

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Weihnachtswerkstatt



fleischerei & catering
NEUBAUERS

Echte Braunschweiger Originale

Getriebenes Schweinefleisch

Original Rezeptur hergestellt in Braunschweig
Produziert nach strengen Standards
Zusammensetzung: Fleisch 70%
mit Braunschweiger Würstchen
zusammengesetzt





Liebe Kundin, lieber Kunde,

die „Producer“ in Neubauers Weihnachtswerkstatt haben bereits im September mit der Kreation neuer kulinarischer Ideen für die Advents- und Weihnachtszeit begonnen. Die Fleischermeister, der Küchenchef, die Konditorin und das gesamte Neubauer-Team arbeiteten hierbei mit viel

Freude „Hand in Hand“, um Ihnen für die bevorstehenden Festtage neue erlesene kulinarische Genüsse präsentieren zu können.

Viel Spaß beim „Stöbern“ in unserem neuen Weihnachtsmagazin und genussvolle Stunden wünschen

Ihnen

Familie Neubauer & Team



Weihnachts-Spezialitäten

Gaumenfreuden zum Fest 3

Fleischgerichte für Genießer

Geflügelspezialitäten sous-vide gegart 7

Spezialitäten im Glas

„Made with love“ 8

Weihnachts-Angebote

Angebote vom 22.12. – 24.12.2025 10

Erlesener Fleischgenuss

Geflügel, Kalb, Rind & Schwein 11

Weihnachtsfeier-Specials

Menüs mit Ente, Gans & Co. 14

Weihnachtliche Menüs

Wir kochen, Sie genießen... 15

Geschenk-Ideen

Kulinarische Präsenten 18

Partyservice-Highlights

November 2025 – Februar 2026 22

Silvester-Angebote

Angebote vom 29.12. – 31.12.2025 24

(Silvester-)Party-Highlights

Heiße Braten, Fondue, Raclette 25

Kontakt & Filialen

So erreichen Sie uns... 28

Antipasti und kalte Köstlichkeiten

NEU: Antipasti „Bella Italia“

Vegetarische Antipastiplatte „Bella Italia“ sowie kalte Fisch- und Fleisch-Köstlichkeiten

Unsere neuen hausgemachten Köstlichkeiten werden dekorativ angerichtet und verpackt in kleinen Boxen mit Click-Klarsichtdeckel – ideal für den Transport, die Aufbewahrung im Kühlschrank und zum Servieren. Jede Schale ist ausreichend für 2 Personen zum Abendessen bzw. für 4 Personen als Vorspeise. Für eine größere Anzahl von Gästen

können Sie nach Belieben verschiedene Sorten kombinieren und so selbst ohne viel Aufwand ein kleines, leckeres Buffet zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen guten Appetit...



Serviervorschlag:
Hähnchenbrust mit Curry-Früchte-Sauce und Antipasti „Bella Italia“ angerichtet auf weißer Platte.





Neubauers Weihnachts-Spezialitäten

Erhältlich ab 26.11.2025

Rechtzeitige Vorbestellung erbeten!

Curry-Crêpe-Röllchen

gefüllt mit gebeiztem Lachs und Teriyaki-Sauce

Schale für 2-4 Personen **10,90 €**



Hähnchenbrust

paniert und knusprig gebraten auf Curry-Früchte-Sauce

Schale für 2-4 Personen **10,90 €**



Antipasti „Bella Italia“

mit Grillgemüse, eingelegten getrockneten Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesankäse

Schale für 2-4 Personen **10,90 €**



Zarte Entenbrust

auf Orangensauce mit Früchten garniert

Schale für 2-4 Personen **14,90 €**

Neubauers Weihnachts-Spezialitäten



Serviervorschlag Blätterteig-Teilchen

Spezialitäten im Blätterteig

Ab sofort 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!

