Neubauers Festtagsküche



fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die „Producer" in Neubauers Festtagsküche 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 3
Gaumenfreuden zum Fest

Fleischgerichte für Genießer 7
Geflügelspezialitäten sous-vide gegart

Spezialitäten im Glas 8
„Made with love"

Weihnachts-Angebote 10
Angebote vom 21.12. – 24.12.2026

Erlesener Fleischgenuss 11
Geflügel, Kalb, Rind & Schwein

Weihnachtsfeier-Specials 14
Menüs mit Ente, Gans & Co.

Weihnachtliche Menüs 15
Wir kochen, Sie genießen...

Geschenk-Ideen 18
Kulinarische Präsente

Partyservice-Highlights 22
November 2026 – Februar 2027

Silvester-Angebote 24
Angebote vom 28.12. – 31.12.2026

(Silvester-)Party-Highlights 25
Heiße Braten, Fondue, Raclette

Bestellmöglichkeiten 28
So erreichen Sie uns...

Antipasti und kalte Köstlichkeiten

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...







Curry-Crêpe-Röllchen

gefüllt mit gebeiztem Lachs und Teriyaki-Sauce
Schale für 2–4 Personen 11,90 €



Hähnchenbrust

paniert und knusprig gebraten auf Curry-Früchte-Sauce
Schale für 2–4 Personen 11,90 €

Neubauers Weihnachts-Spezialitäten

Erhältlich ab 26.11.2026

Rechtzeitige Vorbestellung erbeten!

Orangen-Carpaccio
mit Feta und Granatapfelkernen

Schale für 2–4 Personen 9,90 €

Rote-Beete-Carpaccio
mit Burrata

Schale für 2–4 Personen 8,90 €

Vitello Tonnato
mit feinen Kapern und leckerer Thunfischsoße

Schale für 2–4 Personen 13,90 €

Vitello Tonnato



Orangen-Carpaccio mit Feta-Käse



Antipasti „Bella Italia"
mit Grillgemüse, eingelegten getrockneten Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesankäse

Schale für 2–4 Personen 11,90 €





Zarte Entenbrust
auf Orangensauce mit Früchten garniert

Schale für 2–4 Personen 11,90 €

Neubauers Weihnachts-Spezialitäten



Serviervorschlag
Blätterteig-Teilchen

Unsere
Spezialitäten im Blätterteig
sind küchenfertig für Sie vorbereitet.
Die Backanleitung erhalten Sie auf Wunsch bei Abholung.

gefüllt mit Kasseler
Stück (mindestens 200 g) 8,50 €

gefüllt mit Schweinefilet
Stück (mindestens 200 g) 8,90 €

gefüllt mit Lachs
Stück (mindestens 200 g) 9,90 €

gefüllt mit Schweinefilet umwickelt mit herzhaftem Rippenspeck und umhüllt von einer Farce aus gebratenen Champignons und Schalotten
Stück (mindestens 200 g) 9,50 €

gefüllt mit Schafskäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Petersilie
Stück (mindestens 200 g) 8,50 €

gefüllt mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Camembert und Petersilie
Stück (mindestens 200 g) 8,50 €



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 26. November 2026.
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, Brokkoli und Lauchzwiebeln – abgerundet mit feiner Curry-Note
1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **6,50 €**

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.

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 €**





Schlesische weiße Bratwurst

Eine traditionelle Weihnachtsspezialität – hergestellt nach original schlesischem Rezept 100 g **1,99 €**

Neubauers Mini-Käsekrainer

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

Neubauers Weihnachts-Spezialitäten

Trüffelpastete
100 g 2,99 €

Luftgetrockneter Rosmarin-Schinken
100 g 2,99 €

Rotweinkäse
von der Schönegger Käse-Alm
100 g 2,49 €

Auberginen auf Knoblauch Joghurt Creme
100 g 2,29 €

Winterzauber-Lachs-Terrine
gefüllt mit Rote Beete und Sahnemeerrettich, fein abgeschmeckt mit Dill und Zitrone
100 g 2,99 €



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.

