

Höchste Qualität für Leib und Seele

Das Winter- und Weihnachtsprogramm von Block Menü

Draußen stürmt und regnet es, drinnen wärmen die schönsten Herbst- und Wintergerichte Leib und Seele der Gäste. Das Winter- und Weihnachtslieferprogramm von Block Menü inspiriert die Kochprofis in den Restaurants mit kreativen Denkanstößen und hochwertigen Rezepturen. Beste Rohstoffe, die zu einem Großteil aus der Umgebung des Unternehmensstandorts in Zarrentin stammen und traditionell verarbeitet werden, garantieren dabei höchste Qualität auf den Tellern. Gleichzeitig gewährleisten optimale Portionsgrößen der Menükomponenten Gelingsicherheit sowie Wirtschaftlichkeit in der Kalkulation – gerade in diesem Jahr eine nicht zu vernachlässigende Größe in der Restaurantplanung.

Herbstzeit ist Suppenzeit

Mit verschiedenen Suppen schafft Block Menü das perfekte Herbstenerlebnis, da gehört eine Kürbiscremesuppe unbedingt ins Programm. Aus Muskatkürbis, Sahne und Weißwein, verfeinert mit Anis und Muskatnuss, kann sie beispielsweise mit gerösteten Kernen und Büffelmozzarella oder krossem Schinken und Datteln zusätzlich veredelt werden. Ebenfalls mit Sahne und Weißwein haben die Block-Menü-Köche die Hummer-Bisque für den besonders feinen Gaumen zubereitet.

Geflügel, Wild und Fleisch

Ente und Gans gehören im Winter, und spätestens zu den Festtagen, auf jede Speisekarte. Eine sehr saftige, braisierte Gänsebrust beispielsweise oder auch die leicht angebratene zarte, rosa Entenbrust. Auch halbe Enten, teilentbeint und knusprig gebraten, haben die Kochspezialisten aus Mecklenburg-Vorpommern im Angebot. Block Menü hält übrigens immer ein aufmerksames Auge auf das Tierwohl: Alle Enten- und Gänseprodukte, die das Unternehmen verwendet, stammen aus zertifizierten Betrieben, in denen keine Stopfleberproduktion oder sogenannter Lebendrupf stattfinden.

Saisonale Highlights sind außerdem der Hirschsauerbraten, der in saftig geschmorten Scheiben in Bratensauce geliefert wird, sowie das in aromatischer Sauce mit Pilzen zubereitete Wildschweingulasch.

Ganz neu im Block-Menü-Programm ist in diesem Jahr das Hähnchenschnitzel in knuspriger Kürbiskernpanade. Mit einer neuen Rezeptur präsentieren sich die Kalbsspareribs in einer würzigen Marinade, die an die leicht vorgegarten Rippchen eine milde Schärfe abgibt.

Aus dem Meer

Auch auf der Fischkarte findet sich in diesem Winter eine Neuigkeit. So ergänzen sous vide gegarte Riesengarnelen in Knoblauchsud das Angebot aus dem Meer, das außerdem Loup de Mer- und Doradenfilet umfasst. Als ideale Sauce krönt die Beurre Blanc, eine Schalotten-Weißweinreduktion aufmontiert mit Butter, jedes Fischgericht.

Für den vollkommenen Teller: Beilagen

Erst durch Beilagen und Gemüse entsteht ein vollkommener Teller. In dieser Kategorie hat Block Menü zum ersten Mal Spinatknödel im Angebot. Sie werden ebenso wie beispielsweise die Bergkäsenocken und das Süßkartoffelpüree tiefgefroren angeboten. Gleiches gilt für den klassischen Grünkohl, das Wintergemüse (Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln und Rosenkohl in Buttersauce) oder den Apfelrotkohl, die aus jedem Hauptgang ein abgerundetes Mahl machen. Wenn dann noch der intensive Portweinjus oder die Rotisseur Geflügelsauce dazu serviert wird, bleiben keine Gästewünsche offen.

Der Flyer zur Winter- und Weihnachtszeit von Block Menü ist seit 1. Oktober 2021 gültig.

Weitere Informationen unter www.block-menue.de

Hamburg/Zarrentin, 5. Oktober 2021

Pressekontakt:

Block Gruppe

Christina Schreiner

Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Tel: +49 40 538007-766

Christina.Schreiner@block-gruppe.de

www.block-gruppe.de