Lachs-Frischkäse-Terrine

Die feine Spezialität aus eigener Herstellung – ein zart-cremiger, leckerer Genuss (Abbildung siehe unten)

100 g **2,99 €**



Weihnachtsmettwurst

Braunschweiger Mettwurst mit Cranberries und feiner Chilinote – eine besondere Delikatesse aus eigener Herstellung

100 g **2,39 €**

Neubauers Winterleberwurst

mit Cranberry und Apfel

100 g **2,49 €**



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 26. November 2025. 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 €**

Spekulatius-Mettwurstchen

Herzhafte Mettwurstchen aus eigener Herstellung mit feiner, weihnachtlicher Spekulatiusnote
100 g **2,49 €**



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 Mini-Käsekrainer

Herzhafte Mettwurstchen aus eigener Herstellung mit würzigem Käse verfeinert – ideal zur Brotzeit
(Abb. siehe links) 100 g **2,49 €**

Neue Fleischgerichte für Genießer

Fleischgerichte (sous-vide gegart) Entenbrust und Gänsekeule für die schnelle Festtagsküche

Was bedeutet Sous-vide-Garen? Sous-vide-Garen, aus dem Französischen „unter Vakuum“ ist eine Profi-Kochmethode bei der das Fleisch in einem luftdicht verschlossenen Spezialbeutel bei niedriger Temperatur im Wasserbad oder mit Wasserdampf langsam und schonend gegart wird. Garzeit und Temperatur werden dabei exakt auf das jeweilige Stück Fleisch abgestimmt.

Unser Küchenchef hat für die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit zwei neue Gourmet-Produkte für Sie vorbereitet: Genießen Sie das perfekte, zarte und saftige Geschmackserlebnis unserer sous-vide gegarten Entenbrust und Gänsekeule. Sie erhalten diese Produkte fertig zubereitet im Vakuumbeutel und Entenbrust / Gänsekeule müssen nur noch kurz bei hoher Temperatur im Backofen (Umluft) oder in der Heißluftfritteuse erhitzt werden. Auf Wunsch erhalten Sie auch die passende fertig zubereitete Sauce dazu.



Zubereitung sous-vide vorgegartes Entenbrustfilet mit Serviervorschlag

Barbarie-Entenbrustfilet

sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel
ca. 200 g Stück **9,90 €**

Hafermast-Gänsekeule

sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel
ca. 350 g Stück **16,90 €**

ZUBEREITUNG

Entenbrust & Gänsekeule

Entenbrustfilet bzw. Gänsekeule aus dem Vakuumbeutel entnehmen und in eine ofenfeste Form legen.

Garzeit Entenbrustfilet: 15–18 Min. bei 200 Grad im Backofen (Umluft)

Garzeit Gänsekeule: 18–20 Min. bei 220 Grad im Backofen (Umluft)

Made with love

Neubauers neue Spezialitäten im Glas

Neubauers neue Spezialitäten im Glas

Made with love

Hausgemachte Delikatessen

Made with love ... im Glas

Unter dem Motto „Made with love“ hat unser Küchenteam neue, köstliche Spezialitäten im Glas für Sie kreiert: Neubauers Hochzeitssuppe ist der ideale Auftakt für Ihr Sonntags- oder Weihnachtsmenü und mit unseren Fonds im Glas (Geflügel oder Rind) können Sie schnell leckere Saucen für Ihr Festtagsessen zaubern.

Und wenn in der Hektik des Alltags die Zeit zum Kochen fehlt, probieren Sie einfach unsere neuen küchenfertigen Gerichte im Glas: Der Leberkäse wird schnell im Glas gebacken, mit unseren Bolognese-Soßen „Classic“ oder „Vegan“ zaubern Sie im Handumdrehen ein schnelles Spaghetti-Gericht und eine Currywurst-Pfanne mit Brot oder Pommes schmeckt immer!

