

BLOCK MENU

Frische Küche



WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT

UNSERE FESTLICHEN ANGEBOTE
VOM 1. OKTOBER 2024 BIS 31. JANUAR 2025



UNSER ANSPRUCH:
DIE NATUR BRAUCHT KEINE
NACHHILFE, DESHALB KOMBINIEREN
WIR BESTE ROHSTOFFE MIT
TRADITIONELLER VERARBEITUNG.

WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT



SUPPEN

Steinpilzconsommé

Geklärt mit 20 kg Steinpilzen auf
100 kg Rinderbrühe



5× 2.000 g 2210 012

Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten
Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein
verfeinert



24× 200 g 2110 043
5× 2.000 g 2210 003

Kürbiscremesuppe

NEUE REZEPTUR

Aus Hokkaidokürbis, mit Sahne,
Ingwer und Muskat verfeinert



24× 200 g 2110 178
5× 2.000 g 2210 150

Grünkohlcremesuppe

NEU

Eine cremige, herzhafte Suppe aus Grünkohl
und Sahne. Tipp: Ideal verfeinert mit unserem
BLOCK HOUSE Beef Bacon



24× 200 g 2110 181
5× 2.000 g 2210 149



REZEPTGENAU
DURCH DIE
WINTERZEIT.

Erläuterungen



Tiefgekühlte Produkte



Vegetarische Produkte



Vegane Produkte



Glutenfreie Produkte



Laktosefreie Produkte

IMMER DER NATUR AUF DER SPUR: NUR BESTE ROHWAREN UND NATÜRLICHE ZUTATEN.

VORSPEISEN

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt



40x

70g

5122 057

SAUCEN

Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig



24x

80g

2115 169

5x 1.000g

2215 210

Beurre blanc

Schalotten-Weißwein-Reduktion, mit Butter aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel!



24x

80g

2115 181

5x 1.000g

2215 238

Geflügelsauce „Rotisseur“

Klassische Bratensauce aus Geflügelkarkassen, fein abgeschmeckt und passend zu allen Geflügelsorten



5x 2.000g

2215 026





GEFLÜGEL

<p>Braisierte Gänsebrust, ca. 300 g* Schiere Gänsebrust, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Brust gegart</p>		<p>ca. 3.600 g 12 x ca. 300 g</p>	<p>2721 005</p>
<p>Gänsekeulen, ca. 330 g* Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 230 g Keule</p>		<p>ca. 4.000 g 12 x ca. 330 g ca. 6.600 g 5 x ca. 1.320 g</p>	<p>2721 015</p>
<p>Halbe Enten* Knusprig gebraten, teilentbeint (12 Stück/Karton)</p>		<p>ca. 4.500 g</p>	<p>2721 013</p>
<p>Entenkeule – Confit de Canard, ca. 330 g* Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Keule gegart</p>		<p>ca. 4.000 g 12 x ca. 330 g ca. 6.600 g 5 x ca. 1.320 g</p>	<p>2721 014</p>
<p>Entenkeule klein, sous vide, ca. 280 g* NEU Klein, aber oho! Wie das große Vorbild zubereitet, jedoch durch die kleinere Kalibrierung ideal für Ihr Mehrgangmenü oder Buffet</p>		<p>5 x 1.100 g 4 x ca. 280 g</p>	<p>2721 155</p>
<p>Entenbrust natur Schonend angebratene Entenbrust, zart & rosa, sous vide gegart (20 Stück/Karton)</p>		<p>ca. 3.800 g</p>	<p>2721 109</p>

* Solange der Vorrat reicht.

TIERWOHL



Block Menü GmbH vertreibt nur Enten- und Gänseprodukte, die aus zertifizierten Betrieben stammen, in denen keine Stopfleberproduktion und/oder kein Lebendrupf stattfinden.

WIR VERWENDEN NUR WILDFLEISCH AUS REGIONALER JAGD.



WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschsauerbraten

Saftig geschmorte Scheiben aus der Keule in intensiver Bratensauce mit winterlichen Aromaten und Cranberries



12× 250g 2121 190

Wildedelgulasch

AUS DER REGION

Zartes Gulasch vom Wild in aromatischer Sauce mit feinen Pilzen



12× 250g 2121 230
5× 2.000g 2221 293

Hirschgulasch

Besonders zart durch Sous-Vide-Garung, mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce



12× 250g 2121 042
5× 2.000g 2221 043

Hirschhaxe in

Brombeer-Rotwein-Jus

NEU

Das Highlight für Wildliebhaber. Klassisch geschmort und in einer modern interpretierten fruchtig aromatischen Sauce



