

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...

2

Genießen Sie nur das Beste

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...

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 €**

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 €**



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-Senfauce 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 Neubauer's 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 Rinderhüftgeschnetzeltes

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-Geschnetzeltes

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 5906986
Filiale BS-Weststadt, im EKZ Elbestraße,
Tel. 0531 847132
Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp
Tel. 05331 9359980

12