Leberkäse „HÜPFER“

Unsere neue Spezialität aus eigener Herstellung

380 g Glas **5,99 €**

Zubereitungs-Tipp:
Die Backanleitung für den „HÜPFER“ finden Sie auf dem Glas



HÜPFER

Currywurst-Pfanne

aus eigener Herstellung – zubereitet aus Currywurst, Zwiebeln, Paprika und Neubauers Spezial-Currysoße

380 g Glas **5,90 €**



Rinderfond

aus eigener Herstellung – zubereitet mit Rindfleisch, Zwiebeln und Gewürzen

380 g Glas **3,99 €**

Hühnerfond

aus eigener Herstellung – zubereitet mit Hähnchenfleisch, Karotten, Sellerie und Salz

380 g Glas **3,99 €**



Neubauers Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Gemüsejus, Eiernudeln und Fleischklößchen

380 g Glas **5,90 €**

Tomatensoße Bolognese „Classic“

aus eigener Herstellung – zubereitet aus Tomaten, Hackfleisch, Zwiebeln, Karotten, Kräutern und Gewürzen

380 g Glas **8,90 €**

Soja Bolognese „Vegan“

aus eigener Herstellung – zubereitet aus Tomaten, Sojaweiß, Zwiebeln, Karotten, Kräutern und Gewürzen

380 g Glas **8,90 €**





Schlesische weiße Bratwurst

Eine traditionelle Weihnachtsspezialität – hergestellt nach original schlesischem Rezept 100 g **1,89 €**



Sommelier-Käse

Österreichischer Hartkäse aus Kuhrohmlch, 6 Monate gereift (55 % Fett i.Tr.) 100 g **2,49 €**

Flusskrebs-Cocktail

Eine besondere Delikatesse zum Fest 100 g **2,99 €**

Neubauers Honigschinken

Eine mit Honig verfeinerte Kochschinkenspezialität 100 g **2,49 €**

Schinken-Krustenbraten

vom Strohschwein aus Offenstallhaltung (auf Bestellung gern auch gepökelt) 100 g **1,49 €**

Bockwurst

ohne Knoblauch im zarten Saitling 100 g **1,89 €**



Schweinerücken „Weihnachten“ – küchenfertig vorbereitet

Schweinerücken „Weihnachten“*

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) gefüllt mit Mett-Apfel-Cranberry-Füllung kg **18,40 €**

Adventsbraten gefüllt*

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) mit feinem Kalbsbrät und Backobst

vom Schweinerücken kg **18,40 €**

vom Schweinenacken kg **17,40 €**

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 13.12.2025) gefüllt mit einer leckeren Farce aus Speck, Champignons, Zwiebeln und feinem Brät kg **25,60 €**

Gefüllte Schweinefilets*

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) gefüllt mit Neubauers Blockmett, garniert mit kandierter Birne, Walnüssen und Cranberries kg **25,60 €**

Gefüllte Schweinefilets*

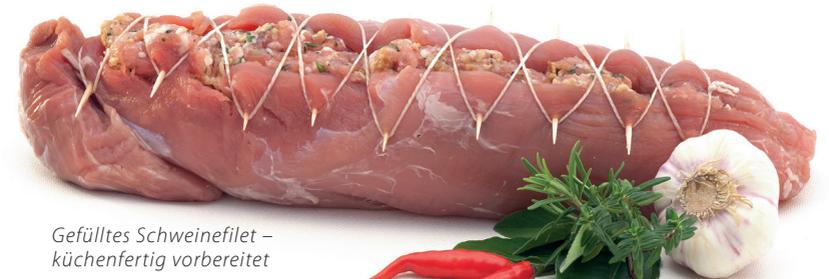
(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) küchenfertig vorbereitet in Backpapier – gefüllt mit einer Kräuterfarce, geschmorten Champignons und Cherrytomaten. kg **25,60 €**

Kalbstafelspitz

Das besondere Gourmetstück kg **25,90 €**

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

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



Gefülltes Schweinefilet – küchenfertig vorbereitet



NEUBAUERS

Wir sagen Danke...

Wir sagen Danke...