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)

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





Currywurst-Pfanne

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

380 g Glas **5,90 €**

Neubauers Spezialitäten im Glas





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, Sojaeiweiß, Zwiebeln, Karotten, Kräutern und Gewürzen — 380 g Glas — **8,90 €**

Neubauers Bouillonwurst
deftig und lecker
im zarten Saitling — 100 g **1,89 €**



Raclette-Käse
50% Fett i.Tr.
3 Monate gereift — 100 g **2,99 €**



Ital. Büffelmilch Camembert
60% Fett i.Tr.
150 g Stück **5,90 €**



Rinderhüfte
von der deutschen Färse,
schön mager und zart
100 g **2,98 €**

Hausgemachter Krabben-Cocktail
mit Mandarinen und Champignons,
in einer leichten Cognac-Mayonnaise
100 g **3,49 €**



Neubauers hausgemachte Winterleberwurst
mit Apfel und Cranberry
100 g **2,29 €**



Wir sagen Danke...

Bei Abholung Ihrer Weihnachtsbestellung erhalten Sie ab dem 22. Dezember 2026 einen Treuerabatt-Gutschein.*

** Einzulösen im Januar 2027*

Fleischgenuss: Kalb und Schwein



Schweinerücken „Weihnachten" – küchenfertig vorbereitet

Schweinerücken „Weihnachten"*

mit Mett-Apfel-Cranberry-Füllung kg 18,40 €

Alpenbraten gefüllt*

NEU

mit feinem Brät, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln und Petersilie

vom Schweinerücken kg 18,40 €

vom Schweinenacken kg 17,40 €

TIPP:

Zu unseren küchenfertigen Braten empfehlen wir unsere hausgemachte Orangen-Pfeffer Festtagssoße

Orangen-Pfefferbraten

NEU

vom Schweinerücken, gefüllt mit feinem Kalbsbrät, grünem Pfeffer, Walnüssen und Petersilie, mit Orange verfeinert kg 18,40 €

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*

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

gefüllt mit Neubauers Blockmett, garniert mit kandierter Birne, Walnüssen und Cranberries kg 25,60 €

küchenfertig vorbereitet in Backpapier – gefüllt mit einer Kräuterfarce, geschmorten Champignons und Cherrytomaten kg 25,60 €

Kalbstafelspitz

das besondere Gourmetstück kg 27,90 €

*** Bitte vorbestellen bis spätestens**
15.12.2026 !
Sie erhalten diese Artikel auf Bestellung auch vor den Festtagen.



Gefülltes Schweinefilet – küchenfertig vorbereitet

Fleischgenuss: Rind und Wild

Ab Anfang Dezember erhalten Sie bei uns auch verschiedene Wildangebote. Bei speziellen Wünschen bitte rechtzeitig vorbestellen.

Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 15.12.2026

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

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 — kg 29,90 €

Rehrücken
mit Knochen ca. 1,30–2,50 kg — 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 34,90 €

Kaninchen
frisch, ca. 1,8–2,5 kg — kg 19,90 €

Kaninchenkeulen
ca. 300 g — kg 29,90 €

1a Wildschweingulasch — kg 34,90 €

1a Hirschgulasch — kg 39,90 €



Kaninchenkeule mit Rotkohl und Knödeln (Serviervorschlag)

Fleischgenuss: Geflügel

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

Vorbestellungen zum Weihnachtsfest bis spätestens 15.12.2026

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

Abholung ab 22.12.2026 zu den Öffnungszeiten

Franz. Barbarie Entenkeulen
ideal geeignet für festliche Schmorgerichte, ca. 350 g — kg 19,90 €

Deutsche Flugente
Handelsklasse A, ohne Innereien, Stückgewicht ca. 3 kg — kg 22,90 €

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 28,90 €

Freiland-Hafermastgans
frische Schlachtung, Handelsklasse A, mit Innereien, ca. 3,8–5,6 kg — kg 24,90 €