10× 750g 2721 164





FLEISCH

<p>Huftsteak, gegart (Barrel Cut) Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, aus dem Hüftfilet geschnitten</p>	  	<p>ca. 2.700 g 12 × ca. 225 g</p>	<p>2721 159</p>
<p>Rumpsteak, gegart Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, ca. 200 g</p>	  	<p>ca. 2.700 g</p>	<p>2721 152</p>
<p>Rib-Eye, gegart Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher. Der ganze Stolz unserer Fleischmeister, kernig und mit klassischem Fettauge</p>	  	<p>ca. 4.740 g</p>	<p>2721 162</p>
<p>Brasato NEUE KALIBRIERUNG Zart und saftig im Ganzen gegartes Schaufelstück vom Rind mit Fond. Vielseitig mit unseren Saucen kombinierbar!</p>	  	<p>3 × 2.000 g</p>	<p>5721 057</p>
<p>Kalbs-Tafelspitz, sous vide NEU Besonders schonend gegart und neutral gewürzt. Ein Schaustück-Highlight!</p>		<p>6 × 1.350 g</p>	<p>2721 163</p>
<p>Sugo di Peposo NEU Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Rotwein-Pfeffersauce. Ideal zu unseren neuen Pastasorten</p>	  	<p>24 × 220 g 5 × 2.000 g</p>	<p>2121 247 2221 318</p>

EINFACHES HANDLING – TOP-PRODUKT!

Steaks, rosa sous vide gegart und gelingsicher, geht nicht? Geht doch! Natürlich mit Block Menü! Mit geringem Personalaufwand leckere Steaks zubereiten ist mit unseren vorgegarten Steaks kein Problem mehr. Bereiten Sie die Steaks im Grill, Kontaktgrill, Merrychef oder Ofen zu und Sie werden begeistert sein!

GEMÜSE

Apfelrotkohl Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt	❄️ 🌿 🍴	24× 200g 5× 1.000g	2113 132 2213 031
Grünkohl Klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken gebunden, abgerundet mit Speck	❄️ 🍴	5× 1.000g	2213 029
Wintergemüse Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln und Rosenkohl in Buttersauce gegart	❄️ 🌿 🍴	24× 150g 4× 1.500g	2113 049 2213 109
Blattspinat in Erdnuss-Sauce NEU Unser feiner Blattspinat in einer cremigen Erdnuss-Sauce, mit Chili und Ingwer abgerundet	❄️ 🌿	24× 150g	2113 058





BEILAGEN

Kartoffelklöße halb und halb Mit Butter, fix und fertig, servierfertig		24x	160 g	2116 007
Spinatknödel Feine Knödel mit Spinat und Käse		24x	180 g	2116 027
Süßkartoffelpüree Cremiges Püree, mit feinen Aromen abgeschmeckt		24x	200 g	2116 006
Kartoffelrösti/Reibekuchen Tellerrösti, fertig gebraten. Perfekt zu Gulasch und Geschnetzeltem oder klassisch mit Apfelkompott, Zimt und Zucker		75x	60 g	5616 003
30x 180 g 5616 001				
Risotto Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basic. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss!		24x	200 g	2120 102
Pasta „Orecchiette“ NEU Kleine „Öhrchennudel“, welche durch ihre raue Oberfläche und Wölbung ideal die Sauce aufnimmt		24 x 150 g	2120 111	



ZUM SCHLUSS

Pumpkin Lava Cake NEU Der Hit der Saison! Zartschmelzender Kern mit feiner Zimt-Gewürznote	 	24x	90g	2114 090
Pflaumen mit Zimt Halbierte Pflaumen in einer Sauce aus Rotwein und Zimt	   	24x	160g	2114 086
Cheesecake Salted Caramel Leckerer süß-salziges Dessert aus Karamell- creme auf knusprigem Keksboden	 	16x	90g	5114 042
Crème au Caramel Der Dessertklassiker!	  	36x	140g	5614 081
Franzbrötchenmousse Cremige Mousse von weißer Schokolade, Zimt und Karamell		30x	75g	5614 084

IMMER WIEDER STERNSTUNDE
VORZÜGLICHER MENÜS:
DAS SÜSSE DESSERT ZUM FINALE.





Frische Küche

RUFEN SIE UNS AN!

Unser Serviceteam informiert Sie gerne.
Unter 038851 92-100 sind wir für
Sie montags bis freitags in der Zeit von
08:00 bis 17:00 Uhr erreichbar.



Block Menü GmbH
Ernst-Litfaß-Str. 1
19246 Zarrentin

Tel.: +49 (0) 38851 92-100
Fax: +49 (0) 38851 92-109

info@block-menue.de
www.block-menue.de

Gültig ab 1. Oktober 2024