Bei Abholung Ihrer Weihnachtsbestellung erhalten Sie ab dem 22. Dezember 2025 einen Treuerabatt-Gutschein*.

* Einzulösen im Januar 2026





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 13.12.2025

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

Rinderfilet



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 **59,90 €**

Hirschkeule

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

Hirschrücken

ohne Knochen, 1A-Zuschnitt kg **59,90 €**

Wildschweinkeule

ohne Knochen, sauber parierte Bratenstücke kg **30,90 €**

Wildschweinrücken

ohne Knochen, 1A-Zuschnitt kg **37,90 €**

Kaninchen

frisch, ca. 1,8–2,5 kg kg **18,90 €**

Kaninchenkeulen

ca. 300 g kg **27,90 €**

1a Wildschweingulasch

kg **34,90 €**

1a Hirschgulasch

kg **39,90 €**



Fleischgenuss: Geflügel

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

Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 13.12.2025

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

Abholung ab ca. 23.12.2025*

*** 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 **22,90 €**

Hafermast-Gänsebrust

Handelsklasse A, ca. 800–1300 g kg **32,90 €**

Hafermast-Gänsekeule

Handelsklasse A, ca. 350–600 g kg **32,90 €**



Kikok – das besondere Hähnchen

Kikok-Hähnchen

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig Stückgewicht ca. 1,3 –1,6 kg kg **13,50 €**

Hähnchenbrust

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) vom Kikok-Hähnchen, mit Haut und Knochen. kg **15,50 €**

Hähnchenbrustfilet

vom Kikok-Hähnchen, ohne Haut und Knochen. kg **24,90 €**

Puten-Spezialitäten

(bitte vorbestellen bis spätestens 13.12.2025) 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 €**



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.

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 27,90 €

oder
mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin
pro Person 28,90 €



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

Unsere küchenfertigen Advents- und Weihnachtsmenüs erhalten Sie ab sofort bis zum 24.12.2025.

Die Hauptgerichte sowie die Beilagen sind fertig gegart.

Für Weihnachten erbitten wir Ihre Vorbestellung der Menüs bis spätestens 13.12.2025.

Abholung nach Vereinbarung – Am Mittwoch den 24.12.2025 ist die Abholung von 09.00 bis 12.00 Uhr möglich.

Serviervorschlag:
Halbe Ente mit Beilagen und Sauce

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 129,00 €

1 gebratene Gans

wie oben, sowie mit Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelklößen
Stück 149,00 €

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

Hirschbraten

mit Waldpilzrahm
pro Person 18,90 €

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.





Küchenfertige Menüs zum Fest

Bitte bestellen Sie Ihre Menüs bis spätestens 13.12.2025 vor.

Abholung in unseren Filialen am Mittwoch den 24.12.2025 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 auf Seite 15.

Fleischgerichte: Preise pro Person

Rinderrouladen

hausgemacht mit klassischer Füllung und leckerer Soße

17,90 €



Serviervorschlag: Kombinieren Sie die Rinderroulade mit Beilagen Ihrer Wahl (siehe Seite 17)

Schweinefilet-Medaillons

wahlweise in Steinpilzsauc- oder mit Rahmchampignons

13,90 €

Kikok-Hähnchen-Geschnetzeltes

mit grünem Spargel, leckerer Rahmsauce und getrüffeltem Kartoffel-Gratin

16,90 €

Gänsekeule

groß, zart gebraten mit leckerer Soße

21,90 €

Entenkeule

zart gebraten, dazu leckerer Soße

9,90 €

Hirschrouladen

gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Wildfarce in leckerer Rahmsauce

17,90 €

Wildgulasch

mit Waldpilzen

15,90 €

Vegetarische Gerichte:

Preise pro Person

Mini-Gemüse-Quiche

mit mediterranem Gemüse, rotem Pesto, Käse und Tomaten
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.