Hafermast-Gänsebrust
Handelsklasse A, ca. 800–1300 g — kg 39,90 €

Hafermast-Gänsekeule
Handelsklasse A, ca. 350–600 g — kg 39,90 €



Kikok – das besondere Hähnchen

Kikok-Hähnchen
(bitte vorbestellen bis spätestens 15.12.2026) im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig Stückgewicht ca. 1,3 –1,6 kg — kg 14,50 €

Hähnchenbrust
(bitte vorbestellen bis spätestens 15.12.2026) vom Kikok-Hähnchen, mit Haut und Knochen. — kg 16,50 €

Hähnchenbrustfilet
vom Kikok-Hähnchen, ohne Haut und Knochen. — kg 25,90 €

Puten-Spezialitäten
(bitte vorbestellen bis spätestens 15.12.2026) 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.

Küchenfertige Menüs im Advent

Unsere küchenfertigen Advents- und Weihnachtsmenüs erhalten Sie ab sofort bis zum 24.12.2026.

Die Hauptgerichte sowie die Beilagen sind fertig gegart.

Für Weihnachten erbitten wir Ihre Vorbestellung der Menüs bis spätestens 15.12.2026.

Am Donnerstag den 24.12.2026 ist die Abholung von 09.00 bis 12.00 Uhr möglich.

Serviervorschlag: Halbe Ente mit Beilagen und Sauce



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 €

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 €

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

Annahmeschluss für Ihre Menübestellung ist voraussichtlich der 15.12.2026

Abholung in unseren Filialen am Donnerstag den 24.12.2026 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 Steinpilzsauce- 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 leckere Soße — 11,30 €

Hirschrouladen

gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Wildfarce in leckerer Rahmsauce — 17,90 €

Wildgulasch

mit Waldpilzen — 15,90 €

Vegetarische Gerichte:

Preise pro Person

Winterwald-Lasagne

mit einer Haselnuss-Kräuterkruste, Steinpilzen, Maronen, Blattspinat und Bergkäse — 10,90 €

Winterlicher Kartoffelauflauf

mit Birne, Ziegenkäse/Bergkäse, Schalotten, Walnüssen und Lauch — 10,90 €



Schweinefilet-Medaillons mit Rahmchampignons (Serviervorschlag)

Küchenfertige Menüs zum Fest

Bitte bestellen Sie Ihre Menüs bis spätestens 15.12.2026 vor.

Abholung in unseren Filialen am Donnerstag den 24.12.2026 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 €



Kürbis-Orangensuppe
verfeinert mit Ingwer und Zimt 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

Panna Cotta
mit Fruchtmark

Portion 200 ml 4,50 €



Schoko-Trüffel-Mousse
Luftig, cremiges Schokoladenmousse mit leichter Trüffelnote

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 Wurstdosen (nach Wahl) sowie 1 luftgetrocknete Mettwurst

Stück **25,00 €**



Leberkäse „HÜPFER“

Weihnachts-Edition - dekorativ verpackt

Leberkäse aus eigener Herstellung - verfeinert mit Röstzwiebeln und Äpfeln

je Glas **6,99 €**



Mini-Braunschweiger

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

Stück **7,90 €**



Langereifte Mettwurst

dekorativ verpackt in
weihnachtlichem Geschenkpapier

Stück **9,90 €**



Spezialitätenkoffer

z. B. 1 Glas und 2 Dosen
Neubauers 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: 05 31- 29 00 745





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 €



„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 €**





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.

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...

