

fleischerei seit 1898

125  
Jahre

# NEUBAUERS





**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

mit unserem neuen Weihnachtsmagazin möchten wir Sie wieder bei Ihren Vorbereitungen für die Festtage unterstützen.

Unsere Fleischermeister und das Küchen- und Cateringteam haben feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten, leckere küchenfertige Menüs und kulinarische Geschenkideen für Sie kreiert.

Erohe Festtage und genussvolle Stunden wünschen Ihnen



Familie Neubauer & Team



Serviervorschlag Blätterteig-Teilchen

**Weihnachts-Spezialitäten**

Gaumenfreuden zum Fest

3

**Weihnachts-Angebote**

Angebote vom 16.12. – 24.12.2024

6

**Erlesener Fleischgenuss**

Geflügel, Kalb, Rind & Schwein

7

**Weihnachtliche Menüs**

Wir kochen, Sie genießen...

10

**Geschenk-Ideen**

Kulinarische Präsent

12

**Partyservice-Highlights**

November 2024 – Februar 2025

14

**Weihnachtsfeier-Specials**

Menüs mit Ente, Gans & Co.

16

**Silvester-Angebote**

Angebote vom 27.12. – 31.12.2024

17

**Silvesterparty-Highlights**

Fondue, Raclette & Co.

18

**Vorbestell-App & Kontakt**

So erreichen Sie uns...

20

**Spezialitäten im Blätterteig**

Ab 27. November 2024 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) **9,50 €**

**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 **2,29 €**

**Neubauers Winterleberwurst**

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

**Lachs-Frischkäse**

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





## Neubauers 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 2024. Gerne sehen wir Ihrer Vorbestellung entgegen. Die Backanleitung finden Sie unten.

### 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 mit Lachs und Garnelen

### 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.

### Neubauers Braunschweig-Pralinen

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

ca. 20 Stück      120 g      **4,80 €**

Serviovorschlag (Abb. siehe links)



4



## Neubauers 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 Früchtetee, 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 16.12. – 24.12.2024

### Rinderrouladen

aus der Oberschale,  
vom besten Mastbullen 100 g **2,29 €**

### Neubauers Fleischsalat

aus eigener Herstellung –  
einfach lecker 100 g **1,49 €**

### Original Braunschweiger Mettwurst

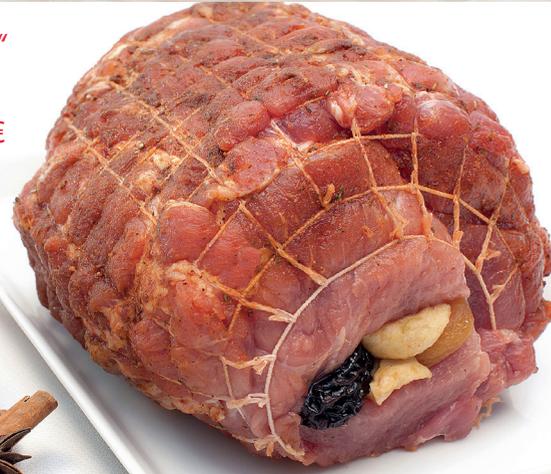
aus eigener Herstellung  
(mit oder ohne Knoblauch) 100 g **1,99 €**

### Wiener Würstchen

aus eigener Herstellung, frisch aus dem  
Rauch 100 g **1,99 €**

### Weihnachtsschinken „Wintertraum“

aus eigener Herstellung  
mit typischen Weihnachtsgewürzen  
100 g **2,39 €**



### Adventsbraten gefüllt\*

(bitte vorbestellen bis spätestens 14.12.2024)  
mit feinem Kalbsbrät und Backobst

**vom Schweinerücken** kg **17,90 €**

**vom Schweinenacken** kg **16,90 €**

### Schweinerücken „Weihnachten“\*

(bitte vorbestellen bis spätestens 14.12.2024)  
gefüllt mit Mett-Apfel-  
Cranberry-Füllung kg **17,90 €**

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

### Iberico Schweinefilet

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

### Iberico Schweinekotelett

Eine Delikatesse – aus den Eichen-  
wäldern Spaniens kg **30,90 €**

### Gefüllte Schweinefilets\*

(bitte vorbestellen bis spätestens 14.12.2024)  
gefüllt mit einer leckeren Farce aus  
Speck, Champignons, Zwiebeln und  
feinem Brät kg **24,90 €**

