

Winterzeit, Weihnachtszeit – Genusszeit!

**Block Menü präsentiert Festliches für die Feiertage und Wärmendes für die kühle Jahreszeit**

Wenn die Temperaturen fallen, steigt die Lust auf deftig-wärmende Gerichte und wenn die Tage kürzer werden, ist Weihnachten mit seinen festlichen Köstlichkeiten nicht mehr weit. Block Menü präsentiert in seinem aktuellen „Weihnachtszeit – Winterzeit“-Flyer beliebte Klassiker nach eigenen Rezepturen und mit neuen Akzenten.

**Von delikater Wildconsommé bis zu kräftigem Grünkohltopf: Suppen und Eintöpfe**

Sie sind der perfekte Start für ein winterliches Menü: die Wildconsommé, die mit Hirschfleisch geklärt und mit Madeira abgerundet ist, oder die mit altem Sherry verfeinerte Oxtail. An windigen Herbst- oder kalten Wintertagen wärmen kräftig-deftige Eintöpfe wie der neue Grünkohltopf mit saftigen Minikochwürstchen und Kürbis, der klassische Linseneintopf mit Cabanossi oder der vegane Erbseneintopf.

**Aromatische Wildspezialitäten, zartes Geflügel und feiner Lachs: Hauptgerichte**

Festtagsgeflügel wie braisierte Gänsebrust, Gänsekeulen, Entenkeulen und Entenbrust – alles besonders zart-saftig durch Sous-Vide-Garung – hat Block Menü ebenso im Angebot wie Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce oder saftig geschmorten Hirschsauerbraten in Bratensauce mit Cranberries. Neu ist das Rehgulasch mit Fleisch aus regionaler Jagd und mit grünem Pfeffer und Sauerkirschen. Für Fischliebhaber gibt es zum Beispiel feinstes Lachsfilet in Orangen-Vanille-Butter.

Als Beilagen runden Wintergemüse oder Apfelrotkohl, ein cremiges Süßkartoffelpüree, klassische Kartoffelklöße oder die neuen Kartoffel-Gorgonzola-Pattys die Hauptgerichte ab.

**Unwiderstehliches Finale: Desserts**

Baumkuchen-Trüffeltörtchen, Kaiserschmarrn oder eine Lasagne aus Nougat und Marzipan setzen einen verführerischen, süßen Schlusspunkt, während der neue saftig-aromatische Pflaumencrumble eine fruchtige Verlockung ist.

**Klassisch gekocht und in bester Qualität**

Alle Menükomponenten von Block Menü sind klassisch, frisch und in gleichbleibender, hervorragender Qualität zubereitet. Gleichzeitig bieten sie Raum für die Kreativität des Küchenchefs und gewährleisten durch optimale Portionsgrößen Gelingsicherheit sowie Wirtschaftlichkeit in der Kalkulation.

Weitere Informationen unter [www.block-menue.de](http://www.block-menue.de)

Zarrentin, 30. Oktober 2019

Pressekontakt:

Schellenberg & Kirchberg PR  
als Pressestelle der Block Gruppe  
Cord Schellenberg  
Telefon (040) 593 50500  
[mail@schellenberg-kirchberg-pr.de](mailto:mail@schellenberg-kirchberg-pr.de)