PARTYSERVICE-HOTLINE

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

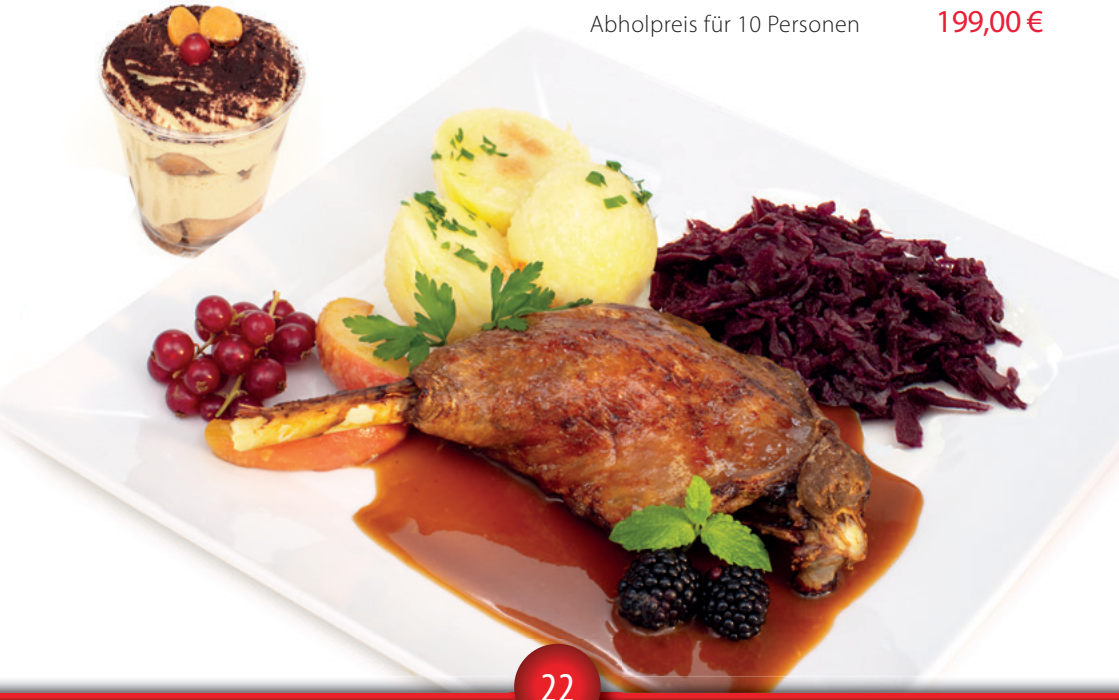
November 2026

Ofenfrische Gänsekeule

mit Rotkohl und Semmelknödeln
(Abb. siehe unten)

Dessert: Lebkuchenmousee mit Vanillekipferl und Kaffeelikör

Abholpreis für 10 Personen 199,00 €



Dezember 2026

Wildgulasch

zart geschmort, mit Waldpilzen
in leichtem Gin-Wacholderrahm;
dazu servieren wir Walnussspätzle
und Birnenhälften mit Preiselbeeren

Dessert: Weißes Mousse
mit Spekulatius-Crumble
und Orangenzesten

Abholpreis für 10 Personen 179,00 €
(ohne Abb.)



Januar 2027

Braunkohl-Essen

Deftiger, hausgemachter Braunkohl mit Neubauers frischer und geräucherter Bregenwurst sowie saftigem Kasselernacken, Senf und Dampfkartoffeln (Abb. siehe unten)

Dessert: Schoko-Trüffelmousse
mit Giotto und
gehackten
Haselnüssen.



Abholpreis für
10 Personen
149,00 €

Februar 2027

Saftiger Spanferkelbraten

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

Dessert: Waldbeerengrütze mit Vanillesauce, garniert mit frischen Beeren

Abholpreis für 10 Personen 169,00 €





Schmorfleisch und Sauerbraten

aus den besten Stücken der Keule von der deutschen Färse — 100 g — 22,90 €

Neubauers Mortadella

Spitzenqualität, auch als Portionswurst erhältlich — 100 g — 1,89 €

Neubauers Schinkenmett

mager und gewürzt — 100 g — 1,29 €

Frische grobe Bratwurst

täglich frisch hergestellt — 100 g — 1,49 €

Braunschweiger Heringssalat

aus eigener Herstellung lecker gewürzt — 100 g — 2,19 €

Braunschweiger Mettwurst

das Original mit und ohne Knoblauch — 100 g — 1,99 €



Liebe Kundin, lieber Kunde,

ein frohes und gesundes neues Jahr wünschen Ihnen

Familie Neubauer & Team



Silvester-Highlight Nr. 1

ab 4 Personen

*Rinderfilet Wellington**

frisch aus dem Ofen (im Stück),
mit Burgunder-Sauce und
getrüffeltem Gratin pro Person **34,90 €**

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 19.12.2026 vorbestellen.