Steinpilzrisotto

mit frischen Steinpilzen und Parmesankäse

13,90 €



Küchenfertige Menüs zum Fest



Bitte bestellen Sie Ihre Menüs bis spätestens 13.12.2025 vor.

Abholung in unseren Filialen am Mittwoch den 24.12.2025 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 auf Seite 15.

Suppen:

Preise pro Person

Neubauers Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Gemüsejus, Eiernudeln und Fleischklößchen
(Abb. siehe unten)

5,95 €



Steinpilzcreme-Suppe

6,95 €

Beilagen:

Preise pro Person

Kartoffel-Gratin

3,60 €

Getrüffeltes Kartoffel-Gratin

4,60 €

Thüringer Kartoffelklöße

2,80 €

Speckrosenkohl

3,20 €

Apfelrotkraut

2,50 €

Desserts:

Preise pro Person

Zimt-Panna Cotta

mit Glühweinbeeren
(Abb. siehe unten)

Portion 200 ml

4,50 €



Lebkuchen-Tiramisu

mit Spekulatius und weihnachtlichen Früchten (Abb. siehe unten)

Portion 200 ml

4,50 €



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.



Geschenkkarton „Weihnachten“

Inhalt: 3 Wurstgläser und 2 Wurst Dosen (nach Wahl) sowie 1 luftgetrocknete Mettwurst

Stück 25,00 €

Leberkäse „HÜPFER“

Weihnachts-Edition - dekorativ verpackt

Leberkäse aus eigener Herstellung - verfeinert mit Röstzwiebeln und Äpfeln

Stück 6,99 €



Dekorativer Weihnachtsstiefel

gefüllt mit Neubauser Spezialitäten in Gläsern oder Dosen (nach Ihrer Wahl)

Stück ab 12,90 €



Mini-Braunschweiger

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

Stück 7,90 €



Eichsfelder Mettwurst

dekorativ verpackt in weihnachtlichem Geschenkpapier

Stück 9,90 €



Spezialitätenkoffer

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

Stück ab 13,90 €

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 Präsentkörbe – gerne unterbreiten wir Ihnen spezielle Firmenangebote. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie auch den Versand. Sprechen Sie uns an...

Geschenk-Hotline, Tel. 0531 2900745



„Neubauers Weihnachts-Salami“

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

100 g **2,98 €**



Dekorative Weihnachtskugel

gefüllt mit ca. 100 g luftgetrockneter Mettwurst

Stück **9,90 €**



Wurst ohne Ende

Unsere Wurstspezialität im Geschenkkarton dekorativ verpackt.

Stück **14,90 €**



Jubiläums-Mettwurst

Limitierte 125 Jahre-Edition

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

Stück **8,90 €**



Geschenk-Gutschein

Die ideale Geschenkidee für jeden Anlass. Betrag nach Wahl

ab **10,00 €**

Saisonale Partyservice-Angebote

Partyservice-Highlight des Monats Ente mit Wirsing, Bregenwurst mit Braunkohl, Lebkuchen-Mousse...

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

**PARTYSERVICE-
HOTLINE**

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

Zum Vorzugspreis erhalten Sie für
10 Personen (oder mehr) jeweils ein
schmackhaftes Fleischgericht mit saisonalen
Beilagen und ein leckeres Dessert.
Ihre Gäste werden begeistert sein...

