
Gouda-Spieße
Butter
(Abbildung siehe oben)

pro Person

14,90 €

Roastbeefplatte

(ab 4 Personen)

Neubauers hausgemachter Roastbeef-Aufschnitt an Waldorfsalat
pro Person

12,00 €

Neubauers Braunschweig-Pralinen

Mettwurst-Pralinen aus eigener Herstellung mit feinwürzigem Geschmack – verpackt im transparenten Geschenkbeutel und österlich dekoriert.

ca. 20 Stück

120 g 4,80 €

Serviervorschlag



6

Genießen Sie nur das Beste

Osterspezialitäten

Vorbestellungen bis 23.03.2024

Tomate-Mozzarellaplatte

(ab 4 Personen)

Tomaten und Mozzarella mit Parmesan-Knoblauchpesto und frischem Basilikum
pro Person

4,50 €

Antipastiplatte

(ab 4 Personen)

Möhren, getrocknete Paprika, Balsamico-Zwiebeln und zweierlei gegrillte Paprika
pro Person

8,90 €

Feine Käsauswahl

(ab 4 Personen)

Gouda „Pesto Rosso“, RocheBaron, Paglietta, Winzerkäse und Tête de Moine
pro Person

8,90 €



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

Mini-Quiche (vegetarisch)

gefüllt mit feiner Gemüseauswahl – abgerundet mit einer Basilikumnote (Abbildung siehe oben)

1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g)

Stück 6,50 €

Mini-Quiche

gefüllt mit Garnelen, Spargel, Frühlingslauch – abgerundet mit feiner Limettennote

1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g)

Stück 7,50 €

Lachshäppchen – Variationen

(ab 2 Personen)

Curry-Crêperoulade mit geräuchertem Lachs
Blanchierte Zucchinirollchen mit gebeiztem Lachs

Mini-Tartelettes aus Mürbteig mit Lachstatar und Meerrettichsahne

Stremellachs-Häppchen

(Abbildung siehe links)

pro Person 16,90 €



7

Genießen Sie nur das Beste

Küchenfertige Ostermenüs

Vorbestellungen bis 23.03.2024

Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Kikok-Hähnchenbrust

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten in leichter Pommery-Sensauce pro Person **12,90 €**

Schweinefilet-Medaillons

wahlweise in Steinpilzsauce bzw. mit Rahmchampignons pro Person **12,90 €**

Rinderrouladen

zart gegart mit klassischer Füllung und Sauce – 1 große Roulade pro Person **13,50 €**

Rosa gebratene Rinderhüfte

in leichter Portwein-Sauce mit gebratenen Kräuterseitlingen pro Person **13,90 €**

Kalbsinvoltini

gefüllt mit Tomate und Mozzarella in Pestorahm pro Person **13,90 €**

Fertig gegarte Lammkeule

angeschnitten, in ihrer Sauce und lecker abgeschmeckt. (Frischgewicht 1,8 kg) für 4 Personen Stück **36,90 €**

Die Abholung in unseren Filialen erfolgt am Ostersonntag bis spätestens 12:30 Uhr.

Beilagen

Preise pro Person

Kartoffelgratin **3,50 €**

Bohnengemüse **2,75 €**

Mediterrane Backkartoffeln **2,75 €**

Grüne Bandnudeln **2,75 €**

Desserts

Stracciatella-Mousse mit Rhabarber-Kompott und Eierlikör Portion 200 ml **3,80 €**

Panna Cotta mit Erdbeergrütze und frischer Minze (Abbildung siehe unten) Portion 200 ml **3,80 €**



Kulinarische Geschenkideen für jeden Anlass...



Präsentkörbe

Kleine oder große Präsentkörbe für jeden Anlass – individuell für Sie zusammengestellt. Unser Verkaufsteam 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 €**



Jubiläums-Mettwurst

Limitierte 125 Jahre-Edition

Herzhafte Mettwurst, von Meisterhand hergestellt, im dekorativen Geschenkkarton verpackt

Stück **8,90 €**

Partyservice-Highlights von März bis August 2024

Saisonale Partyservice-Hits

Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge...

Abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit kreiert unser Küchenchef für Sie ein monatlich wechselndes Partyservice-Highlight.

Zum Vorzugspreis erhalten Sie für 10 Personen (oder mehr) jeweils ein schmackhaftes Fleischgericht mit saisonalen Beilagen und einem leckeren Dessert.



Serviervorschlag „Partyhit Mai“ – die Speisen werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.



10

Genießen Sie nur das Beste

Partyservice-Highlights von März bis August 2024

März

Braunschweiger Mummebraaten

mit Rosmarinkartoffeln, leckerer Sauce und Gemüseplatte

Dessert:

Weißer Schoko-Mousse mit Raffaello und frischer Minze

Preis für 10 Personen **159,00 € ***

April

Zartes Rinderhüftgeschnetzelt

nach „Stroganoff Art“ mit frischen Champignons, Gewürzgurken, Rote Beete in einer Rotwein-Crème-fraîche Sauce.

Dazu servieren wir Duftreis.

Dessert:

Weiß gestrudelte Himbeermousse

Preis für 10 Personen **165,00 € ***

Mai

Frischer Braunschweiger Spargel

mit Schnitzel, rohem und gekochtem Schinken. Dazu reichen wir Dampfkartoffeln und Sauce Hollandaise.

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu mit frischer Minze

Preis für 10 Personen **179,00 € ***

* Abholpreis – bei Selbstabholung in unserer Partyküche am Nibelungenplatz 11. Auf Wunsch liefern wir auch gegen Aufpreis.

Juni

Zartes Kikok Hähnchenbrust-Geschnetzelt

mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und grünem Spargel in einer Kräuterrahm-Sauce. Dazu servieren wir Gemüsespaghetti.

Dessert:

Bayrisch Creme mit frischem Mangopüree und Zitronenmelisse

Preis für 10 Personen **159,00 € ***

Juli

Schweinerückenstaek

mit Tomate und Mozzarella gratiniert in leichter Basilikum-Rahmsauce. Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und einen frischen Salat der Saison.

Dessert:

Grießflammerie mit karamellisierten Pfirsichspalten

Preis für 10 Personen **159,00 € ***

August

Zartes Schweinefilet

mit frischen Rahmpfifferlingen und hausgemachtem Kartoffelgratin

Dessert:

Joghurt-Quarkcreme mit Dessertkirschen und Limettenabrieb

Preis für 10 Personen **169,00 € ***

11

Genießen Sie nur das Beste



Kinder-Malwettbewerb zum 125-jährigen Firmenjubiläum

Der 1. Preis beim Malwettbewerb „*Meine Fleischerei Neubauer*“ ging an Pia Marie Srock (9 Jahre). Alle weiteren Teilnehmer*innen erhalten von uns ebenfalls ein kleines Geschenk für ihre tollen Bilder.

Impressum

Herausgeber:
Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG
Ottostraße 3, 38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Alle Angebote freibleibend – solange der Vorrat reicht.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: Februar 2024

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

12