

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS



125
Jahre

GRILLSPEZIALITÄTEN 2024



Genießen Sie nur das Beste

Erlesene Grillspezialitäten

Sie lieben XXL-Steaks und Ihre Freunde bevorzugen eher vegetarische Grillgenüsse?

Kein Problem – auf den folgenden Seiten finden Sie leckere Grillspezialitäten vom Schwein, Geflügel, Rind und Lamm sowie eine Auswahl vegetarischer und veganer Köstlichkeiten.

Bei unseren Fleischspezialitäten können Sie je nach persönlichem Geschmack wählen zwischen „natur“, gewürzt, mariniert oder gefüllt. Unser Verkaufsteam berät Sie gerne...

Unsere Mitarbeiterin, Susan Tondera, präsentiert das neue Tomahawk-Steak, eine besondere Delikatesse. Hier lautet das Grill-Motto: „Alles unter 200 g ist Carpaccio.“



Grillspezialitäten vom Schwein



Schlemmertaschen

Schweinerückensteaks lecker gefüllt: „Tomate-Mozzarella“, „Gyros Art mit Schafskäse“ oder „Speck, Zwiebeln, Champignons“

Filetspieß

mit herzhaftem Speck umwickelt

Fleischspeiß

mit zarten Fleischwürfeln, Paprika und Zwiebeln

Grillfackeln

vom Schweinebauch, deftig gewürzt

Grillzopf

aus zartem Schweinefleisch, pikant gewürzt

Hirtenspieß

mit herzhaft gewürzten Schweinenackentröllchen

Holzfüllersteak

aus der Schweineschulter

Nackensteaks

mit verschiedenen Marinaden

Neubauers Grillbonbon

Feines Schweinerückensteak mit Fetakäse-Füllung

Spare Ribs

Vorgegarte Schälrippchen, mariniert mit leckerer Barbeque-Marinade

Spieß „Okerwelle“

vom Schweinenacken – mit Gyrosgewürz mariniert

Schweinebauch-Scheiben

deftig gewürzt

Hackfleischbällchen-Spieß

mit Zwiebeln und Paprika

Knusperfleisch – die besondere Empfehlung

Zuschnitt aus dem Schweineschinken – lecker gewürzt

Tomahawk-Steak

„Ein Steak für den Trapper in Dir“



Minutensteaks

vom Schweinerücken mit verschiedenen Marinaden

Diese Spezialitäten werden jeweils frisch für Ihre Grillparty vorbereitet.

Wir erbitten Ihre rechtzeitige Vorbestellung in unseren Filialen.

Grillspezialitäten vom Rind, Geflügel und Lamm

Rind



Flanksteak

mit würziger Black Pepper Calvados-Marinade. Dieses zarte, saftige XXL-Steak vom Rind ist unser „Geheimtipp“ (Stückgewicht ca. 500 g)

Neubauers Rindfleischspieß

mit Rindfleisch aus der Hüfte, Zwiebeln, Paprika – feinwürzig mariniert

Rinderhüftsteak

„natur“ oder lecker mariniert

Calypto-Spieß

aus zartem Rindfleisch, gefüllt mit Jägermett und mit Speck umwickelt

Satespieße

aus feinem Rindfleisch, dünn aufgeschnitten und aufgespießt

Feta-Bombe

umwickelt mit Rippenspeck

Cevapcici

Dazu empfehlen wir: Neubauers Schlemmerdip mit Kräutern und Knoblauch gewürzt

Weitere Rindfleischspezialitäten – besondere Cuts (auf Vorbestellung)

Tomahawk-Steaks, T-Bone-Steaks, Flanksteaks, Beef Hammer, Teres Major, Spider Steak, Inside Skirt, Onglet

Geflügel

Hähnchenknusper

Hähnchenkeulenfleisch mit Mango-Chili-Marinade

Minifackeln

vom Hähnchen-Innenfilet mit Curry- oder Paprikamarinade

Hähnchenbrustfilet

mit verschiedenen Marinaden

Hähnchenbrust-Taschen

mit leckerer Füllung

Putenfleisch-Spieß „Asia“

Putenbrustfleisch mit leichter Currynote, Pflaume im Speckmantel und Ananas

Putensteaks

mit verschiedenen Marinaden

Lamm

Lammspieß „Mykonos“

mit Zucchini und Zwiebeln, herzhaft gewürzt

Zarte Lammracks

deftig gewürzt

Lammrückenfilet

Zartes Lammfleisch, herzhaft gewürzt mit Knoblauch und Rosmarin

Lammfilet

Super zartes Lammfleisch – deftig gewürzt

Diese Spezialitäten werden jeweils frisch für Ihre Grillparty vorbereitet.

Wir erbitten Ihre rechtzeitige Vorbestellung in unseren Filialen.