*** Die Abholung erfolgt am 31.12.2026 zwischen 17.30 Uhr und 19.00 Uhr in unserer Filiale am Nibelungenplatz (Eingang über den Hof).**

Neubauers Fondue-Spezialitäten



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

Für Weihnachten bitte bis spätestens 15.12.2026 und für Silvester bis 19.12.2026 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, Saucischen, 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, Saucischen, frische Mini-Bratwürstchen, Mini-Braunschweigbeißer sowie 3 hausgemachte Dips

Pro Person 20,50 €

Mitternachtssuppe

mit Tomaten, Chili, Paprika, Mettbällchen, Zwiebeln und weißen Bohnen

ab 4 Personen Pro Person 5,95 €



Neubauers Raclette-Platten



Die Abholung für Silvester ist am 31.12.2026 zwischen 9.00 Uhr und 12.00 Uhr möglich.

Gemischte Raclette-Platte

ab 4 Personen

Fleischauswahl:
Schweinefilet, Rinderfilet, Kikok Hähnchenbrustfilet, Lammrückenfilet, Iberico Rückensteaks, Mini-Scampispieße, Pflaumen im Speckmantel, Saucischen

Käseauswahl:
Dachsteiner, Appenzeller und Kutscherkäse (bayerischer Raclettekäse)

Pro Person 19,90 €





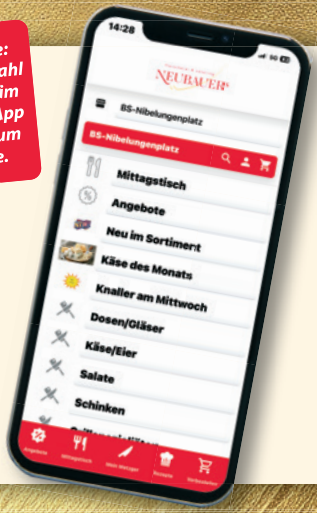


BESTELLMÖGLICHKEITEN

NEUBAUERS Vorbestell-App

Nutzen Sie für Ihre Vorbestellungen gern unsere native Bestell-App für Mac-OS oder Android

Bitte beachten Sie: Aufgrund der Vielzahl von Bestellungen im Dezember ist die App ab 16.12.26 bis zum 24.12.26 offline.



Noch nicht installiert ?
Dann einfach den QR-Code scannen !

Apple App Store

Google Play Store

NEUBAUERS Online-Formular

Formular aktiv bis 15.12.2026

Auf unserer Webseite finden Sie ein separates Online-Formular für Ihre Weihnachtsbestellungen

www.fleischerei-neubauer.de/weihnachtsbestellungen



NEUBAUERS Filialen

Gern nehmen wir Ihre Bestellung auch persönlich oder telefonisch in einer unserer Filialen entgegen.

Wir empfehlen auch telefonisch eine frühzeitige Bestellung, da wir in der Weihnachtswoche nur bedingt telefonisch erreichbar sind.

Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG
Ottostraße 3
38112 Braunschweig
Tel. 05 31- 23 95 516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Filiale BS-Nordstadt
Nibelungenplatz 11
Tel. 05 31- 32 23 15

Neubauers Schlemmerland im EKZ Heidberg
Tel. 05 31- 69 69 90

Filiale BS-Lehndorf
Sulzbacher Str. 43
Tel. 05 31- 59 06 98 66

Filiale BS-Weststadt im EKZ Elbestraße
Tel. 05 31- 84 71 32

Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15 / Ecke Doktorkamp
Tel. 0 53 31- 93 59 980

Alle Angebote freibleibend solange der Vorrat reicht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Stand: November 2026