### Gefüllte Schweinefilets\*

(bitte vorbestellen bis spätestens 14.12.2024)  
gefüllt mit Neubauers Blockmett,  
garniert mit kandierter Birne,  
Walnüssen und Cranberries kg **24,90 €**

### Gefüllte Schweinefilets\*

(bitte vorbestellen bis spätestens 14.12.2024)  
küchenfertig vorbereitet in Backpapier –  
gefüllt mit einer Kräuterfarce, geschmorten  
Champignons und  
Cherrytomaten. kg **24,90 €**

### Kalbstafelspitz

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

Die Rezepte für die Zubereitung unserer  
Weihnachtsbraten finden Sie unter  
[www.fleischerei-neubauer.de](http://www.fleischerei-neubauer.de)



# NEUBAUER'S



Wir sagen Danke...

6

### Wir sagen Danke...

Bei Abholung Ihrer  
Weihnachtsbestellung  
erhalten Sie ab dem  
20. Dezember 2024 einen  
Treuerabatt-Gutschein\*.

\* Einzulösen im Januar 2025



Gefülltes Schweinefilet –  
küchenfertig vorbereitet

7





## 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 14.12.2024**

**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 **29,90 €**

### *Rehrücken*

mit Knochen ca. 1,30–2,50 kg **52,90 €**

### *Hirschkeule*

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

### *Hirschrücken*

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

### *Wildschweinkeule*

ohne Knochen, sauber parierte Bratenstücke kg **32,90 €**

### *Wildschweinrücken*

ohne Knochen, 1A-Zuschnitt kg **42,90 €**

### *Kaninchen*

frisch, ca. 1,8–2,5 kg kg **18,90 €**

### *Kaninchenkeulen*

ca. 300 g kg **26,90 €**

*1a Wildschweingulasch* kg **36,90 €**

*1a Hirschgulasch* kg **37,90 €**



Rinderfilet

8



## Fleischgenuss: Geflügel

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

**Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 14.12.2024**

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

**Abholung ab ca. 23.12.2024\***

**\* 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 **23,90 €**

### *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 14.12.2024) 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 14.12.2024) 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 14.12.2024) 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 27.11.2024 – 24.12.2024.**

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

**Für Weihnachten erbitten wir  
Ihre Vorbestellung der Menüs  
bis spätestens 14.12.2024.**

**Abholung nach Vereinbarung –  
Am Dienstag den 24.12.2024  
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 14.12.2024 vor.**

**Abholung in unseren Filialen  
am Dienstag den 24.12.2024  
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

3,20 €

#### 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 €



9,90 €

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 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 €**



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 €**



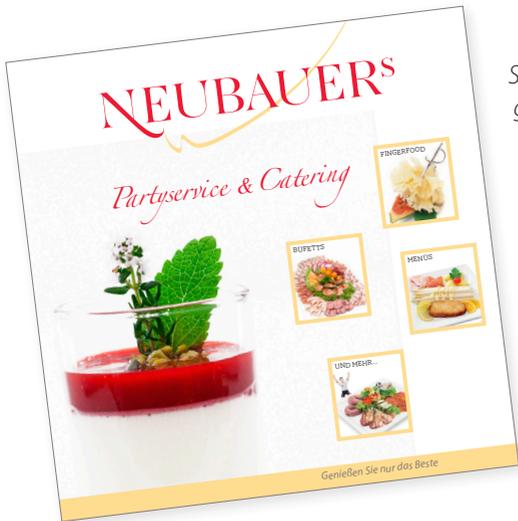
### „Neubauer's Weihnachts-Salami“

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

100 g **2,89 €**

13





Sie planen ein Firmen-Event, eine Party, ein größeres Familienfest oder eine Vereinsfeier. Damit Ihre Feierlichkeit ein voller Erfolg wird, steht bei uns am Anfang die individuelle, persönliche Beratung.

Unsere Mitarbeiterinnen vom Catering-Team, Margrit Bosse und Rebekka Heimbach, freuen sich auf Ihren Anruf.