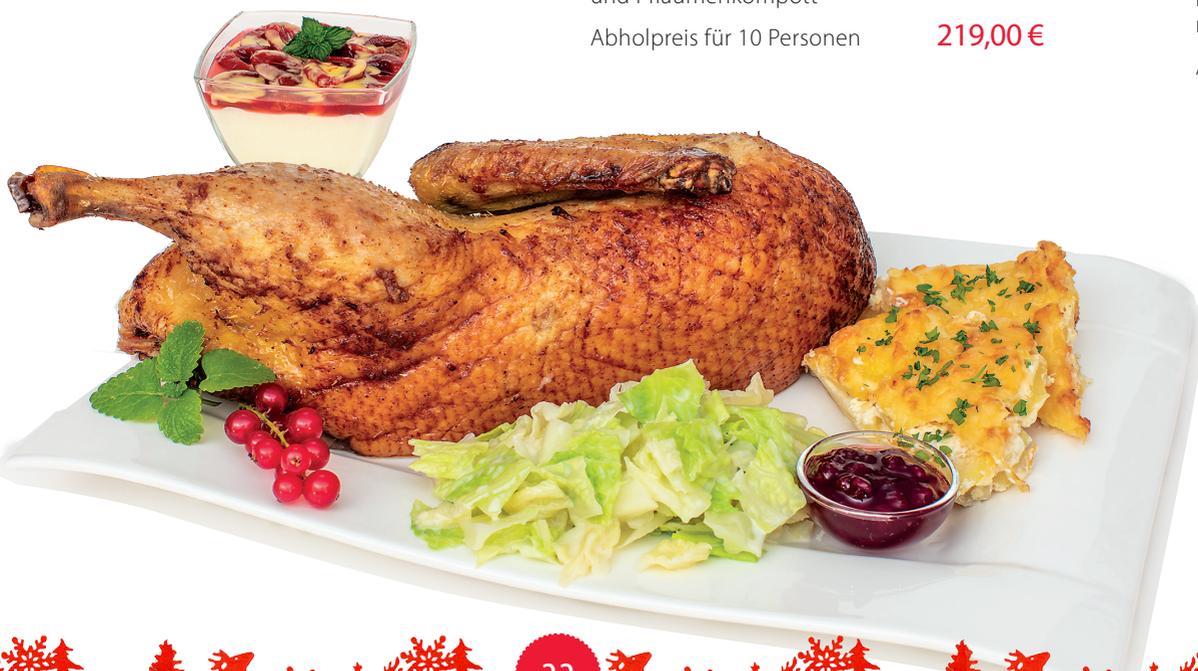
November 2025

Halbe ofenfrische Ente

mit geschmortem Preiselbeerwirsing und
hausgemachtem Kartoffelgratin
(Abb. siehe unten)

Dessert: Mandel-Grießflammerie mit Eierlikör
und Pflaumenkompott

Abholpreis für 10 Personen **219,00 €**



Dezember 2025

Schweinefilet

mit Birnensenf-Kruste in leichter
Madeirasauce; dazu reichen wir
Wallnußbutter-Spätzle
und Broccoligemüse
(Abb. siehe rechts)

