

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Frühlingsgenüsse 2025

Menüvorschläge



Kulinarische Geschenkideen



Osterspezialitäten





Liebe Kundin, lieber Kunde,
nachdem wir im Jahr 2023 unser 125-jähriges
Firmenjubiläum feiern durften, steht nun die
5. Generation unseres Familienunternehmens
sprichwörtlich in den Startlöchern.

Marie Neubauer absolvierte im November 2024
erfolgreich die Prüfung zur Fleischermeisterin.
Die Urkunde der Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main wurde ihr im Januar
2025 im Rahmen einer Feierstunde in der Alten
Oper in Frankfurt überreicht. Marie Neubauer
wird ihr neu erworbenes umfangreiches
Fachwissen nun mit großer Motivation
tatkräftig in unserem Unternehmen einbringen.
Familie Neubauer und das gesamte Team
gratulieren Marie zum Meistertitel und
Bachelor Professional.

Ihr
Jens Neubauer



Osterangebote

Angebote vom 14.4.-19.4.2025

Fleischgenuss zum Fest

Geflügel, Kalb, Lamm, Schwein

Osterspezialitäten

Zum Osterfeste nur das Beste

3

Küchenfertige Ostermenüs

Suppen, Hauptgerichte & Desserts

4

Geschenkideen

Kulinarische Präsentе

6

Partyservice-Highlights

Frühlings- und Sommermenüs

Filialen & Service

So erreichen Sie uns...

8

9

10

12



Osterangebote

gültig vom 14.04. bis 19.04.2025



Lachs-Frischkäse-Terrine

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

Schafskäse-Möhrenterrine

mit Frischkäse, Schafskäse, Möhren, Spargel und Kräutern
(Abbildung siehe rechts) 100 g **2,79 €**

Osterhasen Salami

Salami mit Truthahnfleisch in Hasenform – eine dekorative Osterspezialität im Aufschnitt 100 g **2,19 €**

Sommelierkäse

6 Monate gereifter österreichischer Hartkäse aus Rohmilch, 55 % Fett i.Tr. 100 g **2,39 €**



Spargel-Salat

mit Joghurt-Sahne Dressing 100 g **1,99 €**

Frische Lammkeule

Neuseeländische Lammkeule, ohne Knochen kg **20,90 €**

Osterschinken vom Strohschwein

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



REZEPT-TIPP

Das Rezept für den Osterschinken finden Sie auf unserer Homepage unter www.fleischerei-neubauer.de



Schwein & Kalb

Iberico Schweinekotelett

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



Iberico Schweinefilet

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

Gefüllte Schweinefilets

mit leckerer Frischkäse – oder herzhafter Mettfüllung (Abbildung siehe unten) kg **24,90 €**

Kalbshackfleisch

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

Kaninchen & Ente

Kaninchen

Der ideale Osterbraten – schmackhaft und kalorienarm, frisch ca. 1,5 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 **17,90 €**

Entenkeule

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

Entenbrustfilet

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



REZEPT-TIPP

Das Rezept für die gefüllten Schweinefilets finden Sie auf unserer Homepage unter www.fleischerei-neubauer.de





Lamm

Heidschnucken Lammkeule

mit Knochen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.

Bitte bis spätestens

12.04.2025 vorbestellen

Stückgewicht: ca. 2–2,5 kg kg **23,90 €**

Heidschnucken Rücken

wie gewachsen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.

Bitte bis spätestens

12.04.2025 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 **21,90 €**

Frische Lammkeule

Neuseeländische Lammkeule ohne Knochen (Abbildung siehe unten)

kg **20,90 €**

Hähnchen

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 **23,90 €**

Kikok-Hähnchen

im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig

Stückgewicht ca. 1,3 –1,6 kg kg **12,60 €**





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

15,90 €

Tomate-Mozzarellplatte

(ab 4 Personen)

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

5,50 €

Roastbeefplatte

(ab 4 Personen)

Neubauers hausgemachter Roastbeef-
Aufschnitt an Waldorfsalat
pro Person

12,00 €





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 rechts)

pro Person **16,90 €**



Antipastiplatte

(ab 4 Personen)

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

9,90 €

Feine Käsauswahl

(ab 4 Personen)

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

9,90 €

Mini-Quiche (vegetarisch)

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

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 €**



Backanleitung:

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





Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Kikok-Hähnchenbrust

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten in leichter Pommery-Senfsauce pro Person **13,50 €**

Schweinefilet-Medaillons

wahlweise in Steinpilzsauce bzw. mit Rahmchampignons pro Person **13,50 €**

Rinderrouladen

zart gegart mit klassischer Füllung und Sauce – 1 große Roulade pro Person **13,90 €**

Rosa gebratene Rinderhüfte

in leichter Portwein-Sauce mit gebratenen Kräuterseitlingen pro Person **14,90 €**

Kalbsinvoltini

gefüllt mit Tomate und Mozzarella in Pestorahm pro Person **14,90 €**

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 Ostersamstag bis spätestens 12:30 Uhr.