Unsere 56-seitige Partyservice-Broschüre erhalten Sie in allen Neubauer-Filialen sowie Online unter [www.fleischerei-neubauer.de](http://www.fleischerei-neubauer.de)



**November**

**Harzer Wildgulasch**

zart geschmort, mit Waldpilzen, Birnen und Preiselbeeren. Dazu servieren wir Butterspätzle (Abb. siehe rechts)

Dessert: Panna Cotta mit Brombeerpüree und frischer Minze

Abholpreis für 10 Personen

**159,00 €**



14

**Dezember**

**Schweinefiletmedaillons**

mit AI Erbe-Schinken umwickelt in einer Preiselbeerrahm-Sauce; dazu: Mandelbroccoli und Kartoffelgratin (Abb. siehe rechts)

Dessert: Lebkuchenmousse auf marinierten Glühweinbirnen

Abholpreis für 10 Personen **169,90 €**



**Januar**

**Braunkohl-Essen**

Deftiger, hausgemachter Braunkohl mit Neubauers frischer und geräucherter Bregenwurst und saftigem Kasselerknack, Senf und Dampfkartoffeln (Abb. siehe oben)

Dessert: Schoko-Trüffelmousse mit Haselnusskrokant

Abholpreis für 10 Personen **139,90 €**

**Februar**

**Schweinefilet-Geschnetzeltes**

mit frischen Champignons, Frühlingslauch und Cherry-Tomaten in leichter Metaxa-Sauce

Dessert: Frische Joghurtmousse mit Himbeermark und Minze

Abholpreis für 10 Personen **155,00 €**

15





## Weihnachtsfeier-Specials

### Entenkeule oder Gänsekeule

Für Ihre private oder geschäftliche Weihnachtsfeier haben wir im November und Dezember zwei echte „Geflügel-Klassiker“ im Angebot. Selbstverständlich bieten wir Ihnen diese Gerichte auf Wunsch auch als komplette Menüs mit Suppe und Dessert nach Wahl an.



Serviervorschlag – die Speisen werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.

Auf Wunsch erhalten Sie als Beilage anstatt Thüringer Klößen auch Kräuter-Servietten-Knödel.

16

ab 10 Personen

### Geschmorte Entenkeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

pro Person 17,20 €

oder  
mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

pro Person 18,00 €

### Geschmorte Gänsekeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

pro Person 20,00 €

oder  
mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

pro Person 20,80 €



## Silvester-Angebote

gültig vom 27.12. – 31.12.2024



### Neubauers Bouillonwurst

hergestellt nach traditionellem Familienrezept

100 g 1,79 €

### Neubauers Mortadella

Spitzenqualität; auch als Portionswurst erhältlich

100 g 1,79 €

### Kasseler Kotelett“

mild gesalzen und leicht geräuchert

kg 1,29 €

### Thüringer Mettgut

Der leckere „Alrounder“: Frisch aufs Brötchen oder zubereitet als Frikadellen, Hackbraten...

100 g 1,19 €

### Braunschweiger Heringssalat

aus eigener Herstellung – die besondere Spezialität zum Jahreswechsel

100 g 1,99 €



17

**Happy  
New Year!**

### 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 €**



Rinderfilet Wellington

**Die Silvester-Hits bitte bis spätestens  
21.12.2024 vorbestellen.**

**\* Die Abholung erfolgt am 31.12.2024  
zwischen 17.30 Uhr und 19.00 Uhr in  
unserer Filiale am Nibelungenplatz  
(Eingang über den Hof).**

18



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

**Für Weihnachten  
bitte bis  
spätestens  
14.12.2024 und  
für Silvester bis  
21.12.2024  
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 **5,95 €**

#### *Gemischte Raclette-Platte*

ab 4 Personen

##### *Fleischauswahl:*

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

##### *Käseauswahl:*

Dachsteiner, Appenzeller und Kutscher-  
käse (bayerischer Raclettekäse)

Pro Person **18,90 €**

19



## Vorbestellung per App, Kontakt & Filialen

Ab sofort sind wir für Sie rund um die Uhr erreichbar...



Sie können in aller Ruhe in unserem großen Sortiment stöbern und auswählen.



Sie haben aktuelle Angebote und unsere Menüpläne stets im Blick.



Sie sind zeitlich flexibel und können jederzeit via Smartphone vorbestellen.



Sie können den Abholtermin frei wählen und sparen Zeit beim Einkauf.

**Bitte beachten Sie: Aufgrund der großen Nachfrage zu den Festtagen sind Bestellungen per Vorbestell-App nur bis zum 13.12.2024 möglich.**



### 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 Neubaauer GmbH & Co. KG  
Ottostraße 3

38112 Braunschweig  
Tel. 0531 2395516  
info@fleischerei-neubaauer.de  
www.fleischerei-neubaauer.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 2024