Dessert: Lebkuchen-Tiramisu
mit Spekulatius-Crumble

Abholpreis für 10 Personen **179,00 €**



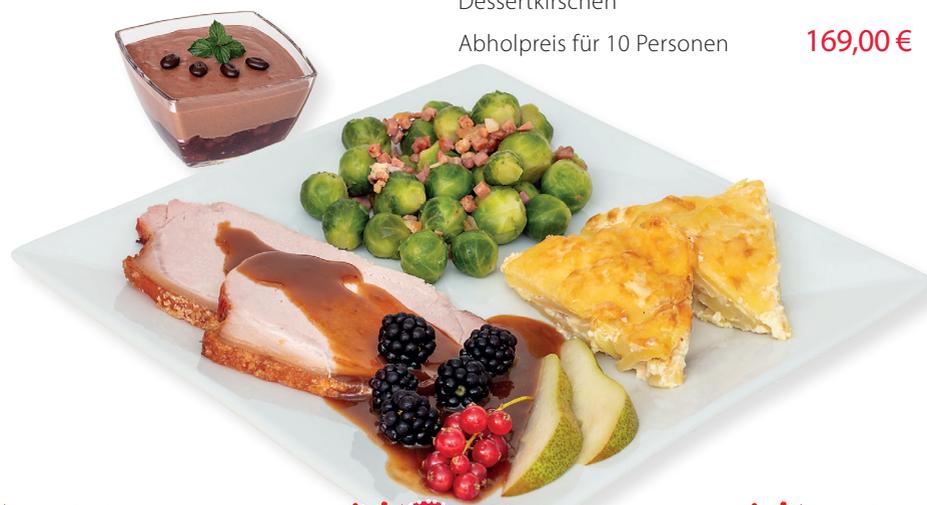
Januar 2026

Braunkohl-Essen

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

Dessert: Schoko-Trüffel mousse
mit Haselnusskrokant

Abholpreis für 10 Personen **149,00 €**



Februar 2026

Saftiger Spanferkelbraten

mit Brombeersauce; dazu servieren wir
Speckrosenkohl und hausgemachtes
Kartoffelgratin (Abb. siehe unten)

Dessert: Cappuccino-Creme auf
Dessertkirschen

Abholpreis für 10 Personen **169,00 €**



Silvester-Angebote

gültig vom 29. – 31.12.2025



Gulasch „halb und halb“

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

100 g 1,69 €

Jagdwurst

Spitzenqualität; auch als Portionswurst erhältlich

100 g 1,89 €

Neubauers Blockmett

Probieren Sie unsere beliebte Mett-Spezialität

100 g 1,39 €

Wiener Würstchen

aus eigener Herstellung, frisch aus dem Rauch

100 g 1,99 €

Neubauers Fleischsalat

mit Joghurt – eine Salatspezialität aus eigener Herstellung

100 g 1,69 €



Braunschweiger Mummelerwurst

Unsere prämierte Wurstspezialität, verfeinert mit Braunschweiger Mumme und erlesenen Gewürzen und Kräutern

100 g 1,89 €



Silvester-Highlights – heiß aus dem Ofen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

ein frohes und gesundes neues Jahr wünschen Ihnen

Familie Neubauer & Team



Rinderfilet Wellington

Silvester-Highlight Nr. 1

ab 4 Personen

Rinderfilet Wellington*

frisch aus dem Ofen (im Stück), mit Burgunder-Sauce und getrüffeltem Gratin pro Person 32,90 €

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 20.12.2025 vorbestellen.

* Die Abholung erfolgt am 31.12.2025 zwischen 17.30 Uhr und 19.00 Uhr in unserer Filiale am Nibelungenplatz (Eingang über den Hof).

HAPPY newyear



Neubauers Fondue-Spezialitäten



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

Für Weihnachten bitte bis spätestens 13.12.2025 und für Silvester bis 20.12.2025 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 19,90 €

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 20,50 €

Mitternachtssuppe

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

Pro Person 5,95 €



26



Neubauers Raclette-Platten



Die Abholung für Silvester erfolgt am 31.12.2025 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)

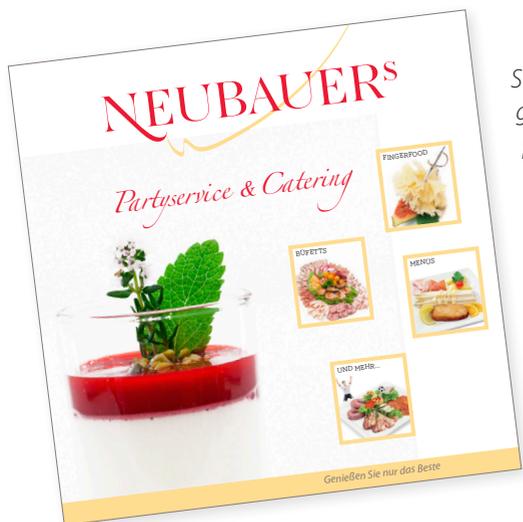
Pro Person 19,90 €



27



Kontakt und Filialen



Unsere 56-seitige Partyservice-Broschüre erhalten Sie in allen Neubauer-Filialen sowie Online unter www.fleischerei-neubauer.de

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, Gabriela Bartl und Rebekka Heimbach, freuen sich auf Ihren Anruf.

**PARTYSERVICE-
HOTLINE**

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

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 2025