Beilagen

Preise pro Person

Kartoffelgratin 3,60 €

Bohngemüse 3,00 €

Mediterrane Backkartoffeln 2,80 €

Grüne Bandnudeln 2,80 €

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

Präsente für jeden Anlass...



Präsentkörbe

Kleine oder große Präsentkörbe für jeden Anlass – individuell für Sie zusammengestellt. Unser Verkaufsteam berät Sie gerne.



Mettwurst ohne Ende

Unsere Wurstspezialität im dekorativem Geschenkkarton Stück **14,90 €**

Diesen Artikel erhalten Sie im Geschenkkarton ohne abgebildete Osterdekoration



Spezialitätenkoffer

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

Stück ab **12,90 €**



Jubiläums-Mettwurst

Limitierte 125 Jahre-Edition

Herzhafte Mettwurst, von Meisterhand hergestellt, im dekorativen Geschenkkarton verpackt

Stück **8,90 €**



Geschenk-Gutschein

Die ideale Geschenkidee für jeden Anlass
Betrag nach Wahl

ab **10,00 €**

Partyservice-Highlights

von April bis August 2025

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.

Unser Küchenchef, Michael Drews, empfiehlt im Frühjahr und Sommer: Leichte Fleischgerichte vom Geflügel, Rind oder Schwein mit einer Auswahl an frischem Gemüse.



April

Braunschweiger Mummelbraten

mit Rosmarinkartoffeln, leckerer Sauce und Gemüseplatte
Dessert:

Weißer Schoko-Mousse mit Raffaello und frischer Minze

Preis für 10 Personen

165,00 € *

Mai

Frischer Braunschweiger Spargel

mit Schweineschnitzel, rohem und gekochtem Schinken. Dazu reichen wir Dampfkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark und frischer Minze

(Abbildung siehe rechts)
Preis für 10 Personen

185,00 € *

10



Juni

Zartes Rinderhüftgeschnetzeltes

nach „Stroganoff-Art“ mit frischen Champignons und Rote Beete. Dazu servieren wir Duftreis und einen kleinen Salat der Saison.

Dessert:

Stracciatella-Mousse auf

Mandarinspalten

Preis für 10 Personen

179,00 € *



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

Juli

Frische Hähnchenbrust

gefüllt mit Tomate und Mozzarella, umwickelt mit Parmaschinken. Dazu reichen wir Tomaten-Gin-Rahm, Broccoli und Bandnudeln.

Dessert:

Feine Quarkcreme mit

Amarenakirschen und

Schokoswirl

Preis für 10 Personen

169,00 € *



August

Zartes Schweinefilet

in frischer Pfifferlingsrahmsauce und hausgemachtem Kartoffelgratin

Dessert:

Erdbeertiramisu mit frischen

Erdbeeren und gehackter Minze

(Abbildung siehe oben)

Preis für 10 Personen

169,00 € *



* Abholpreis – bei Selbstabholung in unserer Partyküche am Nibelungenplatz 11.

Auf Wunsch liefern wir auch gegen Aufpreis.

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



fleischerei seit 1898

125 Jahre

NEUBAUERS

Partyservice-Katalog 2025

Ab sofort erhalten Sie in allen fünf Neubauer-Filialen die neue 56-seitige Partyservice-Broschüre.

Ferner finden Sie die Broschüre auch auf unserer Homepage

www.fleischerei-neubauer.de

Genießen Sie nur das Beste

NEUBAUERS

MENÜVORSCHLÄGE ZUR EINSCHULUNG

Genießen Sie nur das Beste

PARTYSERVICE-HOTLINE

Montag bis Freitag
10:00 bis 15:00 Uhr
Telefon 0531 2900745

NEUBAUERS

Konfirmation
und
Kommunion

- Menüvorschläge
- Büfettvorschläge
- Einladungskarten
- Tischdekoration

Genießen Sie nur das Beste

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: März 2025

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