Bratwurst, Vegetarischer & Veganer Grillgenuss...

Neubauers Bratwurstspezialitäten

Große Bratwurst

vom Schwein

Gyros-Bratwurst

aus zartem Schweinefleisch, mit Gyrosgewürz verfeinert

Mini-Bratwurstspieß

Bratwurstschnecke

aus feinem Schweinefleisch

Salsiccia-Bratwurst

aus feinem Schweinefleisch mit Fenchel verfeinert

Merguez-Bratwurst

aus feinem Schweine- und Rindfleisch mit Paprika und Koriander gewürzt

Lammbratwurst

Gebrühte Bratwurst – der Klassiker

Neubauers Mini-Griller

Käse-Bratwurst

Fernsehbratwurst

Diese Bratwurst wurde von einem Fernsehkoch kreiert

Schinkenkrakauer

deftig gewürzt

Käse-Schinkenkrakauer

Grillspezialitäten aus dem Meer

Garnelenspieße

mit Knoblauch und Zitrone mariniert

Vegetarische Grillspezialitäten

Gemüsespieße mit Grillkäse

Eine vegetarische Delikatesse

Schafskäse-Päckchen

mit Zwiebeln und Öl in Alufolie

Gefüllte Champignons

mit Frischkäse-Füllung in Alufolie

Vegane Grillspezialitäten

Vegane Gyrosspieß

mit Fleischersatz und Zwiebeln – deftig gewürzt

Vegane Curryspieß

mit Fleischersatz, Ananas und getrockneten Pflaumen

Vegane Schaschlikspieß

mit Fleischersatz

Vegane Bratwurst

mit Fleischersatz – lecker gewürzt

Gemüsepfännchen

mit Kräutern mariniert

Kartoffelspieß

mit Zwiebeln und Rosmarin mariniert

Maiskolben

Diese Spezialitäten werden jeweils frisch für Ihre Grillparty vorbereitet.

Wir erbitten Ihre rechtzeitige Vorbestellung in unseren Filialen.

Einladung zur Grillparty

Nette Leute, ein kühles Getränk, Bratwürstchen und ein saftiges, zartes Stück Fleisch...

Damit Sie sich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern können, hat unser Catering-Team auch komplette Grillbüfets von „Klassik“ über „Deluxe“ bis „Gourmet“ für Sie zusammengestellt.



Grill-Büfett „Klassik“

ab 20 Personen

Putensteaks

mit Curry mariniert

Schweinenackensteaks

verschieden gewürzt

Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

Marinierte Minispiße

vom Rind, Schwein und Pute

Leckeres Knusperfleisch

Grillbratwurst

Inklusive Beilagen siehe Seite 7



Grill-Büfett „Deluxe“

ab 20 Personen

Rinderhüftsteaks

lecker mariniert

Putensteaks

mit Curry mariniert

Schweinenackensteaks

verschieden gewürzt

Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

Marinierte Minispiße

vom Rind, Schwein und Pute

Leckeres Knusperfleisch

Grillbratwurst und Krakauer

Inklusive Beilagen siehe unten rechts



DER BESONDERE TIPP:

Auf Wunsch stellen wir für Ihre Party oder Ihr Firmenevent auch den Grill, Biertische und Bänke sowie weiteres Zubehör zur Verfügung.

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

Telefon 0531 2900745

Grill-Büfett „Gourmet“

ab 20 Personen

Rinderhüftsteaks

lecker mariniert

Hähnchenbrust-Filets vom Kikok-Hähnchen

mit Curry mariniert

Iberico-Nackensteaks

in einer feinen Thymian-Zitronen-Marinade

Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

Garnelenspiße

mit Knoblauch und Zitrone mariniert

Marinierte Lachssteaks

mit Julienne Gemüse

Marinierte Minispiße

vom Rind, Schwein und Pute

Leckeres Knusperfleisch

Grillbratwurst, Käsekrainer, Bratwurstspieße, Krakauer sowie Bananen in Rippenspeck

Inklusive Beilagen siehe unten

Beilagen für alle Grill-Büfets:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tzatziki, Schlemmerkrautsalat, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, frisch gebackenes Baguettebrot und mediterranes Baguette

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS



NEUBAUERS

Partyservice & Catering



Genießen Sie nur das Beste

Sie planen 2024 ein Firmen-Event, 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.



**PARTYSERVICE-
HOTLINE**

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

Unsere 56-seitige Partyservice-Broschüre erhalten Sie in allen Neubauer-Filialen.



Impressum

Herausgeber:
Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG
Ottostraße 3, 38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Text, Fotos, Layout und Gestaltung:
© Werner Scholz, Astrid Voges
Multimediale Werbekonzepte
30966 Hemmingen

Alle Angebote freibleibend –
solange der Vorrat reicht.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: April 2024

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